

ENTRE CHARLAS Y RISAS

Ostra La Floja con tartar de atún rojo	7
Ostra del Picador con jugo de jamón y velo de papada ibérico	7
Tartar de solomillo de vaca vieja en 4 manos	32
Mil hojas de foie con queso membrillo y manzana	18
Mollete de chilicrab en tempura, pepino encurtido y hierbabuena	18
Croquetas de morcilla, queso de flores y miel trufada	16
Patatas con foie y trufa	26
Berenjena asada, miso cítrico, miel de Frigiliana y gel de zanahoria amontillada	16
Tabla de quesos andaluces	22
Jamón Ibérico de bellota Dehesa de los Montero	35

DESDE EL MAR

Salmonete, puerro y salsa meunier	36
Merluza, tartar de gambón y gazpachuelo andaluz	28
Arroz a la llauna con lomo de atún y manteca colorada	30

DESDE LA TIERRA

Tataki de solomillo de ternera marinado	28
Presa Ibérica, puré de boniato y setas encurtidas	34
Lasaña de alcachofas	22

PEQUEÑOS DELITOS

La torrija de brioche del Charolais	10
Mil hojas de nata con fresas	10
Tarta cremosa de queso y pistacho	12
Profiterol de mango	12

WHILE CHATTING AND LAUGHING

"La Floja" oyster with red tuna tartare 🍷	7
Picador oyster with iberian ham broth and veil of iberian pork jowl 🍷	7
Aged beef tenderloin tartare "Four hands" 🍷 🍷	32
Foie millefeuille with quince cheese and apple 🍷	18
Tempura chili soft crab mollete, pickled cucumber and mint 🍷	18
Black pudding croquettes, flower cheese and truffled honey 🍷	16
Potatoes with foie and truffle 🍷 🍷	26
Roasted eggplant, citrus miso, Frigiliana honey and Amontillado sherry-carrot gel 🍷	16
Andalusian cheese selection 🍷	22
Dehesa de los Monteros acorn-fed Iberian ham 🍷	35

FROM THE SEA

Red mullet, leek and meunière sauce 🍷	36
Hake, prawn tartare and andalusian gazpachuelo 🍷	28
"A la llauna" rice with bluefin tuna loin and red lard 🍷	30

FROM THE LAND

Marinated beef sirloin tataki 🍷	28
Iberian pork, sweet potato purée and pickled mushrooms 🍷	34
Artichoke lasagna 🍷	22

SWEET SINS

Charolais brioche torrija 🍷	10
Strawberry and cream millefeuille 🍷 🍷	10
Creamy cheesecake with pistachio 🍷	12
Mango profiterole 🍷	12