



Menu

Para empezar | To start

Pan de cristal a la parrilla Cristal bread on the grill <i>Gluten</i>	2
Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén) Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén) <i>Gluten</i>	2,5
Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul Cristal bread with beef fat and blue cheese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4
Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas Cristal bread with truffle butter and mushroom powder <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4,5
Jamón Ibérico <i>Sin alérgenos No allergen</i>	16
Jamón de Bellota 100% Ibérico <i>Sin alérgenos No allergen</i>	24
Charcutería del día (al peso, mínimo 80 gramos) Charcuterie of the day (by weight, minimum 80 grams) <i>Gluten Gluten</i>	P/M
Tabla de queso 4 quesos, mitad de pan de cristal, mermelada y nueces Cheeseboard 4 cheeses, half a crystal bread, marmalade and nuts <i>Lactosa, Gluten, Nueces Dairy, Gluten, Nuts</i>	19

Entrantes | Starters

Calabacín & eneldo

10

Calabacín a la parrilla sobre leña, puré de calabacín quemado, calabacín frito con ajo, calabacín comprimido, con eneldo fresco y aceite de eneldo. Servido con zumo de calabacín fresco y zumo de limón.

Courgette & dill

Grilled courgette over wood fire, burnt courgette purée, fried courgette with garlic, compressed courgette, with fresh dill and dill oil. Served with fresh courgette and lemon juice.

Sin alérgenos | *No allergen*

Remolacha y cebolla

13,5

Aros de cebolla quemada, cruda por dentro. Puré de cebolla caramelizada y remolacha asada. hierba Luisa del huerto, nueces asadas. Remolacha encurtida, cebolla frita y hierbas del jardín.

Beetroot and onion

Burnt onion ring, raw inside. Caramelised onion and roast beetroot purée. Lemon verbena from the garden, roast walnuts. Pickle beetroot, fried onion and gardens flowers.

Nueces | *Nuts*

Dorada quemada crudo

16

Dorada en salmuera, corte grueso, carbonizada en la parte superior con madera de olivo, sazonada con limón y granada, acompañada de eneldo picado y cebolla roja encurtida.

Charred sea bream crudo

Brined and thickly sliced sea bream, charred on top with olive wood, seasoned with lemon and pomegranate, garnished with chopped dill and pickled red onions.

Pescado | *Fish*

Poireaux "Vielle-aigrette"

13

Plato tradicional francés: Poireaux Vinaigrette. El aderezo se elabora a partir de una mezcla de seis hierbas de nuestra tierra en Istan, infusionadas durante 10 días. Acompañado de puerros escaldados y realzado con salvia crujiente, pistacho y albahaca fresca.

Poireaux "Vielle-aigrette"

Traditional French dish: Poireaux Vinaigrette. Dressing created from a blend of six herbs from our land in Istan, infused for 10 days. Served with blanched leeks, complemented by crispy sage, pistachio crumb, and fresh basil.

Nueces | *Nuts*

Entrantes | Starters

Bao Bun de Calamares

8

Bao Bun de carbón vegetal con calamares en tempura, con mayonesa de kimchi y habanero, y una mezcla de ajo, cebolla, rucula y jalapeño en compress. Picante.

Squid Bao Bun

Vegetal carbon bao bun with squid in tempura, with kimchi and habanero mayonaise, and a mix of garlic, onion, rocket and jalapeño in compress. Spicy.

Gluten, Huevos, Lactosa | *Gluten, Eggs, Dairy*

Hashbrown de apio nabo

10

Apio nabo finamente rallado mezclado con ajo y perejil y frito hasta que esté dorado, servido con alioli de hierbas.

Celeriac hashbrown

Thinly shaved celeriac mixed with garlic and parsley, fried until golden brown and served with herb aioli.

Huevos, Apio | *Eggs, Celerey*

A la parrilla | On the grill

Lubina

27

Pescado blanco de textura firme y sabor dulce y distintivo. Hacemos la salsa con espinas ahumadas y adornamos con un gel de limón y ajo para realzar los sabores.

Sea bass

White fish with firm texture and sweet, distinctive flavour. We make the sauce from smoked bones and garnish with a lemon and garlic gel to elevate the flavours.

Lactosa, Pescado | *Dairy, Fish*

Corvina

29

Pescado que tiende a ser ligeramente dulce y mantecoso. Se sirve con su piel crujiente y se acompaña de una salsa de almejas y cava, untadas con aceite de perejil.

Corvina

Fish that tends to be slightly sweet & buttery. Served on it's crispy skin and paired with a clam and cava sauce, split with parsley oil.

Lactosa, Mariscos, Pescado | *Dairy, Shellfish, Fish*

A la parrilla | On the grill

Pollo Portugues

19

Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.

Portuguese chicken

Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.

Sin alérgenos | *No allergen*

Abanico Iberico

20

Este corte contiene una hermosa marbelización que da como resultado una textura firme pero jugosa. Usamos huesos de cerdo y zanahorias asadas para crear nuestro jugo, y terminamos el plato con gel de manzana Granny Smith.

Iberian Abanico

This cut contains beautiful marbelization resulting in a firm, yet juicy texture. We use pork bones and roasted carrots to create our jus, and finish the plate with Granny Smith apple gel.

Lactosa | *Dairy*

Pata de chivo lechal

32

Muslos de chivo de producción local, salados, confitados y a la parrilla. Servido con jugo elaborado con sus propios huesos.

Baby goat leg

Locally sourced goat legs, salted, confit, and grilled. Served with jus made from its own bones.

Lactosa | *Dairy*

Solomillo de vaca nacional

34

Uno de los cortes de ternera más tiernos y con un mínimo contenido de grasa. Lo servimos con una salsa clásica francesa, hecha con vino tinto y jugo de carne,, y lo acompañamos con puré de cebolla caramelizada, cebolla crujiente y encurtido.

National beef filet

One of the most tender cuts of beef with minimal fat content. We serve it with a classic French sauce, made with red wine and meat jus, and accompany it with caramelized onion purée, crispy and pickled onions.

Lactosa | *Dairy*

Chuletón del día

85/kg

Carne de vacuno nacional con una maduración de entre 45 y 60 días. Matices de grasa intramuscular y queso. Servido poco hecho. Corte con carácter, con hueso, con mucha grasa, no recomendado para personas que gustan de carnes muy tiernas y con poca grasa. Servido con chimichurri y salsa de pimienta negra.

Prime rib steak of the day

National beef aged between 45 and 60 days. Intramuscular fat and cheese nuances. Served rare. Cut with character, on the bone, with a lot of fat, not recommended for people who like very tender meat with little fat. Served with both chimichurri and black pepper sauce.

Lactosa | *Dairy*

Otros platos | Other mains

Col Asada

18

Mezcla de col morada y blanca, nabicol encurtido, puré de remolacha con cebolla caramelizada, mantequilla Noisette, salvia y ajo tostado.

Roasted Cabbage

Mix of white and red cabbage, pickle rutabaga, beetroot and caramelised onion purée, Noisette butter, sage and garlic chips.

Lactosa | Dairy

Gnocchi de col morada

22

Gnocchi de col morada con salsa espesa de col, remolacha, vino tinto y nueces. Servido con pipas de calabaza, albahaca y cebolla encurtida, terminado con rábano picante rallado.

Red cabbage gnocchi

Red cabbage gnocchi with thick sauce made of cabbage, beetroot, red wine and walnuts. Served with pumpkin seeds, basil and pickle onion, finished with grated horseradish.

Gluten, Lactosa, Nueces | Gluten, Dairy, Nuts

Champiñones glaseados con cerveza

18

Setas ostra glaseadas con cerveza, cocinadas a la plancha y maridadas con una duxelles de setas emulsionada con queso de oveja, acabada con una tuile de setas.

Beer glazed mushrooms

Beer glazed oyster mushrooms cooked on the grill and paired with a mushroom duxelles emulsified with sheep's cheese, finished with a mushroom tuile.

Lactosa, Gluten | Dairy, Gluten

Steak tartar

20

Tartar de solomillo de ternera aliñado, con un agradable contraste de temperaturas y texturas.

Steak tartar

Seasoned beef tenderloin tartar, with a pleasant contrast of temperatures and textures.

Lactosa, huevo, pescado, gluten, mostaza, trazas de frutos de cascara, trazas de crustáceos, trazas de soja, trazas de sésamo | Dairy, Eggs, Fish, Gluten, Mustard, Nuts, Shell Fish, Soja, Sesame.

Guarnición | Side dishes

Puré de patatas y rábano picante Mashed potatoes and horseradish <i>Lactosa Dairy</i>	7
Verduras de raíz asadas Roasted root vegetables <i>Apio Celeriac</i>	5
Brócolini en tempura y alioli Battered broccolini and aioli <i>Gluten, Huevos Gluten, eggs</i>	6
Lechugas y romesco Baby lettuce and romesco <i>Nueces Nuts</i>	6

Menú infantil | Kids' menu

Pasta con tomate Pasta with tomato sauce <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Pasta Boloñesa Pasta Bolognese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Filete de pollo empanado con patatas fritas Deep fried chicken filet with French fries <i>Gluten, Huevos Gluten, Eggs</i>	12.50
Hamburguesa con queso y patatas fritas Salsa a elegir: Mayonesa de Trufa o Alioli Kid's cheeseburger with French fries Sauce to choose: Truffle Mayonnaise or Alioli <i>Gluten, Lactosa, Huevos Gluten, Dairy, Eggs</i>	13

Postres | Desserts

Île flottante

9

Merengue flotante, crema inglesa de romero, avellanas cristalizadas y miel.

Île flottante

Floating meringue, rosemary crème Anglaise, crystalized hazelnuts and honey.

Lactosa, Huevo, Nueces | [Dairy](#), [Egg](#), [Nuts](#)

Pastel Esponjoso

9

Pastel esponjoso al estilo japonés, caramelo salado ahumado con heno, crema batida, polvo de algarroba.

Fluffy Cake

Japanese style fluffy cake, hay smoked salted caramel, whipped cream, carob powder.

Gluten, Lactosa, Huevo | [Gluten](#), [Dairy](#), [Egg](#)

Mousse de chocolate negro

9

Mousse clásica de chocolate francés y praliné de pistacho.

Dark chocolate mousse

Classic French chocolate mousse and pistachio praliné.

Huevo, Nueces | [Eggs](#), [Nuts](#)

Crème Brûlée

9

Infusión de pino, azúcar caramelizada, polvo de pino silvestre.

Crème Brûlée

Pine infused custard, caramelized sugar, wild pine powder.

Lactosa, Huevo | [Dairy](#), [Egg](#)