

meet dinner menu

Season of: Leafy greens, cabbage, leeks, carrots, beetroot, zucchini, eggplant, cabbage, cauliflower, cucumber, bell pepper, allium family, loquats, pineapple, herbs, strawberries

Monday - Sunday 19:00 - 23:00

BITES

Daily focaccia 3

90% hydration grilled daily focaccia

Beetroot carpaccio 7

Roasted beetroot carpaccio / walnut cream / coal charred eggplant puree / olive oil / mandolin salt

Crispy gordal olives 8

Gordal olives in panko / Fermented lemon infused mayo / miso garlic parmesan / chives

MAINS

Grilled romaine ceasar salad 20

Coal charred romaine / caper caesar dressing / garlic and lemon roasted chickpeas / brown butter toasted walnuts / crispy shallot / garlic miso parmesan

Eggplant schnitzel red curry 21

Red curry / eggplant schnitzel / pickled shallots. Served with jasmine rice

Lemongrass corn dumplings 19

Creamy lemongrass corn filling / sesame dressing / cilantro leaves

Mushroom burger 22

Brioche / crispy mushroom patty / coal roasted beetroot leaves / 24hr fermented pickle / IPA onion gravy. Served with potato fries and garlic aioli

Black bean tempeh 23

Grilled black bean tempeh / bourbon vanilla jus / plantain beetroot xo / romesco / leek mosaic

STARTERS

Romesco leeks 12

Coal charred leeks / romesco / herby leek oil / pickled shallots / brown butter toasted walnuts / chives

Fermented loquat buffalo crispy cauliflower 10

Crispy fried cauliflower / fermented loquat buffalo sauce / spring onion mayo / cauliflower leaves

Salt baked carrot ceviche 12

Salt baked marinated carrots / coconut leche de tigre / citrus kosho / cucumber / pineapple. Served with plantain chips

Cultured almond feta zucchini 10

Preserved zucchini slices / cultured almond feta / brown butter toasted walnuts / fermented lemon vinaigrette.

Served with a slice of focaccia

DESSERTS

Chocolate tahini mousse 8

Strawberries / olive oil / mandolin salt

Basque cheesecake 8

Whipped cream / poppy seeds / Seasonal fruit puree

meet menú de noche

Temporada de: verduras de hoja verde, repollo, puerros, zanahorias, remolacha, calabacín, berenjena, coliflor, pepino, pimiento, familia de las aliáceas, nísperos, piña, hierbas aromáticas, fresas

Lunes - Domingo 19:00 - 23:00

TAPAS

Focaccia del día 3

Focaccia del día a la barbacoa con 90 % de hidratación

Carpaccio de remolacha 7

Carpaccio de remolacha asada / crema de nueces / puré de berenjena asada al carbón / aceite de oliva / maldon sal

Aceitunas Gordal crujientes 8

Aceitunas Gordal rebozadas en panko / mayonesa con limón fermentada / parmesano de ajo y miso / cebollino

PRINCIPALES

Ensalada César de lechuga romana a la brasa 20

Lechuga romana asada al carbón / salsa césar de alcaparras / garbanzos asados con ajo y limón / nueces tostadas con mantequilla dorada / chalota crujiente / parmesano con miso y ajo

Escalope de berenjena al curry rojo 21

Curry rojo / escalope de berenjena / chalotas encurtidas.
Servido con arroz jazmín

Dumplings de maíz con citronela 19

Relleno cremoso de maíz con citronela y cilantro / salsa de sésamo / hojas de cilantro

Hamburguesa de setas 22

Brioche / hamburguesa de setas crujiente / hojas de remolacha asadas al carbón / pepinillos fermentados de 24 horas / salsa de cebolla y cerveza IPA.
Servida con papas fritas y alioli

Tempeh de frijoles negros 23

Tempeh de frijoles negros a la barbacoa / jus de vainilla y bourbon / salsa xo de remolacha y plátano / salsa romesco / mosaico de puerros

ENTRANTES

Puerros Romesco 12

Puerros asados al carbón / salsa romesco / aceite de puerro con hierbas / chalotas encurtidas / nueces tostadas con mantequilla dorada / cebollino

Coliflor crujiente con salsa búfalo de níspero fermentado 10

Coliflor frita crujiente / salsa picante de níspero fermentado / mayonesa de cebolleta / hojas de coliflor

Ceviche de zanahoria al horno con sal 12

Zanahorias marinadas / leche de tigre de coco / salsa kosho de cítricos / pepino / piña.
Servido con chips de plátano

Calabacín con feta de almendras fermentadas 10

Rodajas de calabacín en conserva / queso feta de almendras fermentadas / nueces tostadas con mantequilla dorada / vinagreta de limón fermentado.
Servido con una rebanada de focaccia

POSTRES

Mousse de chocolate y tahini 8

Fresas / aceite de oliva / maldon sal

Tarta de queso vasca 8

Nata montada / semillas de amapola / puré de frutas de temporada

cocktail menu

All our cocktails are prepared with homemade syrups, infusions, oils, and bitters.

YEAR ROUND COCKTAILS

Luminor 11

Dark Rum, Frangelico, Cointreau, orange, lime, chocolate bitters, almond yoghurt clarified

Passion flower 11

Brown sugar tequila, pineapple, passion fruit syrup, lemon, hibiscus tea vodka

Passerine 11

Craft Gin, Lillet Blanc, Suze Gentian liqueur, vanilla, orange bitters

The way 12

Peanut butter fat washed bourbon, banana bitters, sugar

SPRING SEASON COCKTAILS

Botanist 11

Craft Gin, blueberry jam, lemon, lavender white vermouth foam

The valley 11

White Rum, prickly pear syrup, fino sherry, lime, lemongrass oil

Daydream 11

Rhubarb infused vodka, Lillet Rose, vanilla, orange, cava

Like the dawn 12

Pisco, loquat syrup, grapefruit, coconut yoghurt clarified, rosemary and Campari foam

MOCKTAILS

Sand and sky 11

0.0 Verdejo, passion fruit syrup, lime, orange, coconut foam

Solaris 11

Grapefruit infused 0.0 Gin, lemon, orange, vanilla, hibiscus drops

The wilds 11

Banana, black pepper & rosemary syrup, lime, oolong tea, pineapple

menú de cócteles

Todos nuestros cócteles están preparados con siropes, infusiones, aceites y bitters caseros

NUESTRO COCTELES DE TODO EL AÑO

Luminor 11

Ron oscuro, Frangelico, Cointreau, naranja, lima, bitters de chocolate, yogurt de almendras clarificado

Passion flower 11

Tequila azúcar moreno, piña, sirope de maracuyá, limón, té hibisco vodka

Passerine 11

Ginebra artesanal, Lillet Blanc, Suze Gentian licor, vainilla, bitters de naranja

The way 12

Bourbon 'fat washed' con crema de cacahuete, bitters plátano, azúcar

COCTELES DE TEMPORADA – PRIMAVERA

Botanist 11

Ginebra artesanal, mermelada de arándanos, limón, espuma de vermut blanco con lavanda

The valley 11

Ron blanco, sirope de chumbo, fino sherry, lima, aceite hierba limón

Daydream 11

Vodka Ruibarbo, Lillet Rose, vainilla, naranja, cava

Like the dawn 12

Pisco, sirope de níspero, pomelo, yogurt de coco clarificado, espuma de Romero y Campari

COCTELES SIN ALCOHOL

Sand and sky 11

0.0 Verdejo, sirope de maracuyá, lima, naranja, espuma de coco

Solaris 11

0.0 Ginebra pomelo, limon, naranja, vainilla, gotas de hibisco

The wilds 11

Sirope de platano, pimienta negra y romero, lima, té oolong, piña

to drink

Wines and house drinks

House drinks

- Water 2
- Fresh orange juice 5
- House lemonade 6
- House Iced-tea 7

Craft beer

- Pilsner 3 Monos Malaga 5
- IPA 3 Monos Malaga 5
- Non-alcoholic beer 3

Whitewines

- Verdejo Viña Eguia Rueda 2025 5 / 20
- Godello Viña Eguia Castilla y Leon 2025 6 / 24
- Viura Muriel Gran Reserva Rioja 2015 - / 50*
- Verdejo Meraldis Rueda 2022 Vinificación Integral Crianza de 22 meses - / 60*

Redwines

- Crianza Viña Eguia Rioja 2022 5 / 20
- Tempranillo Mazuelo Viña Eguia Rioja 2024 6 / 24
- Garnacha Muriel Gran Reserva Rioja 2011 - / 50*
- Tempranillo Verdejo Pisuerga Castilla y Leon 2023 barrel aged 11 months - / 60*

Frizzante

- Verdejo Dolce Bianco Cuatro Rayas Castilla y Leon 6 / 24

Semi-sweet

- Verdejo Pámpana Cuatro Rayas Rueda 6 / 24

Non-Alcoholic

- Verdejo Cuatro Rayas dealcoholised 6 / 24

Cava

- Xénius Brut Nature 5 / 20
- Vilarnau Rose Delicat Vintage 2022 - / 40*

Vermut

- 61 Verdejo 7 / 28
- 61 Tempranillo 7 / 28

para beber

Vinos y bebidas caseras

Refrescos caseros

- Agua 2
- Zumo de naranja fresco 5
- Limonada de la casa 6
- Té helado de la casa 7

Cerveza artesanal

- Pilsner 3Monos Malaga 5
- IPA 3Monos Malaga 5
- Cerveza sin alcohol 3

Vino blanco

- Verdejo Viña Eguia Rueda 2025 5 / 20
- Godello Viña Eguia Castilla y Leon 2025 6 / 24
- Viura Muriel Gran Reserva Rioja 2015 - / 50*
- Verdejo Meraldis Rueda 2022 Vinificación Integral Crianza de 22 meses - / 60*

Vino tinto

- Crianza Viña Eguia Rioja 2022 5 / 20
- Tempranillo Mazuelo Viña Eguia Rioja 2024 6 / 24
- Garnacha Muriel Gran Reserva Rioja 2011 - / 50*
- Tempranillo Verdejo Pisuerga Castilla y Leon 2023 Crianza de 11 meses - / 60*

Frizzante

- Verdejo Dolce Bianco Cuatro Rayas Castilla y Leon 6 / 24

Semi dulce

- Verdejo Pámpana Cuatro Rayas Rueda 6 / 24

Sin alcohol

- Verdejo Cuatro Rayas desalcoholizado 6 / 24

Cava

- Xénius Brut Nature 5 / 20
- Vilarnau Rose Delicat Vintage 2022 - / 40*

Vermut

- 61 Verdejo 7 / 28
- 61 Tempranillo 7 / 28