

## IBÉRICOS Y SALAZONES IBERIAN CURED MEATS

---

Jamón 100% Ibérico Puro de Bellota Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas 100% Pure Iberian Acorn-fed Pork Cured Ham, Jabugo, Huelva.	19	29
Lomo Ibérico de Bellota. Iberian Acorn-fed Pork Cured Loin.		22
Salchichón de Ibérico de Bellota. Iberian Acorn-fed Pork Salchichón.		15
Chorizo Ibérico de Bellota. Iberian Acorn-fed Pork Chorizo.		15
Tabla de Ibéricos de Bellota. Board of Iberian Acorn-fed Cured Meat.		24
Anchoas del Cantábrico en Salazón con Tomate Confitado. Cantabrian Salted Anchovies with Confit Tomato.		4,5 ud.

## NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS OUR CHEESE SELECTION

---

Quesos Curado de Cabra Payoya. Cádiz. Payoya Goat Mature Cheese. Cádiz. Spain		15
Queso Curado de Oveja "Dehesa de los Llanos". Manchego Gran Reserva. Dehesa de los Llanos Mature Sheep Cheese. Manchego Gran Reserva. Spain.		17
Queso Azul de Cabra "Andazul". Cadiz. Andazul Goat Blue Cheese. Cadiz. Spain.		15
Queso de Oveja Emborrado. Emborrado Sheep Cheese.		15
Tabla de Quesos, Selección de Nuestro Charcutero. Board of Cheeses Selected by Our Deli.	15	24

## ENTRADAS TO START WITH

---

Gazpacho Andaluz con Aceite de Oliva Virgen Extra. Chilled Andalusian Gazpacho Soup with Extra-Virgin Olive Oil.		10
Salmorejo con Jamón Ibérico con Huevo Duro y Almendras. Salmorejo with Iberian Ham, Boiled Egg and Almonds.		14
Ensaladilla Rusa Tradicional con Vestresca de Atún. Traditional Russian Potato Salad with Tuna Belly.		14
Ensaladilla Rusa de Centollo servida en su concha con Mayonesa de Marisco. Spider Crab Russian Salad served in its own shell with Seafood Mayonnaise.		18
Boquerones en Vinagre con Aceite de Oliva Virgen Extra Hechos en Casa. Home-made Anchovies Marinated in Vinegar with Extra-Virgin Olive Oil.		14
Carpaccio de Pez Mantequilla con Piparras, Crujiente Japonés y Mayonesa de Lima. Butter Fish Carpaccio with Piparras, Japanese Crusty and Lime Mayonnaise.		19

Ceviche de Lubina con Aguacate y Maíz Crujiente. Sea Bass Ceviche with Avocado and Crunchy Corn.	20
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico. Home-made Iberian Cured Ham Croquettes.	11
Croquetas Caseras de Gambas al Pil-Pil con Mayonesa de Pimentón. Home-made Pil-Pil Prawns Croquettes with Sweet Pepper Mayo.	11
Pulpo Frito con Mayonesa Kimchi y Aliño Thai. Fried Octopus with Kimchi Mayo and Thai Dressing.	20
Tempura de Langostinos Tigre. Tiger Shrimp Tempura.	20
Bocaditos de Salmón Tempurizados con Mayonesa Picante y Salsa de Anguila. Tempurized Salmon Bites with Spicy Mayo and Eel Sauce.	12
Langostino Empanado y Queso Crema envuelto en Salmon y Flambeado. Breaded Shrimp and Cream Cheese wrapped in Salmon and Flambéed.	12
Cangrejo de Concha Blanda Tempurizado con Mayonesa de Yuzu y Salsa Sriracha. Tempurized Soft Shell Crab with Yuzu & Sriracha Sauce.	17

## ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA TO START WITH

---

Mixta, con Tomate, Cebolleta, Maíz, Pepino, Aceitunas, Huevo y Ventresca de Atún. Mixed, with Tomato, Fresh Spring Onions, Sweet Corn, Cucumber, Olives, Egg and Tuna Belly.	12
Verde, con Aguacate, Tomate Seco y Parmesano Reggiano. Green, with Avocado, Dry Tomato and Parmigiano Reggiano.	15
Ensalada de Algas con Salmón Marinado, Aguacate y Melón. Seaweed Salad with Marinated Salmon, Avocado and Melon.	19
Cesar, Pollo Crujiente de Maíz y Miel, Parmesano Reggiano y Picatostes. Caesar, Chicken with a Corn and Honey Flake Crust, Parmigiano Reggiano and Croutons.	16
Mozzarella di Búfala con Tomate Raff, Pesto Verde, Salsa de Yogurt y Rúcula. Mozzarella di Búfala with Raff tomato, Yogurt Sauce, Rocket and Green Pesto.	18

## PASTAS, WOKS CON TAGLIATELLE O ARROZ BASMATI PASTA, TAGLIATELLE OR BASMATI RICE WOKS

---

Gnocchi de Patata con Salsa de Setas y Trufa. Potato Gnocchi with Mushroom and Truffle Sauce.	19
Raviolis de Gambas y Cangrejo con Crema de Mariscos y Azafrán. Prawn and Crab Raviolis with Saffron and Seafood Cream.	22
Tagliatelle de Espinacas con Verduritas en Crema de Soja. Spinach Tagliatelle with Baby Vegetables and Soy Cream.	18
Wok de Pollo con Jengibre y Verduras acompañado de Salsas Teriyaki y Tonkapsu. Chicken Wok with Ginger and Vegetables, served with Teriyaki and Tonkapsu Sauces.	19
Wok de Marisco con Verduras y Almendras en Salsa de Ostras. Seafood Wok with Vegetables and Almonds, served with Oyster Sauce.	19

Wok de Verduras Baby en Salsa de Curry Thai con Arroz Jazmín. <i>Baby Vegetables Wok with Thai Red Curry and Jasmin Rice.</i>	19
Wok Vegetal con Piña, Bambú, Anacardos y Salsa Sweet-Chili. <i>Vegetable Wok with Pineapple, Bamboo, Cashews and Sweet-Chili Sauce.</i>	17

## ARROCES Y FIDEUAS RICE DISHES AND FIDEUAS

---

Arroz a Banda con nuestro Alioli Casero. (min. 2 pers.) <i>A Banda Paella with our Home-Made Alioli.</i>	19 pp
Arroz Negro de Sepia y Gambas con nuestro Alioli Casero. (min. 2 pers.) <i>Black Paella with Squid and Prawns and our Home-Made Alioli.</i>	19 pp
Arroz de Verduras con Setas de Temporada. (min. 2 pers.) <i>Paella with Vegetables and Seasonal Wild Mushrooms.</i>	19 pp
Arroz Mixto de Pollo y Pescado. (min. 2 pers.) <i>Mixed Paella with Chicken, Fish and Vegetables.</i>	19 pp
Arroz Seco o Caldoso de Pescado y Mariscos. (min. 2 pers.) <i>Fish and Seafood Paella or Rice Seafood Soup.</i>	23 pp
Arroz Caldoso de Bogavante Azul. (min. 2 pers.) <i>Rice Seafood Soup with Blue Lobster.</i>	35 pp
Arroz Caldoso de Carabineros. (min. 2 pers.) <i>Rice Seafood Soup with Red Prawns.</i>	34 pp
Arroz de Presa Ibérica con Verduras, Setas y Sobrasada. (min. 2 pers.) <i>iberian Pork Shoulder Paella with Vegetables, Mushrooms and Sobrasada.</i>	20 pp
Fideuá a Banda o Negra. (min. 2 pers.) <i>A Banda or Black Fideuá.</i>	19 pp
Fideuá de Marisco. (min. 2 pers.) <i>Seafood Fideuá.</i>	23 pp

## EN FRITURA DEEP FRIED

---

Boquerones. <i>Anchovies.</i>	16
Puntillas de Calamar. <i>Baby Squid.</i>	17
Calamares. <i>Squid Rings.</i>	17
Cazón en Adobo. <i>Marinated Dogfish.</i>	16
Fritura Malagueña. (min. 2 pers.) <i>Typical Málaga Assorted Fried Fish.</i>	18 pp

## MARISCOS SEAFOOD

---

Gambas Blancas a la Plancha. Grilled White Prawns	27
Cigalas a la Sartén 300 grs. Fried Cray-fish 300 grs.	33
Carabineros, Calibre 00, al Grill 1 ud. Grilled Red Prawns, Double zero size, 1 unit.	19
Bogavante Azul al Grill 500 grs. 500g of Grilled Blue Lobster.	65
Almejas en Salsa Verde. Clams in Green Sauce.	19

## SUSHI Y SASHIMI SUSHI AND SASHIMI

---

SASHIMI (9 uds.)	
Sashimi de Lubina al Yuzu. Yuzu Sea Bass Sashimi.	22
Sashimi Mixto: Atún, Salmón y Pez Mantequilla. Mixed Sashimi: Tuna, Salmon and Butter Fish.	22
Sashimi Trocadero (18 uds.) Atún, Salmón, Pez Mantequilla, Langostino, Lubina y Toro. Tuna, Salmon, Butter Fish, King Prawn, Sea Bass & Tuna Belly.	35
NIGIRI (2 uds.)	
Salmón o Pez Mantequilla o Atún o Langostino o Anguila. Salmon or Butterfish or Tuna or Shrimp or Eel.	8
Salmón Flambeado o Atún Picante. Flambéed Salmon or Spicy Tuna.	9
Ventresca de Atún o Ventresca de Atún con Cebollino. Tuna Belly or Tuna Belly and Chive.	10
Huevas de Salmón. Salmon Caviar.	11
MAKI (8 uds.)	
Atún o Salmón o Aguacate o Pepino. Tuna or Salmon or Avocado or Cucumber.	9
Ventresca de Atún y Cebollino. Tuna Belly and Chive.	12
ROLLS (8 uds.)	
California Tobiko: Langostino, Aguacate, Mayonesa Japo y Tobiko. Shrimp, Avocado, Tobiko & Japo Mayo.	15
Obama Roll: Langostino Tempurizado, Aguacate, Queso, Atun, Tobiko y Mayonesa Picante. Shrimp Tempura, Avocado, Cheese, Tuna, Tobiko & Spicy Mayo.	15
San Francisco Roll: Langostino cubierto con Salmon, Aguacate, Queso y Tobiko. Shrimp covered with Salmon, Avocado, Cheese & Tobiko.	15

## PESCADOS FISH

---

Debido a la estacionalidad de nuestros mercados, les ofrecemos pescados y mariscos frescos del día y se lo presentamos a modo de sugerencias, con el fin de mantener la calidad que nos representa.  
Due to the seasonal nature of our markets, we offer you fresh fish and seafood of the day, which we present as suggestions so that we can keep our renewed quality.

Calamar a la Plancha. Grilled Squid.	24
Lenguado a la Brasa. Charcoal Grilled Sole.	28
Bacalao Negro de Alaska Macerado en Miso con Guacamole. Alaskan Black Cod Marinated in Miso and served with Guacamole.	29
Lomo de Lubina a la plancha. Grilled Sea Bass Loin.	26
Lomo de Rodaballo a la plancha. Grilled Turbot Loin.	26

## AL HORNO, A LA SAL, AL CARBÓN O THAI OVEN BAKED, BAKED IN SALT, CHARCOAL GRILLED OR THAI

Lubina. (min. 2 pers.) Sea Bass.	26 pp
Dorada. (min. 2 pers.) Gilt-Head Bream.	26 pp
Rodaballo. (min. 2 pers.) Turbot.	26 pp

Todos nuestros pescados se servirán con patatas y verduras salteadas.  
Todos los pescados elaborados al estilo Thai tendrán un suplemento de 2 euros.  
All of our fish is served with potatoes and sauteed vegetables.  
All fish prepared in the Thai style will have a 2 euros supplement.

## DE LA ALMADRABA DE BARBATE FROM LA ALMADRABA OF BARBATE

Todo nuestro atún de Almadraba, pescado con Artes tradicionales que son consecuentes con el Medio Ambiente con certificado que lo acredita.  
All of our Tuna is from Almadraba tuna fishing ground, fished using traditional methods that are certified as environmentally friendly.

Tataki de Atún Rojo con Salsa Agripicante y Verduritas Crujientes. Spicy Red Tuna Tataki with Spicy and Sour Sauce and Crunchy Baby Vegetables.	19
Tartar de Atún Rojo con Aliño de Ají Panca y Salsa Shiso. Red Tuna Tartare with Ají Panca Dressing and Shiso Sauce.	25
Tartar de Ventresca de Atún Rojo y Yema de Huevo. Red Tuna Belly Tartare and Egg Yolk.	26
Taco de Atún Rojo al Grill con Patatas y Verduras Salteadas. Grilled Red Tuna Loin with Potatoes and stir-fried Vegetables.	28

## NUESTRAS CARNES OUR MEATS

---

Chuletón de Carne Roja al Carbón de Encina. (min. 2 pers.) Oak Charcoal-Grilled Beef Rib Steak.	29 pp
Solomillo de Carne Roja al Carbón de Encina. Oak Charcoal-Grilled Fillet of Beef	27
Entrecot de Carne Roja al Carbón de Encina. Oak Charcoal-Grilled Entrecote.	24
Hamburguesa de Buey Casera con Mermelada de Tomate y Queso Manchego. Beef Burger with Tomato Jam and Manchego Cheese.	20
Hamburguesa de Cordero Lechal con Queso de Cabra, Cebolla Morada y Mayonesa de Comino. Baby Lamb Burger with Goat Cheese, Red Onion and Cumin Mayonnaise.	20
Presa ibérica Glaseada en Yakiniku. Iberian Pork Shoulder Glazed in Yakiniku Sauce..	22
Jarrete de Ternera Lechal Asado a Baja Temperatura y Glaseado en su Jugo. (min. 2 pers.) Veal Shank Low Temp Grilled and Glazed on its Juice.	29 pp

LE SUGERIMOS PREGUNTAR POR NUESTROS POSTRES CASEROS Y VINOS DULCES.  
TAMBIÉN LE INVITAMOS A CONOCER NUESTRA CARTA DE CÓCTELES DONDE PODRÁ ENCONTRAR  
UNA GRAN SELECCIÓN DE COMBINADOS PERFECTOS PARA DISFRUTAR A PIE DE PLAYA.

WE SUGGEST YOU TO ASK ABOUT OUR HOMEMADE DESSERTS AND SWEET WINES.  
ALSO, WE INVITE YOU TO KNOW OUR COCKTAIL'S MENU WHERE YOU CAN FIND  
A GREAT SELECTION OF PERFECT COMBINATIONS TO ENJOY WITH YOUR FEET IN THE SAND.

NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:  
GLUTEN, PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS, HUEVOS, PESCADO, MOLUSCOS, SOJA, LECHE, APIO,  
MOSTAZA, SÉSAMO, ANHÍDRIDO SULFUROSO, SULFITOS, FRUTOS SECOS, ALTRAMUCES Y TODOS SUS DERIVADOS.

OUR PRODUCTS CONTAIN OR MAY CONTAIN TRACES OF:  
GLUTEN, PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS, EGGS, FISH, MOLLUSCS, SOY, MILK, CELERY,  
MUSTARD, SESAME, SULFUR DIOXIDE, SULPHITES, NUTS, LUPINS AND ALL DERIVATIVES.