



PARA EMPEZAR

Croquetas de gambas pilpil con emulsión de su bisque - 8,90€
katsuobushi
(crustáceos, gluten, huevo, pescado, sésamo, lácteos)

Croquetas de ibérico y praliné de ajo - 9,90€
alioli, jamón de bellota
(gluten, huevo, soja, lácteos, sulfitos)

Ensaladilla rusa - 9,90€
guanciales y alga nori
(crustáceos, huevo, pescado, gluten)

Ajo blanco malagueño - 12,90€
caballa, tartar de tomate, fregola crujiente
(gluten, pescado, frutos de cáscara)

Burrata, consomé de tomate - 13,90€
cítricos, tomatitos aliñados
(lácteos, gluten)

Radicchio a la brasa - 12,90€
licuado de pepino, vinagreta mango y lima, anacardos
(frutos de cáscara)

PASTAS Y ARROCES

Risotto de trompetas de la muerte y trufa de verano - 18,90€
(gluten, lácteos)

Girasole recuerdo del Adriático - 14,90€
rellenos de rape y ricotta, fondo de salmonete y cabracho
(pescado, lácteos, huevo, gluten)

Pasta del día 15,90€

PESCADOS

Lubina a la brasa - 23,90€
polenta, niboshi dashi, zucchini, crema de maíz
(pescado, soja, gluten, lácteos)

Rodaballo a la brasa - 22,90€
gnocchi, hinojo, salsa de vino manzanilla, hinojo salvaje
(pescado, sulfitos, gluten, lácteos, mostaza, huevos)



CARNES CONFITADAS

Lingote de cordero confitado - 18,90€
crema y crujiente de chirivía, zanahorias glasse y tierra de menta y pistachos
(gluten, frutos de cáscara, lácteos)

Cabezada de cerdo ibérico a baja temperatura - 17,90€
ajo atao, fondo bruno y salsifi
(lácteos)

Rulo de rabo de toro con patata fondant - 20,90€
judías verdes y guisantes
(gluten, sulfitos, lácteos)

CARNES BRASA

Pluma de cerdo ibérico - 25,90€
puerros al carbón y mojo coreano
(soja, gluten)

Lomo alto con pak choi - 27,90€
fondo de carne y escalivada

GUARNICIONES

Ensalada mixta 4,90€

Patatas fritas 4,90€

Panache de verduras 4,90€

DOLCE VITA

Tiramisu 5,90€
(huevo, gluten, lácteos)

Crema catalana de piña, coco y trufa negra 6,90€
(lácteos, huevo)

Milhojas de chocolate blanco con ganache de limoncello 5,90€
(huevo, gluten, lácteos)



TO START

Pilpil prawns croquettes with bisque emulsion - 8,90€
katsuobushi
(shellfish, gluten, egg, fish, sesame, dairy)

Iberian ham croquettes & garlic praline - 9,90€
alioli, acorn-fed ham
(gluten, egg, soy, dairy, sulfites)

Ensaladilla rusa - 9,90€
guanciales & alga nori
(shellfish, gluten, egg, fish)

Málaga style ajo blanco - 12,90€
mackerel, tomato tartare, crispy fregola
(gluten, fish, tree nuts)

Burrata with tomato consommé - 13,90€
citrus, marinated cherry tomatoes
(dairy, gluten)

Grilled radicchio - 12,90€
cucumber juice, mango-lime vinaigrette, cashews
(tree nuts)

PASTAS & RICE

Black trumpets & summer truffle risotto 18,90€
(gluten, dairy)

Girasole Adriatic memory - 14,90€
filled with monkfish & ricotta, red mullet and scorpionfish broth
(fish, dairy, egg, gluten)

Pasta of the day 15,90€

FISH DISHES

Grilled sea bass with polenta - 23,90€
niboshi dashi, zucchini, corn cream
(fish, soy, gluten, dairy)

Grilled turbot with gnocchi - 22,90€
fennel, manzanilla wine sauce, wild fennel
(fish, sulfites, gluten, dairy, mustard, eggs)



CONFIT MEATS

Confit lamb loin - 18,90€
parsnip cream and crisp, glazed carrots, mint-pistachio crumble
(gluten, tree nuts, dairy)

Slow-cooked Iberian pork shoulder - 17,90€
garlic puree, dark jus, salsify
(dairy)

Oxtail Roll with fondant potato - 20,90€
green beans, peas
(gluten, sulfites, lacteos)

GRILLED MEATS

Grilled Iberian pork pluma - 25,90€
charred leeks and Korean mojo
(soy, gluten)

Prime ribeye steak with pak choy - 27,90€
meat jus, roasted vegetables

SIDES

Mixed salad 4,90€

French fries 4,90€

Sautéed seasonal vegetables 4,90€

DOLCE VITA

Tiramisu 5,90€
(egg, gluten, dairy)

Catalan cream with pineapple, coconut and black truffle 6,90€
(dairy, egg)

White chocolate mille-feuille with limoncello ganache 5,90€
(egg, gluten, dairy)