






















Seleccionamos con mimo aquellos sabores que nos acercan a la mesa de siempre, esa que se llena despacio, entre bocados que invitan a la conversación y al r e e n c u e n t r o .









Aquí se viene a compartir, a disfrutar sin relojes, a dejarse llevar por el placer sencillo de una buena charla y un par de platillos bien elegidos. Porque lo importante no es el apuro, sino el momento que compartimos alrededor de la m e s a .

# labiguera®

Embutidos, chacinas, fiambres

CECINA DE WAGYU 80 GR		22.50 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% PRIM GUIJUELO 100GR		26.00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 50% BEHER GUIJUELO 100GR		23.00 €
CHORIZO IBÉRICO BELLOTA 100GR	  	16.00 €
SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA 100GR	  	16.00 €
MORCON DE BELLOTA 100GR		16.00 €
SELECCIÓN DE LOMOS CURADOS 100GR	  	22.80 €
SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DE ALMERÍA 125GR	     	14.00 €
CABEZA IBÉRICA CON PISTACHO 100GR	  	14.00 €
CECINA EXTRA 80 GR	  	18.00 €

Salazones y ahumados

ANCHOAS 00 EN MANTEQUILLA AHUMADA "ROOFTOP SMOKE HOUSE"		4.00 €
MOJAMA ATÚN "FELISA GOURMET"	 	16.00 €
ANCHOAS 00 AQUÍ SANTOÑA		3.50 €
CARPACHO DE ATÚN ROJO AHUMADO "FELISA GOURMET"	 	22.00 €
GILDA DE ATÚN ROJO QUESO Y PIPARRA "FELISA GOURMET"		3.20 €
CHICHARRÓN AHUMADO "ROOFTOP SMOKE HOUSE" 60GR ALCAPARRAS Y LIMÓN		16.00 €
HUEVA DE MARUCA		18.00 €

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.

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®




















Seleccionamos con mimo aquellos sabores que nos acercan a la mesa de siempre, esa que se llena despacio, entre bocados que invitan a la conversación y al r e e n c u e n t r o .

Aquí se viene a compartir, a disfrutar sin relojes, a dejarse llevar por el placer sencillo de una buena charla y un par de platillos bien elegidos. Porque lo importante no es el apuro, sino el momento que compartimos alrededor de la m e s a .

## Conservas Y laterio

NAVAJAS AL AJILLO "LOS PEPERETES" 120 GR	   	30.00 €
BERBERECHOS AL AJILLO "LOS PEPERETES"	  	32.00 €
PULPO AL PIMENTÓN "LOS PEPERETES"	  	28.00 €
BERBERECHOS AL NATURAL "LOS PEPERETES"	  	35.00 €
VENTRESCA DE BONITO "OS PEPERETES" EN MANTEQUILLA DE "AIRAS MONIZ"	   	31.00 €
HUEVAS DE ERIZO AL NATURAL "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	 	55.00 €
MEJILLONES EN ESCABECHE PEQUEÑOS 12-16 PIEZAS "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	   	16.00 €
MEJILLONES EN ESCABECHE GRANDES 7-9 PIEZAS "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	   	24.00 €
AGUJAS EN ACEITE DE OLIVA "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	  	14.00 €
MEJILLONES 6-8 PIEZAS "A CONSERVEIRA" FRITOS EN ESCABECHE	   	18.00 €
NAVAJAS DE LAS RIAS GALLEGAS EN ACEITE DE OLIVA "A CONSERVEIRA"	  	24.00 €
ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA "A CONSERVEIRA"	    	15.00 €
SARDINILLAS EN AOVE AL LIMÓN "FELISA GOURMET" 115GR	   	15.00 €
GUIISO MARINERO DE COQUINAS AL AJILLO "FELISA GOURMET" 200GR	  	16.00 €
ALMEJON AL NATURAL "ESPINALER"	  	9.00 €
MEJILLON EN SALSA BRAVA "ESPINALER"	    	23.00 €
SARDINAS EN VINAGRE "ESPINALER"	   	14.00 €
PULPO EN SALSA GALLEGA "ESPINALER"	   	19.00 €

## Platillos de cocina

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y VELO DE COPPA	  	3.50 €
ENSALADA DE TOMATES DE ALMERÍA		16.00 €
TORREZNOS ESTILO LA HIGUERA		14.00 €
PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS		8.00 €
ENSALADILLA DE GAMBA BLANCA Y VENTRESCA DE ATÚN EN CONSERVA	     	15.00 €
ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE	   	12.00 €
BUÑUELO DE BACALAO EL BARQUERO Y ALIOLI DE MIEL	    	6.50 €