



MED

mediterranean cuisine

Verde que te quiero verde / GREENS TO ENVY

Ensalada templada thai con pollo marinado, brotes de soja, vinagreta suave de chile rojo, aguacate, mango y cacahuetes | 16€ 

Warm Thai salad with marinated chicken, soybean sprouts, mild red-chilli vinaigrette, avocado, mango and peanuts

Ensalada caprese con stracciatella, tomate seco, Cherry y aceituna Kalamata con crema de albahaca y polvo de pistacho | 18€ 


Caprese salad with stracciatella cheese, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes and Kalamata olives with basil dressing and powdered pistachio

Nuestra ensaladilla rusa con espuma de piquillos | 14€


Our potato salad with piquillo pepper foam

Ensalada César con pollo parrilla, anchoas, parmesano, Bacon crujiente, Cherry y tostitas finas | 16€

Caesar salad with grilled chicken, anchovy, parmesan, crispy bacon, cherry tomatoes and bread crisps

Ensalada de brotes con alga wakame, gambón en tempura, láminas de portobello, salsa kimuchi y fideos crujientes | 18€ 

Fresh salad medley with wakame, prawn tempura, sliced portobello, kimchi dressing and crispy noodles


Guacamole casero con pico de gallo, edamame y pipas de girasol con sus totopos | 16€ 

Homemade guacamole with pico de gallo, edamame, sunflower seeds and totopo crisps


Para picar / STARTERS

Plato de jamón 100% ibérico con pan cristal y tomate infusionado con hierbas aromáticas | 32€


100% cured Iberian ham with ciabatta-style bread and aromatic-infused tomato

Surtido de quesos nacionales (savel, humo y olavidia) con confitura de pimiento asado, y frutos secos con sus grissinis y regañá artesana | 22€ 

Selection of Spanish cheeses (savel, humo and olavidia) with grilled pepper preserve, nuts and artisanal breadsticks

Surtido de croquetas caseras: setas, jamón y marisco | 15€ 

Selection of homemade croquettes: mushroom, Iberian ham and seafood

Salmorejo de verduras asadas con tartar de dúo de tomates | 15€ 


Grilled-vegetable salmorejo with tomato tartare

Tartar templado de salmón con yema curada en soja y palomitas de amaranto | 18€

Warm salmon tartare with soy-cured yolk and popped amaranth seeds

Tiradito de atún rojo sobre alga wakame con alga crispy, mix de sésamos y aliño agridulce | 26€


Sliced red tuna over wakame with crispy seaweed, sesame seeds and sweet and sour dressing

Patatas baby a las bravas con polvo de kikos | 10€ 


Baby potatoes in a spicy brava sauce with powdered crispy corn

Taco de puntillitas con guacamole, pico de gallo, brotes frescos y emulsión de rábano raifort | 18€

Baby squid taco with guacamole, pico de gallo, fresh greens and raifort horseradish emulsion

Gyozas vegetales o de cerdo crujientes con salsa okonomiyaki y mayonesa kimuchi | 16€ 

Crispy vegetable or pork gyozas with okonomiyaki sauce and kimchi mayonnaise

Berenjena asada al miso con miel de caña de Málaga y virutas de bonito | 16€ 

Miso-grilled aubergine with local molasses and bonito flakes



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH



PLATO CON OPCIÓN VEGETARIANA / DISH WITH VEGETARIAN OPTION

Para chuparse los dedos / GOOD 'TIL THE LAST BITE

Pizza Capricciosa, con portobello, prosciutto y rúcula | 18€

Capricciosa pizza with portobello, prosciutto ham and rocket

Pizza con selección de tres quesos, con mozzarella, gorgonzola y parmesano | 20€

Three-cheese pizza with mozzarella, gorgonzola and parmesan

Hamburguesa Rossini: Ternera premium, lámina de foie, mayonesa trufada, rúcula y grana padano | 20€

Rossini burger: Premium beef with sliced foie gras, truffle mayonnaise, rocket and Grana Padano

Hamburguesa de pollo crujiente, queso Edam, lechuga romana, tomate, cebolla roja encurtida y mayo sweet chilli | 19€

Crunchy chicken burger with Edam, romaine, tomato, pickled red onion and sweet-chilli mayonnaise

Hamburguesa de aguacate crunch, tomate, lechuga romana, cebolla roja, mayonesa picante y queso edam | 20€

Avocado crunch burger with tomato, romaine, red onion, spicy mayonnaise and Edam

Focaccia con sobrasada, higos y miel de caña | 18€

Traditional focaccia with cured pork sausage, fig and molasses

Sándwich club en pan brioche con salsa de yema curada | 18€

Club sandwich on brioche bread with a cured yolk sauce

Sándwich vegetal de escalivada, espárrago blanco y aguacate con lactonesa de berenjena y jugo de los pimientos | 16€

Roasted vegetable sandwich, white asparagus and avocado with aubergine and pepper lactonnaise

Momento dulce / SWEET MOMENT

Tarta de queso fundente con frambuesa en texturas | 9.5€

Molten cheese cake with raspberry textures

Torrija de brioche caramelizada con helado de canela | 9.5€

Caramelised eggy brioche with cinnamon ice cream

Mousse de chocolate 70% con toffee de miso y helado de chocolate a la sal | 10€

Dark chocolate mousse with miso toffee and salted chocolate ice cream

Tarrito de helado (chocolate, vainilla, fresa) | 10€

Ice cream cup (chocolate, vanilla, strawberry)

Cuenco de fruta tropical (piña, papaya, mango) al natural con espuma de coco y gel de maracuyá | 9.5€

Fresh tropical fruit bowl (pineapple, papaya, mango) with coconut foam and passion fruit sauce

Infantil / KIDS MENU

Pizza margarita | 14€

Margarita pizza

Spaguetti con salsa a la napolitana | 9.5€

Spaghetti with tomato sauce

Sandwich mixto en pan brioche con patatas o ensalada | 12€

Ham and cheese toastie with chips or salad

Pescado del día con patatas fritas o ensalada | 16€

Fish of the day with chips or salad

*Feel, behold and breath the Mediterranean sea
(and share)*

COMPARTE TU EXPERIENCIA EN JARDINES MED

 @higueron_hotelresort

 Higuerón Resort