

## / Carta /

*Donde el cariño  
en los fogones...*

### PICOTEA Y COMPARTE

Untareos :

- Cremoso de queso payoyo con piña agridulce - 5.50
- Foie micuit al PX con kikos ahumados y yogur de maracuyá - 6

Langostinos en gabardina de curry-tandoori y alioli coreano - 10.50

Nuestras papas bravas, pero rollo vintage (chipotle, tomate semiseco, pimienta choricero y pimentón ahumado) - 6.70

Rollitos VietnAndaluces: - 5.50

- Langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro
- Pollo con garam masala y salsa tandoori

Pastelas de la Alcazaba con cerdo ibérico al estilo mozárabe - 8.50

Tortilla vaga, anguila ahumada, nori y cebolla caramelizada - 10.50

Croquetas de queso azul, pera y nueces - 9



1€ de este plato se  
destina a la  
Fundación CUDECA

### VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada Nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna...  
Taboulé a nuestra manera - 9

Ensalada de pollo crunchy, chutney de mango y salsa  
de yogurt, lima y menta - 9

Ensaladilla rusa Batik style con mahonesa de  
jamón ibérico y gambas cristal - 8

Ensalada de queso de cabra gratinado, frutos secos, maíz  
asado y vinagreta balsámica de arándanos - 10

### UN VIAJE EXÓTICO...

Tartar de langostinos, tartar de tomate semiseco y ajococo - 13

Tartar de atún rojo japo-mexicano, aguacate,  
tocino y huevo frito - 16.50

Sashimi de salmón, vinagreta acidulada y tartar de mango,  
aguacate y huevas - 17

Tataki de pato con reducción de BBQ japonesa, alga wakame  
y perlas cítricas - 18

Ceviche de corvina México style - 13.50

\* Nuestros platos son adaptables:  
si tienes alguna intolerancia  
o alergia, consúltanos

...se vuelve  
de colores

/ Carta /

## SIGAMOS PUES...

Risotto de puntalette *caccio e pepe* cremado desde el punto de vista de un andaluz con vieiras risoladas - 16.50

Bacalao confitado gratinado con alioli de coral y fideos negros - 18

Carrillada estofada al oloroso con puré de calabaza a la naranja - 16

Presa de cerdo asada con mantequilla Café París a la pimienta negra, trinxat de patata y bimi frito - 17.50

Costilla de vaca madurada con nuestra salsa Jim Beam Bourbon BBQ, puré de patatas Robuchon y verduritas fritas - 18

Cachopo de atún rojo con queso payoyo y pimientos del piquillo confitados - 18

Canelón de pato tikka-masala, bechamel de cardamomo y yogurt y pepinillos encurtidos - 18.50

## ¿POSTRE?

Tarta fría de chocolate blanco y café, helado de pistacho y pistachos garrapiñados - 6.50

Arroz con leche, mantequilla noisette, vainilla y humo - 7

Milhoja crujiente de leche merengada, salsa toffee y helado de cardamomo - 6

Coulant de chocolate con helado de mango - 6.50

Cremoso de queso con fresas y crumble de canela - 6

*¡Fin!*