

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.	29
Lomo Ibérico Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas Iberian Acorn-fed Pork Cured Loin, Jabugo, Huelva.	22
Salchichón de Presa Ibérica. Jabugo. Huelva. Iberian Acorn-fed Pork Salchichón. Jabugo. Huelva.	15
Chorizo Ibérico de Bellota. Jabugo. Huelva. Iberian Acorn-fed Pork Chorizo. Jabugo. Huelva.	15
Tabla de Ibéricos de Bellota. Board of Iberian Acorn-fed Cured Meat.	24
Tabla de Quesos, Selección de Nuestro Charcutero. Board of Cheeses Selected by Our Deli.	24
Anchoas del Cantábrico en Salazón. Cantabrian Salted Anchovies.	4,5 ud.

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, Huevo Duro y Pasas. Chilled Salmorejo cream with Iberian ham, Boiled Egg and Raisings.	14
Tataki de Carne Roja. Red Beef Tataki.	19
Ensaladilla Rusa de Bonito. Russian Potato Salad with White Tuna.	14
Tartar de Atún Rojo de Almadraba. Almadraba Red Tuna Tartare.	23
Croquetas de Jamón Ibérico Hechas en Casa. Home-Made Iberian Cured Ham Croquettes.	11
Croquetas de Choco en su Tinta con Ali-oli de Azafrán. Home-Made Squid Croquettes in their Ink with Saffron Ali-oli.	11
Carpaccio de Solomillo de Ternera con Pesto Rojo, Rúcula y Parmesano. Carpaccio of Beef Sirloin with Red Pesto, Rocket Salad and Parmesan.	19
Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada y Brotes de Hojas Verdes. Foie Toast with Caramelized Onion and Green Leaves.	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
Sashimi de Atún Rojo de Almadraba con Ensalada de Algas Wakame. Red Tuna Sashimi with Wakame Seaweed Salad.	26
Ceviche de Cigalas y Lubina. Crayfish and Sea Bass Ceviche.	24
Carpaccio de Atún Rojo de Almadraba con Salsa de Erizos y Huevas. Almadraba Red Tuna Carpaccio in a Sea Urchin and Roe Sauce.	23

ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLE GARDEN SALADS

Mixta: Lechuga, Tomate, Cebolla, Pimiento Rojo, Pepino y Aceitunas. Lettuce, Tomato, Onion, Red Pepper, Cucumber and Olives.	12
Verde: Hojas Verdes, Aguacate, Tomate Seco, Picatostes, Parmesano y Pepino. Green Leaf Lettuce, Avocado, Dried Tomato, Parmigiano Reggiano and Croutons.	15
De la Huerta Lechuga, Tomate, Cebolla, Maíz, Espárrago, Huevo, Remolacha, Pepino, Aceitunas y Atún. Lettuce, Tomato, Onion, Sweet Corn, Asparagus, Egg, Beetroot, Cucumber, Olives and Tuna.	15
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
Salmón Marinado, Aguacate, Hojas Verdes, Tomate y Mayonesa de Mango. Marinated Salmon, Avocado, Green Leaf Lettuce, Tomato served with Mango Mayo.	17
César Hojas Verdes, Picatostes, Parmesano, Pollo Cajún y Aceitunas. Green Leaf Lettuce, Croutons, Parmigiano Reggiano, Cajun Chicken and Olives.	16
Queso de Cabra, Hojas Verdes, Tomate Natural y Seco con Vinagreta Balsámica. Goat Cheese with Green Leaf Lettuce, Natural and Dried Tomato with Balsamic Vinaigrette.	16

PASTAS PASTA

Tagliatelle con Setas de Temporada y Espinacas. Tagliatelle with Seasonal Mushrooms and Spinach.	19
Tagliatelle con Gambas, Tomate Cherry, Ajo, Calabacín y Rúcula. Tagliatelle with Prawns, Cherry Tomato, Garlic, Zucchini and Rocket Salad.	20
Ravioli de Pera, Queso y Espinacas con Salsa de Setas y Trufa. Pear, Cheese and Spinach Ravioli in a Mushroom and Truffle Sauce.	20

ARROCES Y FIDEUAS RICE DISHES AND FIDEUAS

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

EN FRITURA DEEP FRIED

Boquerones. Anchovies	16
Puntillas de Calamar. Baby Squid.	17
Salmonetes. Red Mullet.	24
Calamares. Squid Rings.	17
Cazón en Adobo. Marinated Dogfish.	16
Fritura Malagueña. (min. 2 pers.) Typical Málaga Assorted Fried Fish.	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
Gambas al Pil Pil. Prawn Pil Pil.	20
Coquinas Salteadas. Sautéed Donax Clams	19
Almejas. Clams.	19
Chirlas. Baby Clams.	17

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.

Espeto de Sardinas. Sardines Espeto.	13
Calamar a la Plancha. Grilled Squid.	24
Pulpo a la Brasa con Puré de Pimentón Dulce. Grilled Octopus with a Sweet Pepper Purée.	23

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
Pargo. (min. 2 pers.) Snapper.	32 pp

A LA PLANCHA O THAI GRILLED OR THAI

Lomo de Lubina. Sea Bass Loin.	26
Lomo de Rodaballo. Turbot Loin.	26
Lomo de Bacalao. Cod Loin.	27
Pez Espada. Swordfish.	22
Lenguado. Sole.	28

Todos nuestros pescados se servirán con patatas panaderas y verduras salteadas.
Todos los pescados elaborados al estilo Thai tendrán un suplemento de 2 euros.
All of our fish is served with thin-sliced potatoes and stir-fried baby 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.

Taco de Atún Rojo con Patatas Panaderas y Cebolla Caramelizada. Grilled Red Tuna Loin with Sliced Potatoes and Caramelized Onion.	28
Parrillada de Atún Rojo con Patatas Risoladas y Verduritas al Wok (min. 2 pers). Selection of Red Tuna Cuts Served in a Small Bbq with Sliced Potatoes and Wok Vegetables.	30 pp

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
Solomillo de Carne Roja al Carbón de Encina con Foie. Oak Charcoal-Grilled Fillet of Beef with Foie.	32
Hamburguesa de Ternera con Queso Cheddar y Bacon Inglés. Beef Burguer with Cheddar Cheese and English Bacon.	19
Escalope de Ternera con Ensalada y Patatas Fritas. Veal Escalope with Salad and Fries	16
Chuletitas de Cordero Lechal a la Sartén. Skillet cooked Baby Lamb Chops.	25
Chivo Lechal Malagueño de Canillas Asado en Horno de Leña. Malaganian Suckling Goat from Canillas, Roasted in a Wood Oven.	29
Pechuga de Pollo a la Plancha con Ensalada y Patatas Fritas. Grilled Chicken Breast with Salad and French Fries.	15
Pechuga de Pollo Estilo Seshuan con Fideos Chinos y Verduritas. Szechuan-style Chicken Breast with Chinese Noodles and Baby Vegetables.	18,5
Presa ibérica al Carbón con Crujiente de Puerro. Charcoal-grilled iberian Pork Shoulder with Crunchy Leek.	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