

He disfrutado mucho creando estos platos.
Me han venido las emociones y recuerdos de la
casa de mi madre.
El olor de su cocina, su recetario lleno de notas y
nuestras charlas se han quedado en mí.

Mi cocina es andaluza.
Es un abrazo a la tradición y al sabor.
Purezas, guisos y salsas cocinadas a fuego lento.

I have really enjoyed creating these dishes.
Emotions and memories of my mother's house have come back to me.
The smell of her kitchen, her recipe book full of notes, and our
conversations have stayed with me.

My cuisine is Andalusian.
It is an embrace of tradition and flavour.
Slow-cooked stews, gravies and sauces.

PUREZAS Y GUISOS

PURITIES & STEWS

Purezias | Purities

Ostra al natural	4,00 € (1 UD) / 20,00 € (6 UDS)
<i>Natural oyster</i>	
Foie micuit y algodón de azúcar	10,50 €
<i>Foie micuit and cotton candy</i>	
Salpicón de langostinos de Sanlúcar, mejillones y berberechos	8,50 € — Extra caviar 4,50 €
<i>Sanlúcar prawn salpicon, mussels and cockles</i>	
Croissant de atún rojo de Almadraba, queso Payoyo	8,50 € / UD — Extra caviar 4,50 €
<i>Almadraba bluefin tuna croissant with Payoyo cheese</i>	
Ensaladilla cremosa de berberechos y aire de manzanilla	8,50 €
<i>Creamy cockle salad with chamomile air</i>	
Nuestra versión de las papas aliñadas con tartar de atún rojo de Almadraba	9,50 €
<i>Our version of potatoes seasoned with Almadraba bluefin tuna tartar</i>	
Steak tartar de solomillo de vaca, crema de ajos confitados y milhojas de patata	8,50 € / UD
<i>Beef tenderloin steak tartare, confit garlic cream and potato millefeuille</i>	
Boquerón en adobo, helado de vinagre y salmorejo de remolacha	6,50 €
<i>Marinated anchovy, vinegar ice cream and beet salmorejo</i>	
Lata de Caviar Oscietra Imperial	45,00 €
<i>Can of Imperial Oscietra Caviar</i>	

Guisos y Verduras | Stews and Vegetables

Bollito de yema de huevo, tomate guisado y gamba blanca	12,50€ — Bollito extra 1,50€
<i>Egg yolk bun, stewed tomato and white shrimp</i>	
Albondiguillas de choco, acelga y guiso en amarillo	8,50 €
<i>Cuttlefish, chard, and yellow stew meatballs</i>	
Espinacas con garbanzos de Escacena y huevo frito	8,50 €
<i>Spinach with Escacena chickpeas and fried egg</i>	
Ravioli de pringá y su caldito del puchero	8,50 €
<i>Pringá ravioli and its broth from the stew</i>	
Langostinos de Sanlúcar al ajillo con manteca colorá y huevo frito	16,50 €
<i>Sanlúcar prawns with garlic, colored butter and fried egg</i>	
Parmentier, huevo, chicharrones y pulpo	18,50 €
<i>Parmentier, egg, pork rinds and octopus</i>	
Verduras salteadas con garum	14,50 €
<i>Sauteed vegetables with garum</i>	

Arroces | Rice

Arroz meloso de carabinero y ortiguillas	19,50 €
<i>Creamy rice with red shrimp and sea anemone</i>	
Arroz ibérico a la piedra	18,50 €
<i>Iberian stone rice</i>	
Arroz de pato y foie	18,50 €
<i>Duck and foie gras rice</i>	

Carnes | Meats

Lomo de venado macerado y micro verduras salteadas	20,50 € — Extra trufa rayada 5,50 €
<i>Marinated venison loin and sautéed microgreens</i>	
Solomillo de vaca, terrina de patata y su jugo	25,00 € — Extra trufa rayada 5,50 €
<i>Beef tenderloin, potato terrine and its juice</i>	
Corte de cerdo ibérico, puré de boniato y tirabeques	19,50 €
<i>Iberian pork cut, sweet potato puree and snow peas</i>	
Cola de toro deshuesada, papada ahumada y cremoso de patatas	19,50 €
<i>Boneless oxtail, smoked jowl and creamy potatoes</i>	

Pescados | Fish

Calamar de potera y guiso de encebollado	20,50 €
<i>Squid with onion stew</i>	
Pescado del día con mini pisto	19,50 €
<i>Fish of the day with mini ratatouille</i>	
Cachete de atún y guiso de tomate	19,50 €
<i>Tuna cheek and tomato stew</i>	

Postres | Desserts

Galleta y Nutella	6,50 €
<i>Cookie and Nutella</i>	
Chocolate texturas	6,50 €
<i>Chocolate textures</i>	
Tocino de cielo y helado de violetas	6,50 €
<i>Tocino de cielo and violet ice cream</i>	
Arroz con leche de cabra y helado de frutos rojos	6,50 €
<i>Rice pudding with goat's milk and red fruit ice cream</i>	

Degusta Eterno | Taste Eterno

8 platos a elección del chef	60,00 €
<i>8 dishes of the chef's choice</i>	

Panes | Breads

Pan masa madre y picos (opcional)	1,50 € / pax
<i>Sourdough bread and breadsticks (optional)</i>	
Suplemento pan	0,75 € / pax
<i>Bread supplement</i>	
Pan sin gluten	2,00 € / pax
<i>Gluten-free bread</i>	
Picos sin gluten	0,60 € / pax
<i>Gluten-free breadsticks</i>	