

ENTRANTES

Jamón de bellota 100% ibérico acompañado de pan cristal, tomate de colgar y AOVE picual (80g).	●	33
Pan cristal, tomate y AOVE.	●	6
Selección de quesos con sus contrastes (250g).	● ● ● ●	29
Ostra francesa Poget Speciale Normandie al natural.	●	6.5
Ostra francesa Poget Speciale Normandie, curry de aguacate a la brasa y aceite de hierbas frescas.	● ●	8
Brioche de ventresca de salmón ahumado, salsa tártara de hoja de siso y caviar Osetra (5g).	● ● ● ● ● ●	21
Lata de caviar Osetra 30g con blinis y crema fresca acidulada.	● ● ● ● ●	78
Anchoas del Cantábrico en salazón "MATXITXACO" sobadas en casa, brioche tostado y mantequilla de caserío.	● ● ● ● ●	28
Terrina de foie gras artesana, membrillo asado y uvas al riesling acompañado de pan de especias.	● ● ● ● ●	29
Pan de especias	● ● ● ● ●	6
Nuestra ensalada de temporada con trucha ahumada, queso Comté, pistachos y vinagreta de balsámico.	● ● ● ● ● ●	26
Croquetas cremosas de jamón "Joselito".	● ● ● ● ●	22
Alcachofas y ajetes salteados a la parrilla, salsa verde de amontillado y gamba roja.	● ● ● ● ●	30
Verduritas de temporada con salsa holandesa, aceite de hierbas frescas y macadamia.	● ● ● ● ●	26
Nuestro consomé de ave y tuétano de jamón: Huevo escalfado, nabo, jarrete de ternera, trufa melanosporum y palo cortado.	● ● ● ● ●	30
Bogavante en dos pases:	● ● ● ● ● ● ● ●	60

A la parrilla: mayonesa de su coral y bouquet de brotes tiernos

En tartar: con vinagreta de cítricos y manzana, acompañado de lingote de brioche tostado

SEGUIMOS

Paletilla de cordero lechal IGP, yogur de oveja, calabaza ras-el-hanout, puerro confitado y su jugo especiado.	● ● ● ● ●	37
Solomillo de ternera Rossini: Brioche, foie plancha, trufa melanosporum y salsa Perigord.	● ● ● ● ● ● ● ●	42
Lomo bajo de vaca con patatas fritas en AOVE y pimientos de temporada caramelizados (400g).	● ● ● ● ●	50
Carrillera ibérica de bellota, oloroso, castañas, membrillo y parmentier de coliflor.	● ● ● ● ●	32
Lomo de corvina al carbón, shitakes glaseados y repollo asado.	● ● ● ● ●	35
Trucha del Pirineo con salsa de pimienta verde, pak choi y lácteo de yogur con ajo negro.	● ● ● ● ● ●	32
Risotto de cigala tronco (200g), queso Galmesán y boletus.	● ● ● ● ● ● ● ●	38
Ventresca de atún rojo, berenjena thai, dashi y cítricos.	● ● ● ● ● ●	36

GUARNICIONES

Patatas fritas en AOVE	● ● ● ● ●	6
Ensalada de lechuga fresca y cebolleta	● ● ● ● ●	7
Pimientos baby fritos	● ● ● ● ●	6
Pimientos rojos asados a la leña	● ● ● ● ●	7
Verduras a la brasa	● ● ● ● ●	8

POSTRES

Cremoso de chocolate Valrhona, boniato asado, brioche caramelizado y praliné de almendra.	● ● ● ● ● ●	10
Nuestra "Gachas": vainilla, anís y pan frito con azúcar y canela.	● ● ● ● ● ●	10
Bizcocho de zanahoria, yogur cremoso de oveja y caramelo ligero de moscatel.	● ● ● ● ● ● ● ●	10
Flan sedoso de vainilla, helado de leche fresca y toffe de fruta de la pasión.	● ● ● ● ● ● ● ●	10

STARTERS

100% Iberian acorn-fed cured ham served with crystal bread, vine-ripened hanging tomato and Picual EVOO.	●	33
Crystal bread, tomato and EVOO.	●	6
Selection of cheeses with seasonal accompaniments (250g).	● ● ● ●	29
French Poget Speciale Normandie oyster, natural.	●	6,5
French Poget Speciale Normandie oyster with grilled avocado curry and fresh herb oil.	● ●	8
Smoked salmon belly brioche, shisho leaf tartar sauce and Osetra caviar (5g).	● ● ● ● ●	21
30g tin of Osetra caviar with blinis and lightly acidulated crème fraîche.	● ● ● ● ●	78
Cantabrian salt-cured anchovies "MATXITXACO", hand-filleted in-house, toasted brioche and farmhouse butter.	● ● ● ● ●	28
House-made foie gras terrine, roasted quince and Riesling grapes, served with spiced bread.	● ● ● ● ●	29
Spiced bread.	● ● ● ● ●	6
Our seasonal salad with smoked trout, Comté cheese, pistachios and balsamic vinaigrette.	● ● ● ● ● ●	26
Creamy "Joselito" ham croquettes.	● ● ● ● ●	22
Grilled artichokes and baby garlic shoots, Amontillado green sauce and red prawn.	● ● ● ● ●	30
Seasonal vegetables with hollandaise sauce, fresh herb oil and macadamia nuts.	● ● ● ● ●	26
Our poultry and ham marrow consommé: poached egg, turnip, veal shank, Melanosporum truffle and Palo Cortado sherry.	● ● ● ● ●	30
Lobster in two courses:	● ● ● ● ● ● ●	60

Grilled: coral mayonnaise and a bouquet of baby shoots

Tartar: citrus and apple vinaigrette, served with toasted brioche baton

MAIN COURSES

PGI suckling lamb shoulder, sheep's milk yogurt, ras el hanout pumpkin, confit leek and spiced jus.	● ● ● ● ●	37
Beef tenderloin Rossini: brioche, pan-seared foie gras, Melanosporum truffle and Périgord sauce.	● ● ● ● ● ● ●	42
Dry-aged beef sirloin with fries in EVOO and caramelised seasonal peppers (400g).	●	50
Acorn-fed Iberian pork cheek, Oloroso sherry, chestnuts, quince and cauliflower parmentier.	● ● ● ● ●	32
Charcoal-grilled meagre loin, glazed shiitake mushrooms and roasted cabbage.	● ● ● ● ●	35
Pyrenean trout with green peppercorn sauce, pak choi and yogurt cream with black garlic.	● ● ● ● ● ●	32
Langoustine risotto (200g) with Galmesan cheese and boletus mushrooms.	● ● ● ● ● ● ●	38
Bluefin tuna belly, Thai eggplant, dashi and citrus.	● ● ● ● ●	36

SIDES

Fries in EVOO.	●	6
Fresh lettuce and spring onion salad.	●	7
Fried baby peppers.	●	6
Wood-roasted red peppers.	●	7
Grilled vegetables.	●	8

DESSERTS

Valrhona chocolate crémeux, roasted sweet potato, caramelised brioche and almond praline.	● ● ● ● ● ●	10
Our "Gachas": vanilla, aniseed and fried bread with sugar and cinnamon.	● ● ● ● ● ●	10
Carrot sponge cake, creamy sheep's milk yogurt and light Muscat caramel.	● ● ● ● ● ● ●	10
Silky vanilla flan, fresh milk ice cream and passion fruit toffee.	● ● ● ● ● ●	10

● Sulfites	● Sesame	● Peanuts	● Crustaceans	● Molluscks	● Gluten
● Egg	● Dairy	● Nuts	● Celery	● Mustard	● Fish
			● Lupins	● Soya	

CARTA DE BEBIDAS



CASTILLO

STA. CATALINA

CERVEZA

1/3 VICTORIA	5
1/3 VICTORIA 0,0	5
1/3 VICTORIA CON LIMÓN	5
1/3 TURIA SIN FILTRAR	5
1/3 CARLSBERG	5
1/3 VOLL - DAMM	6
COPA DE CERVEZA	5
PINTA DE CERVEZA	7
AGUA	4
ZUMO DE NARANJA NATURAL	5
TINTO DE VERANO	5

WHISKYS

BULLEIR RYE	15
CARDHU	15
CHIVAS 12	15
COPPER DOG	15
DEWAR 12	15
JACK DANIEL'S	15
MACALLAN	15
NIKKA DAVS	15
SOUTHERN COMFORT	15
TALISKER 10	15
GLENFIDDICH 12	17
JOHNNIE WALKER BLACK	18
KNOCKANDO	19
LAGAVULIN 16	19
JOHNNIE WALKER GREEN	28
JOHNNIE WALKER BLUE	32
CHIVAS 25	37

RON

BACARDÍ	14
BACARDÍ 18	14
BARCELÓ AÑEJO	14
BARCELÓ IMPERIAL	18
CACIQUE 500	15
CAPITÁN MORGAN	15
DIPLOMATICO RESERVA	15
MATUSALEM 15	15
ZACAPA 23	25
ZACAPA XO	35

GINEBRA

BEEFEATER 24	15
BOMBAY SAPPHIRE	15
BROCKMANS	15
GIN MARE	15
MARTIN MILLER	15
MOMBASA	15
NORDES	15
PUERTO DE INDIAS	15
TANQUERAY TEN	15
G'VINE FLORAISON	17
HENDRICKS	17
MONKEY 47	18

TEQUILA

DON JULIO	15
DON JULIO REPOSADO	23
CASAMIGOS BLANCO	22
CASAMIGOS AÑEJO	24

VODKA

ABSOLUT	12
SMIRNOFF	12
CIROC	17

BRANDY

CARDENAL MENDOZA	15
CARLOS I	15
GRAN DUQUE DE ALBA	15
LUIS FELIPE	25

LICORES

APEROL	8
AMARETTO	8
BAILEYS	8
BENEDICTINE	8
CAMPARI	8
FERNET BRANCA	8
FRANGELICO	8
GALLIANO	8
MALIBÚ	8

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	15
NEGRONI	15
AMERICAN	15
BLOODY MARY	15
MOJITO	15
MARGARITA	15
CAIPIRINHA	15
DRY MARTINI	15
WHISKY SOUR	15

CARTA DE VINOS



CASTILLO

STA. CATALINA

BLANCOS



D.O. MÁLAGA

BOTANI D.O SIERRAS DE MÁLAGA — Moscatel de Alejandría	32
FABIO COULLET VILLAZO 2021 — Moscatel de Alejandría	35
CLOE D.O SIERRAS DE MÁLAGA — Chardonnay	32

D.O. RUEDA

TRES PILARES — Verdejo	6	25
FENOMENAL SAUVIGNON BLANC — Sauvignon Blanc	29	
BELONDRADE Y LURTON — Verdejo	75	

D.O. GALICIA

ZÁRATE Rías Baixas — Albariño	6	28
O LUAR DO SIL Valdeorras — Godello	28	
EL PARAGUAS Ribeiro — Treixadura, Godello y Albariño	36	
PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN	80	
DE AÑADA Rías Baixas — Albariño		

D.O. RIOJA

FINCA NUEVA — Viura	25
FINCA ALLENDE — Viura	38

D.O. INTERNACIONALES

TRIMBACH Alsace — Riesling	39
JOSEPH DROUHIN Chablis — Chardonnay	42
DOMAINE VACHERON Sancerre — Sauvignon Blanc	55
TE MATA ESTATE VINEYARDS New Zeland — Sauvignon Blanc	36

ROSADOS

CHIVITE LAS FINCAS ROSADO	28	
NAVARRA — Garnacha tinta y tempranillo	6	30
CLOE ROSADO Sierras de Málaga — Garnacha tinta	32	
MIRAVAL ROSÉ Côte de Provence — Cinsaul, Garnach, Rolle y Syrah		

ESPUMOSOS

MUMM GRAN CORDON ROUGE BRUT — AOC Champagne	15	75
GONET-MÉDEVILLE BLANC DE NOIRS	75	
1ER CRU BRUT — AOC Champagne		
R&L LEGRAS BLANC DE BLANCS	90	
GRAND CRU — AOC Champagne		
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT — AOC Champagne	95	
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 — AOC Champagne	300	
MUMM GRAN CORDON ROSÉ BRUT — AOC Champagne	80	
AT ROCA — D.O Cava	8	28
GRAMONA BRUT IMPERIAL 2018 — Corpinat	55	
AIRE ROSÉ BRUT NATURE 2021 — D.O Cava	8	28



D.O. MÁLAGA

INGÉNITO FABIO COULLET — Garnacha	8	30
CHINCHILLA 6+6 — Tempranillo y Syrah		30
PAGO EL ESPINO — Tempranillo, Petit Verdot y Syrah		38
PAYOYA NEGRA — Syrah, Tintilla de Rota y Romé		45
PN CORTIJO DE LOS AGUILARES — Pinot Noir		62

D.O. RIOJA

LA LOCOMOTORA CRIANZA — Tempranillo	6	28
MUGA CRIANZA — Tempranillo		40
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA — Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo		42
MARQUÉS DE MURRIETA CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL — Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo		375

D.O. CASTILLA Y LEÓN

TRAS LAS CUESTAS Ribera del Duero — Tempranillo	6	28
ALMIREZ TESO DE LA MONJA Toro — Tinta de Toro		43
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL Ribera del Duero — Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Otras		42
PAGO DE CARRAOVEJAS Ribera del Duero — Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot		50
PINTIA Toro — Tinta de Toro		90
FLOR DE PINGUS Ribera del Duero — Tinto fino		290
VEGA SICILIA ÚNICO Ribera del Duero — Tempranillo y Cabernet Sauvignon		600

OTRAS DENOMINACIONES

MARAÑONES Madrid — Garnacha		28
LES CRESTES MAX DOIX Priorat — Garnacha, Cariñena y Syrah		30
PAXARO TOLO Ribeira Sacra — Mencía		32

INTERNACIONALES

JOSEPH DROUHIN LAFORÊT Bourgogne — Pinot Noir		40
LA FLEUR DE ROCHEYRON Bourdeaux — Merlot y Cabernet Sauvignon		60

GENEROSOS



LUSTAU MANZANILLA DEL BOCOY SINGLE CASK. SACA (0,5 L)	10	32
LUSTAU 3 EN RAMA FINO DE JEREZ DE LA FRONTERA (0,5 L)	8	24
LUSTAU AMONTILLADO DEL CASTILLO (0,5 L)	10	32
LUSTAU PALO CORTADO PENÍNSULA (0,75 L)	9	29
LUSTAU OLOROSO DEL PUERTO G. OBREGÓN (0,5 L)	8	28
NIEPOORT LBV 2019 (0,75 L)	8	32
VIÑA CORRALES FINO SACA (0,75 L)		49

DULCES

N2MOSCATEL Sierras de Málaga	7	30
TORO ALBALÁ PEDRO XIMÉNEZ DON PX Montilla Moriles	6	24
