

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 7

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 19

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

Lemongrass corn dumplings 18

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 7

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 19

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

Dumplings de maíz con citronela 18

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 12

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

The way 11

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

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 maracuyá, limón, té hibisco vodka

Passerine 12

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

The way 11

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

para beber

Vinos y bebidas caseras

Refrescos caseros

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

Cerveza artesanal

- Pilsner 3 Monos Málaga 5
- IPA 3 Monos Málaga 5

Vino blanco - por copa

- Verdejo Viña Eguia 2025 5
- Godello Viña Eguia 2025 6

Vino tinto - por copa

- Crianza Viña Eguia 2022 5
- Tempranillo mazuelo Viña Eguia 2024 6

Frizzante - por copa

- Verdejo Dolce Bianco Cuatro Rayas 5

Semi Dulce - por copa

- Verdejo Pámpana Cuatro Rayas 2025 6

Vermut - por copa

- Verdejo Cuatro Rayas 6

Sin alcohol - por copa

- Verdejo Cuatro Rayas 5

Cava - por copa

- Xénius Covides 5

to drink

Wines and house drinks

House drinks

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

Craft beer

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

White wines - by glass

- Verdejo Viña Eguia 2025 5
- Godello Viña Eguia 2025 6

Red wines - by glass

- Crianza Viña Eguia 2022 5
- Tempranillo mazuelo Viña Eguia 2024 6

Frizzante - by glass

- Verdejo Dolce Bianco Cuatro Rayas 5

Semisweet - by glass

- Verdejo Pámpana Cuatro Rayas 2025 6

Vermut - by glass

- Verdejo Cuatro Rayas 6

Non-Alcoholic - by glass

- Verdejo Cuatro Rayas 5

Cava - by glass

- Xénius Covides 5