

## Para Empezar | Starters

- Jamón Ibérico de Bellota (80 gr) y Pan de Masa Madre con Tomate - 32,00 €  
*Iberian Acorn-fed Ham (80g) with Sourdough Bread and Tomato*
- Tabla de Quesos Andaluces y Membrillo Especiado - 23,00 €  
*Andalusian Cheese Board with Spice Quince*
- Gilda Don Ramón (Atún, Salmón, Pulpo y Huevo de Codorniz) - 6,00 € / ud  
*Don Ramón Gilda "Stick Skewer" (Made of Tuna, Salmon, Octopus, Boiled Quail Egg) (Unit)*
- Tosta de Anchoas 000 del Cantábrico (2 unidades) Sobre Pan Tostado, Ajo, Tomate Seco y Aceitunas Negras - 14,00€  
*Cantabrian Anchovy 000 Toast (2 units) On Toasted Bread, Garlic, Sun-dried Tomatoes and Black Olives*
- Nuestro Cóctel de Marisco y su Cherry Mary - 18,00€  
*Our Seafood Cocktail and its "Cherry Mary"*
- Ensaladilla Rebelde de Pollo Asado con Emulsión de Ajo Negro, Cebolla Roja Encurtida y Crujiente de su Piel - 14,00 €  
*Cold Roast Chicken Potato Salad "Ensaladilla" with Black Garlic Emulsion, Pickled Red Onion and Crispy Chicken Skin*
- Tabule Negro con Pulpo Frito con Mejillones en Escabeche, Berberechos al Natural y Alioli de Ajo Confiado - 16,00 €  
*Black Tabbouleh with Fried Octopus, Pickled Mussels, Fresh Cockles and Garlic Aioli*
- Setas de Temporada al Palo Cortado con Patatas en Textura Huevo a Baja Temperatura y Lascas de Trufa Negra - 15,00€  
*Seasonal Mushrooms with Jerez "Palo Cortado" Wine, Textured Potatoes, Low-Temperature Egg and Black Truffle*
- Bocado de Tomate con Mar y Tierra (Burrata, Mojama y Albahaca) - 16,50 €  
*Tomato Salad from our Land and Sea (Burrata Cheese, Blue-fin dried Tuna, and Basil)*
- Steak Tartar de Redondo de Vacuno 100% ECO al Estilo Moruno sobre Hueso de Tuétano y Trufa Negra - 26,00 €  
*Moroccan-Style Beef Steak Tartar 100% ECO Served on Bone Marrow and Black Truffle*
- Flor de Alcachofas con Mousse de Foie Gras, Jamón Ibérico de Bellota y Salsa de PX - 16,00€  
*Artichoke Flowers with Foie Gras Mousse, Iberian Acorn-fed Ham and PX Caramel Sauce*

## De la Mar | From The Sea

- Split de Langosta al Horno con Salsa de su Coral y Caviar con Salteado de Patatas Baby y Ajo Tierno al Fino - 28,00 €  
*Split Baked Lobster with its Coral Sauce and Caviar served with Sautéed Baby Potatoes, Tender Garlic and Sherry Wine*
- Calamar en Tres Texturas (Falso Risotto de Calamar, Calamar Frito y Calamar en Adobo Moruno a la Plancha) - 25,00 €  
*Squid in Three Textures (Fake Squid Risotto, Fried Squid, and Grilled Squid in Moorish Marinade)*
- Pez Limón a la Parrilla con Tocino de Cielo de Calabaza, Salsa de Palo Cortado acompañado con Almendras, Cilantro, Regaña al Carbón y Gel de Limón - 26,00 €  
*Grilled Amberjack with Pumpkin "Tocino del Cielo" Palo Cortado Sherry Sauce accompanied by Almonds, Coriander, Charcoal Cracker and Lemon Gel*
- Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Salsa Mohamara, Espuma de su Pil Pil Gratinada y Verdura Salteada - 26,00 €  
*Low-temperature Confit Cod with Mohamara Sauce Pil Pil Foam Au Gratin, and Sautéed Vegetables*
- Pulpo a la Parrilla con Cous-cous en su Tinta Crujiente de Pimentón de la Vera y Toque Cítrico - 26,00 €  
*Grilled Octopus with Cous-cous in its Ink Crispy La Vera Paprika with a Citrus Twist*



el limón

Otoño | Invierno 2025-26  
Autumn | Winter Menu 2025-26

Almuerzo | Lunch  
13:00h - 16:00h

Cena | Dinner  
20:00h - 23:00h



Teléfono de Reservas  
Bookings  
(+34) 954 32 81 50

Disponemos de carta  
de alérgenos si el  
cliente lo solicita

An allergen menu is  
available upon request

Precios IVA incluido  
VAT included

## De la Tierra | From the Land

- Magret de Pato a Baja Temperatura Trigo Tierno a la Naranja, Peras Flambeadas al Oloroso - 25,00 €  
*Low-temperature Duck Magret Tender Wheat with Orange, Flambéed Pear in Oloroso Sherry Wine*
- Secreto Ibérico de Bellota con Berenjenas Morunas y Lentejas Crujientes - 26,00 €  
*Iberian Acorn-fed Pork with Moorish Eggplant and Crispy Lentils*
- Lomo Bajo de Vacuno Ecológico con su Guarnición - 49,00 €  
*Organic Beef Tenderloin Steak with his Garnish*
- Solomillo de Vacuno sobre Tupinambo en Dos Texturas, Salsa Café París y Lascas de Trufa - 29,00 €  
*Beef Sirloin on Jerusalem Artichoke in Two Textures, Café Paris Sauce and Black Truffle*
- Carrillada de Ternera al Estilo Magrebi Ciruelas Caramelizadas en Canela y Almendras - 23,00 €  
*Beef Cheek Stew Maghrebi-style Cinnamon Caramelized Prunes and Fried Almonds*
- Pierna de Cordero Lechal a Baja Temperatura, Salsa Demi-glace de su propio Jugo, Chutney de Mango y Cebolla, Milhojas de Patata Frita, Brotes Tiernos y Vinagreta al Jerez - 26,00 €  
*Low-temperature Suckling Lamb Leg, Demi-glace Sauce, Mango and Onion Chutney, Fried Potato Millefeuille, Tender Shoots and Sherry Vinaigrette*

## Postre | Dessert

- El Limón (Falso Limón, Crema de Limón, Cobertura de Chocolate Blanco, Tierra de Pestiños y Aroma de Azahar) - 10,00 €  
*"The Lemon" (made of a Lemon Mousse, Lemon Cream, White Chocolate coating over Pestiño Crumble and Orange Blossom Aroma)*
- Andalusi: Crema de Polea y Baklava Moruna - 8,00 €  
*Andalusi (Polea Cream and Moorish Baklava)*
- Homenaje a la Naranja (Crema de Naranja, Bizcocho de Naranja, Tocino de Cielo de Naranja con Sorbete de Mandarina) - 10,00 €  
*Orange Tribute (Orange Cream, Orange Sponge Cake, Orange Tocino de Cielo, and Mandarin Sorbet)*
- Textura de Chocolate (Brownie Vegano con Espuma de Chocolate, Crumble de Chocolate y Helado de Chocolate Vegano) - 9,00 €  
*Chocolate Textures (Vegan brownie, Chocolate Foam, Chocolate Crumble, and Vegan Chocolate Ice Cream)*
- Torrija Casera de Pan Brioche, Infusionada con Leche y Especies, Base Descrema Pastelera de Turrón, Helado de Vainilla y Toffee - 8,00 €  
*Brioche "Torrija" (Spanish French Toast) Infused with Milk and Spices, served over Nougat Pastry Cream, Vanilla Ice Cream, and Toffee*
- Nuestra Tarta de Queso de la Sierra de Sevilla con Espuma de Frutos Rojos al Jerez y Crumble Especiado - 9,00 €  
*Our Cheesecake from the Sierra de Sevilla With Sherry-Infused Red Berry Foam and Spiced Crumble*
- Crema Volteada de Caramelo Salado con Pimienta Sichuan, Espuma de Vainilla Planifolia y Almendra - 10,00 €  
*Salted Caramel Cream Puffs with Sichuan Pepper, Vanilla Planifolia Foam, and Almond*

\*\*Puede solicitar a los compañeros de sala nuestros Menús de Tapas y Degustación.

\*\*You can request our Tapas and Tasting Menus to our dining room staff.