

## SNACK'S

<b>Sandwich Club El Lago / El Lago Sandwich Club</b>	20€
<b>Hamburguesa de ternera / Cheeseburger</b>	20€
Con bacon, queso, tomate y pepinillo <i>With bacon, tomato, pickels &amp; fries</i>	
<b>Ensalada César / Caesar salad</b>	18€
Con pollo, anchoas, bacon y parmesano <i>With chicken, anchovies, bacon &amp; parmesan</i>	
<b>Ensalada Axarquía / Axarquía salad</b>	24€
Mézclum, canónigo y rúcula con tomate seco, mango, aguacate, salmón curado y albahaca. Langostino en tempura y vinagreta de mango picante <i>Mezclum, canonigo and arugula with dried tomato, mango, avocado, cured salmon and basi. Shrimp in tempura and spicy mango vinaigrette</i>	

## TAPAS

<b>Patatas hojaldradas / Puff pastry potatoes</b>	12€
Con salsa brava <i>With brava sauce</i>	
<b>Ostras / Oysters</b>	5€ / ud
Al natural o con leche de tigre <i>Natural or with leche de tigre</i>	
<b>Mollete al vapor de lomo de orza / Artisan steamed "mollete" iberian pork loin</b>	8€ / 2uds
Con emulsión de sus ajos confitados <i>With an emulsion of its confit garlic</i>	
<b>Alitas de pollo / Seasoned chicken wings</b>	14€
Confitadas y fritas con especias y su guacamole <i>Confited &amp; fried with guacamole</i>	
<b>Tartar de atún picante / Spicy tuna tartar</b>	9€
Sobre lima y hoja de sisho en tempura <i>On lime and sisho leaf in tempura</i>	
<b>Croquetas de langostino y jibia / Squid &amp; King prawns croquettes</b>	13€ / 6uds
Con ali-oli de cilantro <i>With coumander ali-oli</i>	

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

<b>Canelón de aguacate / Avocado cannelloni</b>	16€
Relleno de atún asado picante, manzana y cilantro <i>Filling with roasted and spicy tuna, apple &amp; coriander</i>	
<b>Ceviche de corvina / Sea Bass ceviche</b>	17€
Con leche de tigre licuada y hierbas <i>With licued leche de tigre &amp; herbs</i>	
<b>Pisto olvidado con tarantelo de atún / Forgotten pisto with grilled tuna tarantelo</b>	24€
A la brasa y huevo frito <i>And fried egg</i>	
<b>Tiradito de salmón / Salmon tiradito</b>	22€
Curado en casa con sus huevas y cítricos <i>Home cured with its caviar &amp; citrus</i>	
<b>Tataki de atún rojo / Red tuna tataki</b>	25€
Huevos fritos camperos y yuzu <i>With fried egg and yuzu</i>	
<b>Tartar de atún rojo / Red tuna tartar</b>	25€
Con ajo blanco picante, alga codium y huevas de salmón <i>With spicy ajo blanco, codium seaweed and salmon roe</i>	
<b>Tortilla de patatas a lo pobre / Spanish omelette "a lo pobre"</b>	18€
Con pimiento frito <i>With fried pepper</i>	

## CLÁSICOS / CLASICS

<b>Lubina / Sea bass</b>	27€
Asado a la brasa <i>grilled with vegetables</i>	
<b>Carrillada de cerdo ibérico / Iberian pork</b>	19,5€
Cocinada en su jugo <i>cheeks cooked in its juice</i>	
<b>Codorniz / Quail</b>	19€
Con crema de pimientos fritos y morcilla dulce <i>with fried peppers cream and sweet black pudding</i>	
<b>Entrecote de ternera / Beef entrecote</b>	37,5€ / 500gr
<b>Chuleta de ternera blanca / White veal steak</b>	35€
Cocinado lentamente a las finas hierbas y acabado a la brasa <i>slowly cooked with fine herbs and finished on the grill</i>	
<b>Picaña / Picanha</b>	26,5€
A la pimienta negra con patatas paisana <i>with black pepper sauce and "paisana" potatoes</i>	

## GUARNICIONES / FITTINGS

<b>Patatas fritas</b> <i>French fries</i>	6€
<b>Arroz Pilaf salteado con pasas y piñones</b>	4,5€
<i>Sautéed pilaf rice with raisins and pine nuts</i>	
<b>Patatas a lo pobre</b> <i>A lo pobre potatoes</i>	6,50€
<b>Ensalada de temporada</b> <i>Seasonal salad</i>	6,5€
<b>Verduras de temporada</b> <i>Seasonal vegetables</i>	8€

## POSTRES / DESSERTS

<b>Semicrudo de chocolate / Hot chocolate cake</b>	7€
Con sorbete de naranja <i>with orange sorbet</i>	
<b>Flan casero / Homemade flan</b>	6€
Con yema de huevo <i>with egg yolk</i>	
<b>Babá al ron / Rum babá</b>	7,5€
Con helado de vainilla <i>with vanilla ice cream</i>	
<b>Valle del Guadalhorche</b>	11€
<b>Helados y sorbetes artesanos / Artisans Ice-creams &amp; sorbets</b>	2,75€ / bola