

PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START -----

Tabla de quesos y sus guarniciones

Cheese board with accompaniments 15

Croqueta (mín. 4 unidades)

Croquette (min. 4 pieces) 2/ud

Salmorejo cordobés

Cordoban salmorejo 9,5

Ensaladilla rusa con ventresca y huevo frito

Russian-style potato salad with canned tuna belly and pickled piparra and fried egg 15

Ensalada de tomates aliñados, sandía asada y queso feta

Tomato salad with grilled watermelon and feta cheese 17

Zamburiña asada con nuestra vinagreta cítrica

Grilled scallop with our citrus vinaigrette 5/ud

Zamburiña asada acevichada

Scallop ceviche style 5/ud

Brioche de pastrami ibérico, pepinillo, brotes de Tino y mayo chipotle

Iberian pastrami brioche with pickle, Tino's sprouts and chipotle mayo 15

Servicio de pan, mantequilla y aceitunas

Bread, butter, and olive service 1,9

Degustación de aceite

Oil tasting 3

DE LA MAR • FROM THE SEA -----

Ceviche de pesca de temporada, batata, cancha y leche de tigre de rocoto

Seasonal fish ceviche with sweet potato, cancha and rocoto tiger milk 19

Aguachile de langostino, mango y cilantro

Shrimp aguachile with mango and coriander 23

Tartar de atún con base de arroz frito sushi

Tuna tartare on crispy sushi rice 24

Pescado del día al Kamado con beurre Blanc y verduritas de Tino

Catch of the day on Kamado with beurre blanc and Tino's vegetables 25

Gyozas ibéricas de camarón rojo (5 unidades)

Red shrimp and Iberian pork gyozas (5 units) 23

CARNES • MEATS -----

Canelón de pollo de corral al amontillado con salsa foie

Free-range chicken cannelloni with amontillado and foie sauce 22

Steak Tartar clásico de wagyu

Classic wagyu steak tartare 26

Entrecote al Kamado

Kamado grilled entrecote 20

Codillo de cerdo a la cerveza negra y puré de papa

Pork knuckle in dark beer with mashed potatoes 25

Solomillo con foie y puré de papa

Tenderloin with foie and mashed potatoes 30

GUARNICIONES • SIDES -----

Papas fritas

French Fries 5

Ensalada verde

Green salad. 5

Pimientos de padrón

Padron fries peppers 5

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos. Para mayor información consulte a nuestro personal. IGIC incluido.

Some menu items may contain allergens or traces thereof. For further information, please speak with our staff. IGIC included.

POSTRES • DESSERTS -----

Brownie moscovado •
Crocante, dulce de leche y
helado 9

Moscovado brownie with a
crunchy chocolate coating,
dulce de leche and ice cream

Tarta de queso DBK • Cremosa
y suave con base de galleta
y toque de gorgonzola
9,5

DBK cheesecake, Creamy and
smooth with a biscuit base
and a hint of gorgonzola

Torrija • Brioche
infusionado, caramelizado y
helado de gianduja

9,5 Brioche soaked and
caramelized, served with
nougat ice cream

Limón • Confitura de limón y
jengibre, helado de yogur y
semillas de cáñamo

9
Lemon & ginger preserve,
yogurt ice cream and hemp
seeds

VINOS DULCES • SWEET WINES -----

PAISAJE DE LAS ISLAS DULCE
Malvasía aromática D.O.P.
Islas Canarias **7**

DON PX TORO ALBALÁ
100% Pedro Ximénez D.O.
Montilla-Moriles **7**

TAJINASTE TINTO DULCE
Vijariego negro D.O.P. Islas
Canarias **7**

OPORTO GRAHAM'S
Touriga Portugal **6**

AROMAS DE TREVEJOS
Malvasía aromática D.O.
Abona **11**