

**elcafédebolsa**  
RESTAURANTE&BAR



## NUESTRA GASTRONOMÍA

Nuestra cocina de carácter mediterráneo, está basada en recetas tradicionales andaluzas reinventadas por nuestro chef, con un estilo fresco y actual.

Renovamos la carta en función de la temporada, incluyendo nuevos sabores, productos de mercado y cercanía.

## OUR GASTRONOMY

Our Mediterranean cuisine is based in the Andalusian tradition, but has been reinvented by our chef, offering avant-garde gastronomy with authentic taste.

We change our menu depending on the season, including new flavors and using local and fresh products.

# LOS CLÁSICOS DEL MOLINA LARIO



	1/2 RACIÓN 1/2 RATION	RACIÓN RATION
⌘ <b>Jamón ibérico de bellota</b> Iberian <i>serrano bellota</i> ham	12 €	24 €
<b>Tabla de presa de cerdo ibérico 100% bellota “Dehesa de los Monteros”, vinagreta de dátiles y piñones al pesto, escarola con AOVE y escamas de sal con Idiazábal ahumado</b> Board of 100%-Iberian acorn-fed <i>presa</i> , “Dehesa de los Monteros”, pesto pine nut and date vinaigrette, curly endive with EVOO, salt flakes and smoked Idiazábal cheese		20 €
⌘ <b>Queso curado de oveja Gran Reserva “Marquesado de Hita”</b> Plate of <i>Gran Reserva</i> “Marquesado de Hita” mature sheep cheese	7,50 €	15 €
<b>Tostas de pan con tomate rallado y aceite de oliva</b> Toasted bread with olive oil & fresh grated tomato		3 €
⌘ <b>Ensaladilla rusa con langostinos al pilpil y su mahonesa</b> Potato salad and king prawns in <i>pilpil</i> sauce with their mayonnaise	7 €	14 €
<b>Tartar de atún marinado con aguacate y tomate aliñado</b> Marinated tuna tartare with avocado and tomato		19 €
<b>Pulpo asado y marcado a la parrilla con su espuma y patatitas con mojo picón</b> Roasted and grilled octopus served in their foam with potatoes and <i>mojo picón</i> sauce		17 €
⌘ <b>Almejas del Cantábrico salteadas ligeramente picantes</b> Gently spiced <i>sautéed</i> Cantabrian clams		13,50 €

MOLINA LARIO'S  
TRADITIONAL DISHES

# CRUNCHY CRAVINGS

## CAPRICHOS CRUJIENTES

	1/2 RACIÓN 1/2 RATION	RACIÓN RATION
<b>Taquitos de bacalao frito con papas "aliñás", alioli de tinta de calamar y brotes frescos</b> Fried cod bits with marinated potatoes, squid ink garlic sauce and fresh shoots	7 €	14 €
<b>Langostinos en tempura con salsa <i>teriyaki</i></b> King prawns in tempura with <i>teriyaki</i> sauce	7 €	14 €
<b>Croquetas de jamón ibérico con cebolla adobada</b> Croquettes of Iberian ham with marinated onion	6 €	12 €
<b>Croquetas de centollo con emulsión de Tío Pepe</b> Spider crab croquettes with Tio Pepe sauce	6 €	12 €
<b>Croquetas de Cabrales con miel de caña de Frigiliana</b> "Cabrales" blue cheese croquettes with cane honey from Frigiliana	6 €	12 €
⊗ <b>Patata bravas con su piel, espuma picante y crema de queso ahumado</b> <i>Bravas</i> potatoes with their skin, spicy foam and smoked cheese cream	5 €	10 €

## RODOS

## FREE-RANGE SCRAMBLED FRIED EGGS AND POACHED EGGS

## Y POCHADOS DE CORRAL

<b>Rotos con erizo de mar, langostinos y huevas de salmón</b> Scrambled fried eggs with sea urchin, king prawns and salmon roe	13 €
<b>Rotos con patatas y jamón ibérico</b> Scrambled eggs with potatoes and Iberian ham	12 €
<b>Huevo poché 4 minutos, fritura de puntillitas, tiras de pimientos asados al carbón y crema fina de pescado con oloroso</b> 4-minute poached egg, fried baby squid, chargrilled pepper strips and fine cream of fish with <i>oloroso</i> sherry	12 €

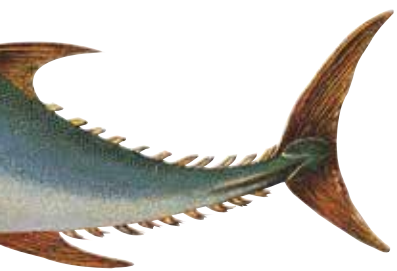


# DE LA HUERTA Y EL CAMPO

<b>La crema del día</b> Soup of the day	5,50 €
<b>Ajoblanco cremoso de piñones, tomate aliñado con curry verde, brotes y ortiguillas</b> Pine nut <i>ajoblanco</i> soup, marinated tomatoes with green curry, shoots and sea anemone	12 €
<b>Porra antequerana con centollo y toques picantes</b> <i>Porra antequerana</i> soup with spider crab and a hint of spice	13 €
⊗ <b>Ensalada de verduras asadas y confitadas, aliño de sus jugos, atún en salazón y romesco de piñones y almendras</b> Salad of roasted and confit vegetables, marinated in their juices, salted tuna with pine nut and almond <i>romesco</i> sauce	12 €
⊗ <b>Ensalada de tomate negro, burrata de búfala, aguacate, hojas de albahaca y aliño de avellanas</b> Black tomatoes salad, <i>burrata</i> , avocado, basil leaves and hazelnuts dressing	15 €
<b>Nuestra ensalada César: pavo asado, brotes tiernos, panceta ahumada, pan de ajo y emulsión de parmesano</b> Our Caesar salad: roast turkey, baby greens, bacon, garlic bread and a parmesan dressing	12 €
⊗ <b>Salteado de verduras de temporada con crema de queso de cabra de Ronda</b> <i>Sautéed</i> seasonal vegetables with cream of goat cheese from Ronda	12 €
⊗ <b>Arroz a la llauna con verduras asadas, gambones a la parrilla y aceite de pimentón de La Vera</b> Rice <i>a la llauna</i> with roasted vegetables, grilled king prawns and La Vera paprika oil	12 €
<b>Tagliattelle con almejas en salsa verde de albahaca, tomatitos y parmesano</b> <i>Tagliattelle</i> with clams in green basil sauce, cherry tomatoes and parmesan	12 €

## FROM THE VEGETABLE GARDEN AND THE COUNTRYSIDE





# DE LA LONJA

## FROM THE FISH MARKET

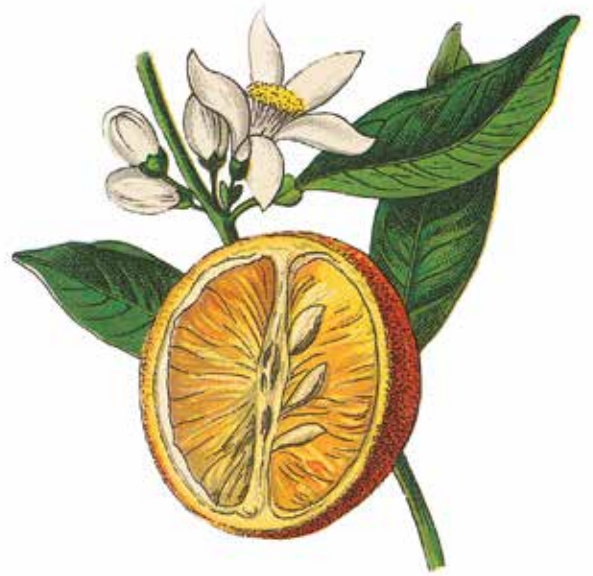
- ⌘ **Lomo de jurel vuelta y vuelta, jugo reducido de sus espinas, hinojo en escabeche y cítricos** 17 €  
Quick-seared horse mackerel fillet with a fish bone, marinated fennel and citrus fruit reduction
- Lomo de pez San Pedro a la parrilla, puré fino de calabaza y gengibre, tirabeques a la bilbaína y ajada** 24 €  
Grilled John Dory fillet with a fine pumpkin and ginger purée, field peas "a la bilbaina" and garlic oil
- ⌘ **Lomo de merluza de Burela, espuma de azafrán, guisantes guisados con jamón ibérico, consomé texturizado de tomate y salvia** 20 €  
Burela hake fillet with a saffron foam, stewed peas with iberian ham and a textured tomato and sage consommé
- ⌘ **Lomo de bacalao, *parmentier* de patata y jamón ibérico con salteado de ajetes y *pak choi*** 20 €  
Cod fillet served with a potato and iberian ham *parmentier* and *sautéed* spring garlic and *pak choi*

# DE LOS ALTOS MONTES

## FROM THE HILLTOPS

- Nuestra hamburguesa *gourmet* con salsa especiada de tomate y aceitunas "partías", hojas de escarola, queso emmental y jamón ibérico** 13 €  
Our *gourmet* hamburger with spicy tomato and chopped olive sauce with curly endive, Emmental cheese and iberian ham
- ⌘ **Solomillo de vaca mayor, puré de boniato y comino, shitakes a la plancha con jamón ibérico y arroz negro salteado** 25 €  
Aged beef sirloin with a cumin and sweet potato purée, grilled shitake mushrooms with iberian ham and *sautéed* black rice
- Tataki de presa marinada en adobo, emulsión de mostaza de Dijón, patatitas y hojas de acelga roja con AOVE** 18 €  
Marinated pork presa tataki with a Dijón mustard emulsion, small potatoes and ruby Swiss chard leaves with EVOO
- Lomo de vacuno trinchado 350 grs, praliné salado de avellanas, patatas rustidas y piquillos a la brasa** 27 €  
Carved beef fillet (350g) with a savoury hazelnut praline, roasted potatoes and chargrilled *piquillo* peppers





## COCINA DULCE

**Yogur casero con mango, merengue seco de frambuesa, pasión, bizcocho de chocolate blanco y cereales**

8 €

Homemade yogurt with mango, hard raspberry and passion fruit meringue, white chocolate sponge and cereal

**Torrija de pan brioche aromatizada con agua de azahar caramelizada, crema inglesa de canela y sorbete de coco**

7 €

Aromatic caramelised toasted brioche with orange blossom water, cinnamon custard and coconut sorbet

**Chocolate: los cremosos del chocolate sobre *éclair*, caviar de Pedro Ximénez y Oporto y tierra de cacao**

8 €

Chocolate: chocolate cream over an *éclair*, with Pedro Ximénez and Oporto caviar on a cocoa bed

**Crema de lima y chocolate blanco, esponja de naranja, granizado de albahaca y sorbete de yuzu**

7 €

Lime and white chocolate cream, orange sponge, basil slush and yuzu sorbet

**Selección de helados y sorbetes con hojaldre caramelizado**

6 €

Ice creams and sorbets with caramelized puff pastry

⊗ **Selección de fruta de temporada con sorbete de frambuesa**

6 €

Fresh seasonal fruit salad with a raspberry sorbet

⊗ **Trufas de chocolate (4 unid.)**

5 €

Chocolate truffles (4 pieces)

## SWEETLY BAKED



# MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU



**Ajoblanco cremoso de piñones, tomate aliñado con curry verde, brotes y ortiguillas**  
Pine nut *ajoblanco* soup, marinated tomatoes with green curry, shoots and sea anemone

**Salteado de verduras de temporada con crema de queso de cabra de Ronda**  
*Sautéed* seasonal vegetables with cream of goat cheese from Ronda

**Huevo *poché* 4 minutos, fritura de puntillitas, tiras de pimientos asados al carbón y crema fina de pescado con oloroso**  
4-minute poached egg, fried baby squid, chargrilled pepper strips and fine cream of fish with *oloroso* sherry

**Tataki de presa marinada en adobo, emulsión de mostaza de Dijón, patatitas y hojas de acelga roja con AOVE**  
Marinated pork *presa* tataki with a Dijón mustard emulsion, small potatoes and ruby Swiss chard leaves with EVOO

**Yogur casero con mango, merengue seco de frambuesa, pasión, bizcocho de chocolate blanco y cereales**  
Homemade yogurt with mango, hard raspberry and passion fruit meringue, white chocolate sponge and cereal

---

**36 €** IVA incluido / VAT included

Precio por persona / Price per person

⌘ Apto celíacos / Gluten free

Este menú se servirá a mesa completa para mayor disfrute de nuestros clientes.  
This set menu will be served to the whole table for the maximum enjoyment of all our guests.



**elcafédebolsa**  
RESTAURANTE&BAR

[cafedebolsa.com](http://cafedebolsa.com)