

ENTRANTES STARTERS

- Pimientos del piquillo asados en 'Josper' rellenos de queso de cabra 14
'Josper'roasted Piquillo peppers with goat cheese
- Puerros a la brasa con AOVE y láminas de aceituna (V) 14
Grilled leeks with EVOO and olive slices (V)
- Tartar de gamba blanca de Conil sobre salsa holandesa de ponzu y escamas de sal de pimentón 19
White prawn tartar from Conil on Ponzu hollandaise dressing, paprika salt flakes
- Flor de alcachofa con lámina de lomo ibérico 15
Artichoke flower with a veil of iberian tenderloin
- Bacalao acevichado, patatas y naranja en azafrán y aceitunas verdiales 16
Cod ceviche potatoes, orange in saffron and verdial olives
- Tartar de vaca y tuetano a la parrilla 18
Beef and bone marrow tartar
- Sopita de ajo blanco malagueño acompañado de carpaccio de atún rojo 20
Malagueño white garlic soup and red tuna carpaccio
- Bloody Mary con escabeche de mejillones 14
Bloody Mary with pickled mussels
- La Sandía según Godaya 17
Watermelon 'Godaya' style

BODEGÓN ANDALUZ ANDALUSIAN SPIRIT

IBÉRICOS 'BELLOTERRA' D.O.
VALLE DE LOS PEDROCHES
IBERIAN PRODUCTS

Jamón Ibérico 100%
del Valle de los Pedroches
"BELLOTERRA" 29
100% D.O. Valle de los Pedroches
acorn-fed ham 'BELLOTERRA'

- Lomito Ibérico 17
Iberian tenderloin
- Salchichón de solomillo Ibérico y trufa 11
Iberian sirloin and truffle sausage
- Chorizo de Lomo Ibérico 11
Iberian pork loin chorizo
- Chicharrón de Cádiz 10
Cured sliced pork
'Chicharron' from Cadiz

SALAZONES DE LA COSTA DE CÁDIZ
SALTED FISH FROM
THE COAST OF CADIZ

- Mojama de atún 19
Cured tuna slices
- Anchoas del Cantábrico 16
Cantabrian anchovies
- Degustación de Caviar 150
Caviar tasting

● ANDALUCÍA Y SUS QUESOS
ANDALUSIA D.O. CHEESES
Selección de quesos de Andalucía D.O.
Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso.
Andalusian D.O. cheese selection. Selection of 3
cheeses minimum. 5€/cheese.

PARRILLA JOSPER A CARBÓN VEGETAL JOSPER CHARCOAL GRILL

- Espiral de zanahoria sobre salsa de yogurt vegano 20
Josper carrot with vegan yoghurt and coriander
- Tofu a la parrilla con mayonesa vegana de remolacha 18
Grilled tofu with beetroot and vegan mayonnaise
- Ventresca de atún rojo de almadraba y boronía de verduras 35
Almadraba bluefin tuna belly and vegetable boronia
- Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 30
Grilled cod loin on beans with chorizo sausage
- Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de vino tinto de Ronda 35
Pork shoulder on a parsnip purée with Ronda red wine sauce
- Solomillo de ternera con mantequilla de oveja ahumada y patatas baby 36
Beef sirloin with smoked sheep butter and baby potatoes

PESCADOS · FISH

- Lubina al vino oloroso sobre romesco y espinacas con pasas y piñones 35
Sea bass with oloroso wine on romesco and spinach with sultanas and pine nuts
- Bacalao sobre patatas, regado con mantequilla de anchoas y alcaparras 35
Cod on potatoes, drizzled with anchovy and caper butter
- Chipirones ligeramente braseados con ajo y guindilla 25
Lightly grilled baby squid with garlic and chilli pepper

CARNES · MEAT

- Paletilla de cordero lechal asada en 'josper' y patatas baby 49
Josper roast lamb shoulder and baby potatoes
- Carrillera de cerdo ibérico en su jugo y gelé de Trufa con puré de patatas 27
Iberian pork cheek in its own juice and truffle jelly with mashed potatoes
- Jamoncito de cochinito ibérico a baja temperatura con puré de patatas a la naranja 40
Slow-cooked Iberian suckling pig 'ham' with mashed potatoes and orange sauce
- Lingote de rabo de toro y milhojas de patatas 30
Oxtail and potato millefeuille with orange sauce

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE ● SEMI INCLUSIVE ●● ALL INCLUSIVE

Huevo / Eggs Gluten / Gluten Soja / Soya Apio / Celery Sulfitos / Sulphites
Pescado / Fish Crustáceos / Shellfish Frutos secos / Nuts Lácteos / Dairy Moluscos / Molluscs