

Aperitivos



Jamón Ibérico de Bellota 100% (ración) **22€/25€**



Queso Curado de Oveja (13) Media ración: **7€/8€** - Ración: **11€/13€**



Gilda con guindilla casera y anchoa de Santoña macerada en AOVE (4, 14) **2€/2,30€**

Comparte y disfruta

Focaccia de tomate seco templada y coronada con una suave burrata fundida y terminada con hojas de rúcula y pesto casero (1, 13, 14) **10,50€/12€**



Taco de maíz de pulled pork BBQ, queso rondeño, aguacate warakkó, pico de gallo y cebolla pickle (5, 10, 13, 14) (2 unidades) **10€/11,50€**

Tosta de semillas acompañada de jarrete confitado, manzana Granny Smith asada, foie encostrado y bañado en salsa de frutos rojos de monte (1, 10, 13, 14) (2 unidades) (posible elaborarlo sin gluten) **11€/13€**

Pan bao de ave de corral crujiente con hierbas aromáticas, salsa sriracha, cebolla roja encurtida y crema de aguacate (1, 5, 13, 14) **6€/7€**

Croquetas de rabo de toro con emulsión de pimientos del piquillo asados a la leña (1, 5, 13, 14) (6 unidades) **9€/10€**

Croquetas de puchero con su hierbabuena (1, 5, 13) (6 unidades) **9€/10€**

Croquetas de gamba roja (1, 2, 5, 13) (6 unidades) **9€/10€**

Surtido de nuestras croquetas caseras (6 unidades) (1, 2, 5, 13, 14) **9€/10€**



Croquetas de jamón ibérico receta clásica (6 unidades) (13, 10) **9€/10€**

Ajoblanco malagueño, sardina ahumada y furikake terminado con sorbete de manzana verde y aceite de plancton marino (1, 4, 9, 14) **9,50€/11€**



Huevos rotos de corral con ragout de setas, jamón ibérico y trufa (5, 10, 14) **11€/12,50€**



Carpaccio de gambas de Málaga con vinagreta de mostaza, yuzu y virutas de foie heladas (2, 7, 10, 14) **15€/17€**



Ensalada de hojas tiernas aderezada con vinagreta de yogur y miel, acompañada de queso de cabra de Ronda (13, 14) **12€/13,50€**



Ensaladilla Uppery con huevo de corral con su puntilla, acompañado de polvo de aceitunas de Aragón (5, 14) Media ración: **7€ / 8€** - Ración: **11€/ 13€**



Alcachofa confitada y terminadas en flor, con setas de verano, pastrami braseado y huevas de arenque (5, 10, 14) **15€/17€**



Tiras de ave de corral extra crujientes y marinadas con tandoori, yogur griego y guacamole (5, 7, 10, 13, 14) **12€/14€**

Sugerencias del Chef



Pata de pulpo a la brasa sobre camita de patatitas, piquillo y cebolleta fresca, terminado con caviar de pimentón de la Vera (3, 13, 14) **21€/24€**



Rosada asada al horno con camita de alcachofa confitada, cherrys y vinagreta de bilbaína templada (4, 14) **16€/18,50€**

Cachopo de jamón ibérico, queso gouda y huevo de corral con su puntilla (1, 5, 13, 14) **16,50€/18,50€**

Flamenquín de rabo de toro (1, 5, 13, 14) **19€/21€**



Lomo de vaca madurada acompañado de verduritas del Guadalhorce y patatitas caseras (10) (según peso) **65€/kg./73€/Kg.**



Presa ibérica 100% bellota, cocinada a baja temperatura, aromatizada con sarmientos y acompañada de mojo canario (14) **21€/23,50€**



Costillas de cerdo BBQ a baja temperatura, papa gratinada con queso cheddar y bacon (14) **23 €/25€**



Brocheta moruna de ave de corral con salsita de yogur, menta y sus patatitas caseras al estilo de la abuela (13, 14) **14 €/16€**

Nuestra especialidad "El Atún Rojo"

Tosta de atún trufado sobre pan cristal, katsuobushi y sésamo tostado (1, 2, 4, 11, 13, 14) (2 unidades) (posible elaborarlo sin gluten) **12€/13,50€**

Pan bao de atún rojo con guacamole, crema de queso, cilantro y cebolla (1, 13, 14) **6€/7€**



Tartar de atún rojo con emulsión de mayo de wakame. crema de aguacate y pan cristal (4, 10, 14) **16€/18,50€**



Mosaico de tataki de atún rojo con perlas de Jerez, wakame y tartar de tomate del Guadalhorce (4, 7, 10, 11, 14) **16€/18,50€**



Chuletón de atún rojo salvaje "Akai Tuna" 400 gr. (4) Recomendado para 2 personas (gramaje aproximado según el corte) **90€/kg./103,50€/kg.**

No dude en preguntar
por nuestros
deliciosos postres
6,50€ / 7,50€

Menú Degustación

(de lunes a jueves)

Entrante frío, entrante caliente,
pescado, carne y postre

43€ / 50€ sin bebidas

53€ / 60€ con bebidas



Sin gluten

Precio Socios

Precio No Socios

