











**ORIGEN**

Volver a lo esencial

# ENTRANTES

## STARTERS

---

<b>Jamón Ibérico de Jabugo 100% bellota</b> Jabugo 100% acorn-fed Iberian ham	26
<b>Queso viejo de oveja con dulce de membrillo</b> Aged sheep cheese with quince paste and pine nuts  	16
<b>Nuestra especialidad, Croquetas caseras de jamon ibérico de bellota</b> Our signature: homemade croquettes made with acorn-fed Iberian ham  	10
<b>Anchoas en mariposa con AOVE de Arbequina y láminas de pan cristal</b> Cantabrian anchovy and marinated anchovy “marriage” on crystal bread with tomato  	23
<b>Ensaladilla rusa con bonito del norte y huevos fritos de codorniz</b> Spanish potatoe salad with white tuna and fried eggs   	16
<b>Langostinos al pil-pil</b> Sizzling Garlic Prawns 	14
<b>Zamburiñas asadas con salsa Thai y lima</b> Grilled scallops with Thai and lime sauce 	15

2

---

\*IVA incluido

\*VAT included

Estamos concienciados con las alergias. Consulte con nuestro personal si tiene dudas.

We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.

# PRIMEROS Y ENSALADAS

## FIRSTS AND SALADS

---

**Arroz meloso de jibia con plancton y alioli de ajo asado** 16  
Slow-cooked creamy cuttlefish rice enhanced with plankton and finished with a roasted garlic aioli



**Raviolis de foie con salsa de mantequilla avellanada, miso y reducción de frambuesa al oporto** 15

Foie gras-filled ravioli with brown butter, miso, and a raspberry port reduction



**Gazpacho de tomates amarillos con tartar de vieira estilo nikkei** 12  
Yellow Tomato Gazpacho with Nikkei-Style Scallop Tartare



**Ensalada de salmón ahumado con mango, queso de cabra, manzana y frutos secos** 18

Smoked salmon salad with mango, goat cheese, apple, and nuts




















**Burrata cremosa con frutas exóticas, rúcula y pesto de pistacho** 16  
Creamy Burrata with Exotic Fruits, Arugula, and Pistachio Pesto



# PESCADOS

## FISHS

---

<b>Lenguado a la naranja con ñoqui a la crema</b> Sole Fillet with Orange Sauce and Creamy Gnocchi	24
  	
<b>Ceviche de corvina con ají amarillo y su leche de tigre</b> Corvina Ceviche in a Creamy Yellow Chili Marinade	21
 	
<b>Dados de atún rojo con huevo frito con puntillitas y patatas pajas</b> Bluefin tuna cubes with sunny-side-up egg with crispy edges and fine fried potatoes	24
    	
<b>Carrilleras de atún rojo lacada con salsa cítrica de soja y jengibre sobre cremoso de parmentier</b> Lacquered Bluefin Tuna Cheeks with Citrus-Soy-Ginger Sauce over Creamy Parmentier	26
     	
<b>Pata de pulpo con patatas al pimentón</b> Octopus leg with paprika potatoes	22
	

# CARNES

MEATS

---

**Solomillo de ternera con escalope de foie** 29  
Beef tenderloin with pan-seared foie gras

**Lomo de vaca Blanca (para compartir)** 70  
Blanca beef tenderloin (to share)

**Lingote de chivo lechal malagueño con salsa de foie y PX** 21  
Pressed suckling goat loin from Malaga with foie gras sauce and Pedro Ximénez reduction



**Pluma ibérica confitada al tomillo limón con salsa chimichurri** 18  
Lemon thyme confit Iberian pluma with chimichurri sauce



**Chuletitas de cordero lechal** 22  
Baby lamb chops

**Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura** 23  
Confit of suckling lamb shoulder



Pan y aperitivo 5,00 / El pan está elaborado con masa madre.

*Bread and appetizer 5,00 / Our bread is made with sourdough.*

5

---

\*IVA incluido

\*VAT included

Estamos concienciados con las alergias. Consulte con nuestro personal si tiene dudas.

*We are aware of allergies. Please ask our staff if you have any questions.*

# ALÉRGENOS

## ALLERGENS

---



**Gluten**  
Gluten



**Apio**  
Celery



**Lácteos**  
Dairy



**Pescado**  
Fish



**Sulfitos**  
Sulphites



**Crustáceos**  
Crustaceans



**Huevos**  
Egg



**Mostaza**  
Mustard



**Moluscos**  
Molluscs



**Frutos de Cáscara**  
Nuts



**Cacahuete**  
Peanut



**Soja**  
Soy



**Sésamo**  
Sesame



**Altramuz**  
Lupin