

## DESSERTS

**ROASTED PEACHES , STRAWBERRY ICE CREAM,  
MINT, SANGRIA SOUP** **NEW 7.50**

Melocotón asado, helado de fresa, menta, sopa de Sangría

JORGE ORDOÑEZ N°2 VICTORIAS ( MOSCATEL ) MALAGA *Glass (100ml)*  
12.00

**CARAMELISED PAPAYA WITH FROZEN  
YUZU-COCONUT CREAM, RASPBERRY SNOW** **8.50**

Papaya caramelizada con crema helada de yuzu-coco, nieve de frambuesa

JORGE ORDOÑEZ N°2 VICTORIAS ( MOSCATEL ) MALAGA *Glass (100ml)*  
12.00

**MOCK AVOCADO** **8.50**

El falso aguacate

JORGE ORDOÑEZ N°2 VICTORIAS ( MOSCATEL ) MALAGA *Glass (100ml)*  
12.00

**WHITE CHOCOLATE GANACHE, ROAST PISTACHIO,  
PASSION FRUIT, GINGER ICE CREAM** **7.50**

Ganache de chocolate blanco, pistachio tostado, fruta de la pasión,  
helado de genjibre

JORGE ORDOÑEZ N°2 VICTORIAS ( MOSCATEL ) MALAGA *Glass (100ml)*  
12.00

**HOT CHOCOLATE & CHURROS PASTRIES** **7.50**

Chocolate con churros

NOE (PEDRO XIMENEZ) *Glass (100ml)*  
7.50

**CAÑAREJAL DELICIOUS & CREAMY SHEEP'S CHEESE  
FROM VALLADOLID WITH QUINCE & CRACKERS** **7.50**

Queso cremoso Cañarejal, oveja, Valladolid con membrillo y pan de pipas

DELGADO ZULETA CREAM *Glass (100ml)*  
6.00

**HOMEMADE ICE CREAM** **(per scoop) 3.25**

**BUBBLE GUM • RASPBERRY • LEMON-THYME  
GINGER • CHOCOLATE • VANILLA • STRAWBERRY**

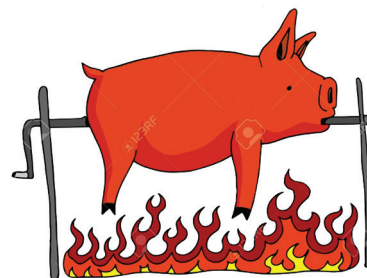
Helados caseros

Chicle · Frambuesa · Tomillo limonero  
Jengibre · Chocolate · Vainilla · Fresa

NOE (PEDRO XIMENEZ) *Glass (100ml)*  
7.50



## CAMBIO DE TERCIO



### PIG'S FEAST

Whole roasted suckling pig  
from Segovia

8-10 people

175.00

**HEAD CHEF**  
**Alberto Criado**

Choose 3 to 4 tapas dishes per person and NO main course  
OR  
Choose 1-2 tapas dishes per person and a Main course

## HAM & MELON 2018

"5 JOTAS" HAM CONSOMMÉ GELEE, CANTALOUPE  
MELON SORBET, CRISPY HAM LARD, HONEY DEW CUBES  
Melon con jamón 2018 **£12.00**

## CLASSIC TAPAS

**IBERIAN HAM 100% ACORN FEED "5 JOTAS SANCHEZ ROMERO CARVAJAL" PICOS BREAD** **25.75**  
Jamón de bellota ibérico 100% "5 jotas sánchez romero carvajal" con picos

**CATALAN STYLE TOASTED BREAD, TOMATO "DE PENJAR" OLIVE OIL** **3.75**  
Pan tumaca con tomate "de penjar"

**OUR FAMOUS IBERICO HAM CROQUETTES** **7.75**  
Nuestras famosas croquetas de jamon ibérico

## RAW TAPAS

**STONE BASS TIRADITO, APRICOT TARTAR, PICKLED RED ONION** **NEW 14.00**  
Tiradito de corvina, tartar de albaricoque, cebolla roja

**HOME SMOKED TUNA, CANTABRIAN ANCHOVY MAYONNAISE, BROAD BEANS, PICKLED BABY SCALLOPS** **NEW 14.00**  
Atún ahumado en casa, mayonesa de anchoas cántabras, habas, zamburiñas escabechadas

**SPANISH BABY ANCHOVIES MARINATED IN SHERRY VINEGAR AND OLIVE OIL, AVOCADO, SPRING ONION** **8.50**  
Boquerones marinados con aguacate y cebolleta fresca

**TUNA TARTAR "AJO BLANCO" (MALAGA'S FAMOUS ALMOND SAUCE)** **12.50**  
Tartar de atún y ajo blanco

## VEG TAPAS

**BEETS SALAD, RED ENDIVES, BASIL, MINT, BEETS YOGHURT** **V 8.50**  
Ensalada d remolacha asada, endivia roja, menta, albahaca y yogurt de remolacha

**ANDALUSIAN GAZPACHO SOUP, CUCUMBER TARTAR, RASPBERRY SORBET** **V 7.50**  
Gazpacho Andaluz, tartar de pepino, sorbete de frambuesa

**ASPARAGUS WITH A LIGHT COD ROE MAYONNAISE, PAPRIKA** **V 12.00**  
Espárragos con mayonesa de huevas de bacalao h pimentón

**SPICY PATATAS BRAVAS NEW WAY** **V 8.75**  
Las nuevas patatas bravas

**SWEET HERITAGE CARROTS, SMOKED AUBERGINE PURÉE, MACADAMIA PESTO** **V 8.50**  
Zanahorias heritage asadas, pure ahumado de berenjena, pesto de macadamia

**SPANISH OMELETTE WITH BLACK TRUFFLE** **V 12.00**  
Tortilla española con trufa negra

**"8 HOURS ROASTED TOMATOES" IN SWEET OLOROSO SHERRY, BASIL, LIME & LA PERAL CHEESE** **V 9.75**  
Tomates asados "8 horas" en oloroso dulce, albahaca, lima y crema de queso la peral

**GALICIAN PADRON PEPPERS** **V 6.50**  
Pimientos del padron

## MEAT TAPAS

**GRILLED LAMB CUTLETS, THYME & SPINACH MASHED POTATOES** **12.50**  
Chuletillas de cordero a la parrilla, patata chafada con espinacas

**FLAME GRILLED "5 JOTAS" PLUMA IBÉRICA (THE FINEST CUT FROM SPANISH ICONIC PIGS) ROASTED PINEAPPLE & CHARD** **13.00**  
Pluma ibérica "5 Jotas" a la brasa, piña asada y acelgas

**OXTAIL CARMELISED IN RED WINE, COLOMBIAN TAMARILLO & POTATO PURÉE** **13.00**  
Rabo de toro al vino tinto, tamarillo y puré de patata

**MINI WAGYU BEEF BURGER (MEAT FROM FINICA SANTA ROSALIA, BURGOS), SECRET SAUCE** **4.25**  
Mini hamburguesa de vaca wagyu (Finca Santa Rosalía, Burgos), salsa secreta

## FISH TAPAS

**GRILLED SCALLOPS & SQUID, INK VINAIGRETTE, HERITAGE TOMATOES** **NEW 14.00**  
Vieiras y calamar a la plancha, vinagreta de tinta, tomates heritage

**WILD CORNISH TURBOT, GRILLED ARTICHOKE, LEEKS IN ESCABECHE** **15.00**  
Rodaballo salvaje de Cornwall asado con alcachofas y puerros escabechados

**WHOLE SEA BASS FRIED "ANDALUCIAN" STYLE WITH KIMCHI AND LIME MAYO** **16.50**  
Lubina frita a la Andalusia con salsa kimchi y mayo de Lima

**FLAME GRILLED SPANISH OCTOPUS, POTATO & CAULIFLOWER SMOOTH PUREE** **13.00**  
Pulpo a la brasa, parmentier de patata y coliflor, aceite de pimenton

**GARLIC AND CHILLI PRAWNS** **12.25**  
Gambas al ajillo

## MAIN DISHES

**GALICIAN COW RIB, GRILLED WITH ROASTED POTATOES AND SECRET SAUCE 500G** **29.75**  
Chuleton de vaca gallega, patatas asadas, salsa secreta

**OXTAIL CARMELISED IN RED WINE, COLOMBIAN TAMARILLO & POTATO PURÉE** **26.50**  
Rabo de toro al vino tinto, tamarillo y puré de patata

**FLAME GRILLED "5 JOTAS" PLUMA IBÉRICA (THE FINEST CUT FROM SPANISH ICONIC PIGS) ROASTED PINEAPPLE & CHARD** **27.00**  
Pluma ibérica "5 Jotas" a la brasa, piña asada y acelgas

**GRILLED SCALLOPS & SQUID, INK VINAIGRETTE, HERITAGE TOMATOES** **NEW 26.00**  
Vieiras y calamar a la plancha, vinagreta de tinta, tomates heritage

**WILD CORNISH TURBOT, GRILLED ARTICHOKE, LEEKS IN ESCABECHE** **28.00**  
Rodaballo salvaje de Cornwall asado con alcachofas y puerros escabechados