






PARA COMPARTIR / TO SHARE

1. Ensaladilla Rusa  9
Russian Salad
2. Tomate al ajillo 9
Tomato with Garlic
3. Jamón ibérico (65 Gr) 14
Iberian Acorn Ham (Blackfoot) (65 Gr)
4. Queso Curado de Oveja  10
Cured Sheep's Cheese
5. Fideos Tostados con "Gambas Crujientes o Pollo Empanado"  12
con Salsa Chile Mango
Toasted Noodles with "Crispy Prawns or Breaded Chicken"
and Mango Chili Sauce
6. Patatas Bravas Thai con Alioli y Sriracha  6,5
Thai Patatas Bravas with Aioli and Sriracha
7. Langostinos Pil-Pil  10
King Prawns Pil Pil
8. Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña  9
Cod Fritters with Cane Honey
9. Croquetas de Pollo Caseras con Salsa de Curry Manzana  9
Home-Made Chicken Croquettes with Curried Apple Sauce
10. Huevos Rotos con Jamon Iberico  9
Broken Eggs with Iberian Ham

Servicio de Pan / Bread Service 1 €






























PANES / BREADS

11. Duo Mini Burger “Termera y/o Rabo de Toro” con Cremoso de Queso y Cebolla Caramelizada    8
Duo Mini Burger “Beef and/or Oxtail” with Creamy Cheese and Caramelized Onion
12. Gua Bao de Cerdo Deshilachado con Salsa Hoisin, Cebolla Crujiente y Pepino   5
Pork Gua Bao with Hoisin Sauce, Crispy Onion and Cucumber
13. Tosta de Jamón Iberico con Queso Manchego y Mermelada de Tomate   6
Toast of Iberian Ham with Manchego Cheese and Tomato Jam
14. Tosta Malagueña de Boquerones en Vinagre, Salmorejo y Aguacate   6
Malaga's Toast Anchovies with Tomato and Avocado
15. Tosta de Roast Beef con Mayonesa de Trufa, Mezclun y Parmesano     6
Roast Beef Toast with Truffle Mayonnaise, Lettuce and Parmesan
16. Tosta de Salmón, Crema de Queso con Pepinillos y Cebolla Roja    6
Salmon Toast, Cream Cheese with Gherkins and Red Onion

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



ENTRANTES / STARTERS

- | | |
|--|-----|
| 17. Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada  | 15 |
| Foie Gras with Caramelized Apple and Caramelized Pineapple | |
| 18. Crema Bullabesa con Langostinos   | 9 |
| Cream of King Prawn Bouillabaisse | |
| 19. Salmorejo Tradicional Andaluz    | 6,5 |
| Traditional Andalusian Tomato Soup (Egg, Tuna and Iberian Ham)  | |
| 20. Vieira Gratinada en su Propia Concha   | 10 |
| Scallop au Gratin served in its Shell | |
| 21. Ensalada Cesar "Escorpio"   | 12 |
| Cesar Salad "Escorpio" | |
| 22. Ensalada de Aguacate y Langostinos con Salsa Rosa   | 12 |
| Avocado and Prawn Salad with Pink Sauce | |
| 23. Ensalada de Queso de Cabra, Frutos Secos y Miel   | 12 |
| Goat Cheese Salad, with Nuts and Honey | |
| 24. Carpaccio Clásico de Ternera    | 14 |
| Classic Beef Carpaccio | |
| 25. Tartar de Salmon Marinado con Aguacate     | 16 |
| Marinated Salmon Tartar with Avocado | |
| 26. Tartar de Atún con Aguacate y Salmorejo Andaluz      | 16 |
| Tuna Tartar with Avocado and Andalusian Salmorejo | |

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



Gluten

Frutos Secos

Soja

Apio

Molusco

Sulfitos

Mostaza

Huevo

Cacahuete

Pescado

Altramuzes

Crustaceos

Leche

Sésamo

DEL MAR / FROM THE SEA

27. Lomitos de Merluza con Salsa Beurre Blanc con Verduritas   20
y Patatas a lo Pobre
Hake Fillets a la Beurre Blanc with Vegetables and Spanish Potatoes
28. Bacalao a la Marsellesa    19
Cod a la Marsellesa
29. Tataki de Atún con Fideos Tostados y Aguacate     20
Tuna Tataki with Toasted Noodles and Avocado
30. Suprema de Salmon Sobre Salsa de Eneldo con Verduritas   20
y Patatas a lo Pobre
Salmon Supreme on a Creamy Dill Sauce with Vegetables
and Spanish Potatoes

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



DE LA TIERRA / OUR MEATS

31. Pluma Ibérica a la Parrilla con Patatas a lo Pobre 18
Grilled Iberian Pork PLuma (Boneless Flank) with Spanish Potatoes
32. Entrecot de Vaca a la Brasa Trinchado 22
Grilled Beef Entrecôte
33. Costillar Irlandés a la Barbacoa  22
Irish Barbecue Ribs
34. Taco de Cordero Cocinado a Baja Temperatura con Cous-Cous  22
y Frutos Secos
Lamb Confit at a Low Temperature Roasted with Cous-Cous and Nuts
35. Pollo al Kiev con Arroz y Brócoli    18
Chicken Kiev with Rice and Broccoli

EXTRAS 1'50 €: Salsa Pimienta, Roquefort, Bearnesa, Mostaza, Alioli, Tostas.

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Molusco



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Cacahuete



Pescado



Altramuces



Crustaceos



Leche



Sésamo

PARA NIÑOS / FOR CHILDREN

1. **Mini Burger con Queso (2 und.) y Patatas Fritas**   6
Cheese Mini Burger (2 und.) with Chips
2. **Huevos Fritos con Patatas**   6
Fried Eggs with Chips
3. **Pollo Empanado**   6
Breaded Chicken

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Molusco



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Cacahuete



Pescado



Altramuces



Crustaceos



Leche



Sésamo

POSTRES / DESSERTS

1. Nuestra Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla   8
(Min 15 minutos)
Fine Apple Cake with Vanilla Ice Cream (Min 15 minutes)
2. Textura de Chocolate con Helado     6
Chocolate Textures with Ice Cream
3. Cheesecake New York “Escorpio”   6
Cheesecake New York “Escorpio”
4. Crepe de Nutella con Helado de Vainilla     6
Nutella Crepe with Vanilla Ice Cream
5. Crêpe Suzette    6
Crêpe Suzette
6. Tarta “Florentina”   6
“Florentine” Cake
7. Merengue Suizo 6
Swiss Meringue

Servicio de Pan / Bread Service 1 €

