



MENÚ DE ALMUERZO
LUNCH

SELECCIÓN DE PANES BREAD MENU

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda)  
de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y largas fermentaciones 5

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algotocín (Ronda)
Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.

Kindly let us know should you need any information about food allergens.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices in Euros, VAT Included

ENTRANTES STARTERS

 **Elabore su ensalada de nuestro mercado con productos de agricultura sostenible**  26
Create your custom made salad or plate with the local produced ingredients from our market

 **Pata de pulpo asada con papas cocidas y cebolleta** 33
Roasted octopus tentacle with boiled potatoes and chives

Tomate huevo de Toro de la Axarquía 27
Oxheart tomato from the Axarquía

Berenjena asada a la brasa  25
Chargrilled aubergine

Aguacate templado & langostino braseado 35
Warm avocado & grilled king prawn

Cazuela de langostinos al ajillo 28
Prawn casserole with garlic

Queso de cabra de Ronda templado  25
Warm goat cheese from Ronda

Tartar de atún de almadraba 35
Almadraba bluefin tuna tartare

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices in Euros, VAT Included

DE NUESTRO LITORAL FROM OUR COAST

Lenguado negro de la Caleta al horno 38

Baked black sole from La Caleta

Cachopo Malagueño de Rape (mínimo 2 pax)  50 PP

Malaga-style monkfish cachopo (minimum 2 people)

 **Lubina de estero a la sal (mínimo 2 pax)** 52 PP

Salt-baked estuary sea bass (minimum 2 people)

Calamar asado a la mediterránea 42

Mediterranean-style grilled squid

CARNES DE LA SIERRAS DE MÁLAGA MEATS FROM THE MOUNTAIN RANGE OF MALAGA

Solomillo de cerdo Ibérico 34

Iberian pork tenderloin

 **Presa de vaca retinta** 48

Cut of "Retinta" local beef

Lingote de cabrito malagueño a baja temperatura 35

Malagueño-style young goat medallion with Marcona almond sauce

Pollito picantón al horno 33

Roasted spring chicken

 **Flamenquín vegano con ensaladita verde**   26

Vegan salad of flamenquin with microgreens

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices in Euros, VAT Included

SOPAS FRÍAS DE NUESTRA TIERRA
COLD SOUPS FROM OUR LAND

Gazpacho Malagueño Frío  28
Chilled Málaga-style gazpacho

 **Gazpacho Andaluz**  24
Andalusian gazpacho

Crema Fría Eco de Nuestro Huerto  24
Chilled organic vegetable soup from our garden

Ajo blanco de Mango 25
Chilled garlic soup with mango

GUARNICIONES SIDES

Verduras de nuestro mercado  8
Vegetables from our market

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

LOS DULCES CON SABOR A MÁLAGA SWEETS FROM MALAGA

 **Tartita de queso de Cabra Payoyo (Local)**   12
Cheesecake made with Payoyo goat cheese

Falso flan de maracuyá y coco  12
Passion fruit and coconut flan

 **Torta y helado de locas malagueñas**   16
Malaga-style cake and ice cream

Torrija cremosa caramelizada   14
Creamy caramelised torrija

Capuchinas de la Axarquía   14
Axarquía-style capuchinas

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

COMPROMISO CON LA TRADICIÓN Y LA SOSTENIBILIDAD COMMITMENT TO TRADITION AND SUSTAINABILITY

Escanee el código QR
para consultar nuestros
certificados y garantías de
origen y sostenibilidad.



Scan the QR code to
view our certificates and
sustainability guarantees.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices in Euros, VAT Included