

# meet spring menu

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

## 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/ lpa onion gravy. Served with 24hr fermented pickle / potato fries / 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 primavera

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

## 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 / salsa de cebolla y cerveza IPA. Servida con pepinillos fermentados durante 24 horas / papas fritas / alioli de ajo

### 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

# 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 3 Monos Málaga 5

IPA 3 Monos Málaga 5

## 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 Meraldís 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

# to drink

## Wines and house drinks

### House drinks

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

### Craft beer

- Pilsner 3Monos Malaga 5
- IPA 3Monos Malaga 5

### 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 Crianza de 11 meses - / 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