

Mediterranean Cuisine
EL SABOR DEL MEDITERRÁNEO

MED

*Siente, admira
y respira el Mediterráneo,
ahora también puedes saborearlo.*

*Bienvenido a nuestros jardines MED, un trocito
del Mediterráneo creado para ti.*

*Estás rodeado de plantas autóctonas de nuestra
tierra, sonidos de las fuentes que llenan el alma
y aromas silvestres que envuelven este escenario.*

*Solo queda por activar el paladar y degustar los
sabores típicos de nuestras cosechas.*

Comienza ahora...

*Feel, admire
and breathe the Mediterranean,
now you can taste it too.*

*Welcome to our MED gardens, a little piece of
our Mediterranean created for you.*

*You are surrounded by the autochthonous plants
of our land, the sounds of the fountains that fill
your soul and the aromas that envelop this setting.*

*The only thing left to do is to awaken your palate
and taste the authentic flavours of our crops.*

Start now...

Entrantes y ensaladas / Starters and salads

**Jamón ibérico 100% pura raza, cortado a
cuchillo con tostas de pan cristal y tomate**
100% iberian ham, carefully knife-cut served
with crystal bread and tomato
| 32€

Tabla de quesos con su guarnición
Cheese board with its garnish
| 16€

**Ensalada César con pollo crujiente,
ventresca de atún y anchoas**
Caesar salad with crispy chicken, tuna belly
and anchovies
| 13€

**Ensalada de brotes tiernos, mango malagueño,
higos confitados y nueces de pecan**
Tender leaves salad, mango from Malaga,
candied figs and pecan nuts
| 14€

Ensaladilla rusa con espuma de aceituna Aloreña
Russian salad with Aloreña olive foam
| 13€

Ración de patatas fritas con 3 salsas
Fries served with 3 sauces
| 7€

Surtido de croquetas con emulsión de plancton
Assorted croquettes with plankton emulsion
| 13€

**Pavias de bacalao con patatas fritas
y salsa tártara**
Cod pavias with chips and tartar sauce
| 15€

**“Porra” antequerana, con sardina ahumada
y huevas de tobiko**
Porra Antequerana, smoked sardine
and tobiko roe
| 10€

Entrepans / Hands on

Campero malagueño de pollo a baja temperatura y queso payoyo

Campero from Malaga with low-temperature chicken and payoyo cheese

| 16€

Pan brioche con cangrejo al estilo Maine

Maine style crab brioche bread

| 14€

Club sándwich en pan focaccia

Club sandwich on focaccia bread

| 16€

Sándwich mixto de jamón cocido braseado y queso edam

Braised cooked ham and edam cheese sandwich

| 12€

Sándwich de pan de semillas con aguacate y pepino

Seed bread sandwich with avocado and cucumber

| 13€

CBO Burger | Carne de ternera, bacon, cebolla caramelizada y queso

CBO Burger | Beef, bacon, caramelized onion and cheese

| 18€

Vegiburger de soja | Tofu a la brasa, alioli de zanahoria y chips vegetales

Soya Veggieburger | Grilled tofu, carrot alioli and vegetable chips

| 18€

Kentucky Burger | Carne de pollo crujiente, base de puerro y pasas al bourbon, queso gorgonzola y salsa American burger

Kentucky Burger | Crispy chicken meat, leek base and bourbon raisins, gorgonzola cheese and American burger sauce

| 18€

Pulled Burger | Carne de cerdo asada en hebras, cebolla encurtida y guacamole

Pulled Burger | Roasted pork meat, pickled onion and guacamole

| 18€

Buguer de salmón | Salsa de mostaza y cebolla caramelizada

French Burger | Mustard sauce and caramelised onion

| 20€

ACOMPAÑAMIENTOS | ACCOMPANIMENTS

Patatas fritas, batata frita o ensalada (hoja de roble, cherry y cebolla roja)

Chips, fried sweet potato or salad (oak leaf, cherry tomatoes and red onion)

Pizzas

Pizza Margarita | Salsa de tomate, queso mozzarella de búfala, albahaca y AOVE

Pizza Margherita | Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil and extra virgin olive oil

| 13,5€

Pizza de jamón cocido | Salsa de tomate, jamón cocido, queso mozzarella, tomate cherry, albahaca y AOVE

Ham Pizza | Tomato sauce, cooked ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil and extra virgin olive oil

| 14,5€

Pizza de champiñón portobello y ricotta | Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñón portobello, ricotta, rúcula y AOVE

Portobello mushroom and ricotta pizza | Tomato sauce, mozzarella cheese, portobello mushroom, ricotta, rocket and extra virgin olive oil

| 15,5€

Postres / Desserts

Tarrito de mousse de chocolate, streusel de cacao y perlas crujientes

Small jar of chocolate mousse, cocoa streusel and crunchy pearls

| 8,5€

Tarrito de cheesecake con mermelada de grosellas y galleta

Cheesecake with redcurrant jam and biscuit

| 8,5€

Tarrito de de lemon pie

Jar of lemon pie

| 8,5€

Tartar de frutas de temporada con sorbete de mango de Axarquía

Seasonal fruit tartar with mango sorbet from the Axarquía

| 8,5€

HELADOS - ICE CREAM | 8€

Helado de avellana italiana y salsa de cacao
Italian hazelnut ice cream with cocoa sauce

Helado de chocolate belga
Belgian chocolate ice cream

Helado de fresa con su coulis
Strawberry ice cream with coulis

Helados de vainilla y caramelo
Vanilla and caramel ice cream

Servicio de pan y mantequilla 2.50€ por persona.
Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere de información sobre alergias o intolerancias. Los precios incluyen IVA.

Bread and butter service 2.50€ per person.
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances. All prices include VAT.