

































Aquí todo empieza con el producto.  
 Con ingredientes sencillos, bien escogidos, y una cocina que respeta su tiempo y su sabor. La mesa se llena despacio, entre bocados mediterráneos, vino y conversación.  
 Aquí se viene a comer, a compartir, a alargar la sobremesa y dejar que la tarde pase tranquila entre platos pensados para disfrutar sin prisas.















Porque a veces lo importante no es la prisa, sino el momento que compartimos alrededor de la mesa. Un lugar para volver, para quedarse un poco más, y dejar que el día siga su curso entre comida, sobremesa, merienda y cena.

# La Higuera®












Entrantes y tentempies

ENSALADA DEL DÍA		14.00 €
SELECCIÓN DE LOMOS CURADOS 100GR	  	22.80 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 75% PRIM GUIJUELO 100GR		26.00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 50% BEHER GUIJUELO 100GR		23.00 €
CECINA DE WAGYU 80 GR		22.50 €
ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE	     	12.00 €
ENSALADILLA DE GAMBA BLANCA Y VENTRESCA DE ATÚN EN CONSERVA	      	15.00 €
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y VELO DE COPPA	  	3.50 €
FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE GUIISO DE PULARDA Y CREMA DE FOIE	  	14.00 €
STEAK TARTAR, CAFÉ PARÍS Y ENDIVIAS FRESCAS	     	16.00 €
TORREZNOS ESTILO LA HIGUERA	 	14.00 €
ANCHOAS 00 EN MANTEQUILLA AHUMADA "ROOFTOP SMOKE HOUSE"		4.00 €
ANCHOAS 00 AQUÍ SANTOÑA		3.50 €
ENSALADA DE TOMATES DE ALMERÍA		16.00 €

Del mar

KOKOTXAS DE BACALAO EL BARQUERO CON REFrito DE AJOS Y PILPIL DE PIPARRAS	 	22.00 €
GAMBA ROJA AL AJILLO, PATATA CHIPS Y HUEVOS FRITOS	   	27.00 €
MERLUZA EN SALSA VERDE	   	23.00 €
LUBINA A LA SAL	 	43.00 €
BACALAO AL PILPIL ACABADO EN KAMADO, JUDÍA VERDE, PEREJIL Y LIMA	 	24.00 €

Carnes

SOLOMILLO ROSSINI	     	32.00 €
CHULETILLAS DE CABRITO DE LOS FILABRES	  	28.00 €
PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA		41.00 €
LOMO BAJO DE ANGUS 500 GR 50 DÍAS DE MADURACIÓN		49.00 €
COCHINILLO, ESPUMA DE CALABAZA Y SU JUGO	 	27.00 €

LECHUGA TROCADERO ALIÑADA		3.50 €	ARROZ CON LECHE ESTILO RISOTTO		6.50 €
PURÉ DE PATATA ROBUCHON		4.00 €	FLAN DE QUESO Y CHANTILLÍ DE NARANJA	 	6.90 €
PATATAS FRITAS		4.00 €	TARTA DE LA ABUELA	     	6.00 €
PIMIENTO PADRÓN GUARNICIÓN		3.50 €	PAIN PERDU	  	7.50 €

Guarniciones

Postres clásicos

A = Presencia del alérgeno en los ingredientes. T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen.  
 \* No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato.