

TAPAS TRADICIONALES

	tapa	rac.
PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN. Marinated potatoes with tuna	-	5,50 €
HUEVOS Y TRUFA. Eggs and truffle	-	6 €
TOMATE ALIÑADO CON ATÚN. Marinated tomatoes with tuna	-	6,50 €
PATATAS BRAVAS, AIOLI Y SALSA BRAVA. Spanish fried potatoes, aioli and brava sauce	-	7 €
MATRIMONIO: ANCHOAS Y BOQUERONES AL VINAGRE CON CHERRY TOMATE Cantabrian anchovies, vinegar anchovies, tomato cherry		7 €
PIMIENTOS DE PADRÓN, CHORIZO DE ALHAURÍN EL GRANDE Padrón peppers, chorizo from Alhaurín el Grande	-	7,50 €
MEJILLONES, PEREJIL, ACEITE DE AJO. Mussels, parsley, garlic oil	-	8,50 €
PATATAS BRAVAS, CHORIZO, AIOLI Y SALSA BRAVA Spanish fried potatoes, chorizo, aioli and brava sauce	-	8,50 €
PATATAS BRAVAS, JAMÓN IBÉRICO, AIOLI Y SALSA BRAVA Spanish fried potatoes, iberian ham, aioli and brava sauce	-	9,50 €
ENSALADILLA RUSA. Spanish potato salad	5,50 €	10 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TOMATE CHERRY. Cantabrian Anchovies with cherry tomatoe	6 €	12 €
LANGOSTINOS PIL-PIL ESTILO ESKINA. Pil-pil King prawns esKina style	6,50 €	12 €

TAPAS ESKINA

	tapa	rac.
PINCHITO DE POLLO Y MAYONESA. Grilled chicken skewers with mayo	4 €	8 €
MINI BURGER DE POLLO, ENSALADA Y MOSTAZA. Pulled chicken, toasted brioche, mustard slaw	5 €	(each)
MINI BURGER DE WAYGU. Waygu beef mini burger	5,50 €	(each)
TACO CON GUACAMOLE, LANGOSTINO Y MAÍZ TOSTADO Taco with guacamole, king prawn, toasted corn	6 €	(each)
TACO CON CERDO Y SALSA BARBACOA. Taco with BBQ pulled pork	6 €	(each)
SETAS 'FAMILIA HEVILLA' AL AJILLO. Mushrooms from 'Familia Hevilla' in garlic, tomato and chilli	-	8 €
PINCHITO DE CORDERO A LA PLANCHA CON SALSA CHIMICHURRI Grilled lamb skewer with chimichurri sauce	6 €	12 €

PAN BAO & FOCACCIA

PAN BAO CON CALAMARES FRITOS Y SALSA ALIOLI. Bao bread, fried calamari and Aioli sauce	-	6,50 €
PAN BAO CON ATÚN Y MAIONESA TAIHLANDESA SRIRACHA. Bao bread, tuna and Sriracha mayo	-	6,50 €
FOCACCIA CON JAMÓN IBÉRICO Y QUESO. Focaccia Iberian Ham and Cheese	-	7,50 €
FOCACCIA CON QUESO DE CABRA Y FRUTOS ROJOS. Focaccia roasted Goat Cheese, mix berry Sauce	-	7,50 €

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA ASADO, LECHUGA DE ROBLE, RÚCULA, NUECES, SALSA DE MOSTAZA Y MIEL DE ISTÁN Baked goat cheese salad, coral lettuce, rocket, walnut, mustard and Istán honey dressing	13 €
ENSALADA DE HUERTA CON POLLO, LECHUGA, AIOLI, PICATOSTES Y QUESO CURADO Garden salad with chicken, lettuce, aioli, croutons and aged cheese	14 €
ENSALADA MIXTA, SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y SALSA DE MIEL CON MOSTAZA. Mixed salad, smoked salmon, avocado, honey mustard sauce	15 €

FRITOS

	(3 u.)	(6 u.)
CROQUETAS DE LA CASA DE SETAS Y TRUFA. Homemade boletus and truffle croquettes	5,50 €	10 €
CROQUETAS DE BACALAO. Cod fish croquettes	6 €	11 €
CALAMARES. Fried calamari	6 €	12 €
BACALAO CRUJIENTE EN TEMPURA, SALSA DE ALCAPARRAS Crispy tempura cod, caper dressing	6,50 €	12 €

HUEVOS ROTOS

HUEVOS ROTOS CON CHORIZO Y PATATAS. Fried eggs, chorizo and potatoes	8,50 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y PATATAS. Fried eggs, iberic ham and potatoes	9,50 €
HUEVOS ROTOS CON SETAS, SALSA DE TRUFAS Y PATATAS. Fried eggs, mushrooms, truffles sauce and potatoes	10 €

QUESOS Y EMBUTIDOS

MIXTO. SALCHICHÓN, CHORIZO, CAÑA DE LOMO Y JAMÓN IBÉRICO. Mixed cold cuts	10 €	18 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12 €	22 €
QUESO PAYOYO - ANDALUCÍA - 105 DÍAS. Payoyo cheese - Andalucía - 105 days	-	5 €
QUESO MANCHEGO - CASTILLA LA MANCHA- 12 MESES. Manchego cheese - Castilla La Mancha - 12 months	-	5 €

CARPACCIO

CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE, PISTACHO Y NABO Tuna carpaccio with avocado, pistachio and radish	16 €
CARPACCIO DE BUEY RETINTO ESPECIADO, QUESO DE SANTA MARÍA DEL CERRO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY Spiced Retinta beef, Santa Maria de Cerro cheese, rocket and cherry tomatoes	16 €
CARPACCIO DE TOMATE CON BURRATA, ALMENDRAS AHUMADAS, ORÉGANO Y AOVE Tomato carpaccio with burrata, smoked almonds, oregan and EVOO	14 €
CARPACCIO DE CARABINERO, GOTA DE BURRATA Y RALLADURA DE LIMÓN Red prawns Carabineros Carpaccio, burrata drop and lemon zest	16 €

PLATOS PRINCIPALES

LUBINA A LA PLANCHA, VERDURAS 'FAMILIA HEVILLA', PIL-PIL, LIMÓN Seared sea bass in pil-pil, vegetables from 'Familia Hevilla', lemon	19 €
SALMÓN A LA PLANCHA, PURÉ, ESPINACA, SALSA DE AZAFRÁN. Seared salmon, puree, spinach, saffron sauce	18 €
ENTRECÔTE DE ANGUS, PATATAS FRITAS Y VERDURAS VERDES DE TEMPORADA, SALSA CHIMICHURRI Angus entrecôte, fried potatoes, seasonal greens, chimichurri sauce	26 €
SOLOMILLO DE CERDO CON JAMÓN SPECK, PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN Iberian pork tenderloin wrapped with speck ham, Padrón pepper and potatoes	20 €
CAZUELA DE MARISCOS CON BRUSCHETTA. Seafood casserole with bruschetta	18 €

ARROZ

CAZUELA DE MARISCOS CON ARROZ. Seafood casserole with rice	20 €
CAZUELA MIXTA. Mixed casserole	18 €
CAZUELA DE VERDURAS. Vegetables casserole	16 €

RAVIOLIS

RAVIOLI DE BURRATA Y SALSA DE TRUFA. Burrata ravioli with truffles sauce	15 €
RAVIOLI DE ESPINACAS Y SALSA DE TOMATE. Spinach ravioli with tomato sauce and parmigian cheese	14 €
RAVIOLI DE BUEY Y SALSA DE PIMIENTA. Angus beef ravioli with parmigian black pepper sauce	16 €

GUARNICIÓN

PATATAS FRITAS. Fried potatoes	4 €
ENSALADA VERDE. Green Salad	6 €
VERDURAS VERDES DE TEMPORADA. Seasonal greens	5 €

PARA NUESTROS PEQUES

MINI BURGUER	5 €
POLLO CON PATATAS FRITAS. Chicken with fries	8 €
PESCADO FRITO CON PATATAS FRITAS. Fried fish with fries	8 €
BOLAS DE HELADO DE VANILLA. Vanilla ice cream	3 €

SERVICIO DE:

Aceitunas/olives	1,50 €
Pan/bread	1,50 €