

NUESTROS PESCADOS, OUR FISHES, NOS POISSONS

Fritura malagueña Málaga-style fried fish platter Friture malaguène.....	     	20,00 €
Lenguado a la plancha Grilled sole Sole grillée.....	  	17,50 €
Suprema de merluza con ajos y langostinos salteados Hake supreme with garlic and sautéed king prawns Suprême de merlu à l'ail et gambas sautées.....	     	18,50 €
Pata de pulpo a la plancha sobre puré de patata y ajada gallega Grilled octopus leg with mashed potatoes and Galician garlic sauce Poulpe grillé sur purée de pommes de terre et sauce galicienne à l'ail.....	  	22,50 €
Lubina o dorada a la plancha u horno Grilled or baked sea bass / sea bream Bar ou dorade grillée ou au four.....	   	17,50 €
Lenguado meunière Sole meunière Sole meunière.....	   	18,50 €
Salmón a la plancha Grilled salmon Saumon grillé.....	  	15,50 €
Calamar nacional a la plancha o frito Local squid, grilled or fried Calamar local grillé ou frit.....	       	19,50 €

SUGERENCIAS DEL CHEF, CHEF'S SUGESTIONS, SUGGESTIONS DU CHEF

Canelón de rabo de toro sobre cremoso funghi y parmentier de patata Oxtail cannelloni with creamy mushrooms and potato parmentier Cannelloni de queue de bœuf, crème de champignons et parmentier.....	       	15,50 €
Vieiras pilpil (UNIDAD) Pil-pil scallops (UNIT) Coquilles Saint-Jacques façon pil-pil (UNITÉ).....	   	3,50 €
Fagottini de pera con pecorino Pear fagottini with pecorino cheese Fagottini à la poire et pecorino.....	       	14,00 €
Tartar de atún Tuna tartare Tartare de thon.....	     	18,50 €

MENU INFANTIL, KIDS MENU, MENU ENFANT

Mini pizza Mini pizza Mini pizza.....	    	8,00 €
Escalope de pollo con patatas Breaded chicken escalope with fries Escalope de poulet avec frites.....	     	10,50 €
Fingers de pollo Chicken fingers Bâtonnets de poulet.....	     	8,00 €
Tortilla de jamón y queso con patatas Ham and cheese omelette with fries Omelette jambon-fromage avec frites.....	 	9,50 €

NUESTROS POSTRES, OUR DESSERTS, NOS DESSERTS

Tarta de queso casera House cheese cake Tarte au fromaige de la maison.....	    	6,50 €
Tarta de chocolate Chocolate cake Tarte au chocolat.....	     	6,50 €
Tarta de zanahoria Carrot cake Tarte aux carottes.....	      	6,50 €
Postre de la casa House dessert Desser de la maison.....	      	6,50 €

Servicio de pan Bread service Service de pain.....		0,80 €
Servicio de mesa Table service Service à table.....		1,40 €

Paseo Balcón de Europa 3, Nerja (MÁLAGA)
Telf.: 952 520 199
reservas@hostalmarissal.com



I.V.A. incluido
V.A.T include
I.V.A. inclus



- Nerja • Málaga -

ENSALADAS, SALADS, SALADES

Ensaladilla rusa con langostinos Russian salad with king prawns Salade russe aux crevettes	     	10,00 €
Ensaladilla de pulpo con emulsión de pimentón Octopus potato salad with paprika emulsion Salade de poulpe et pommes de terre, émulsion au paprika.....	     	11,50 €
Ensalada César Caesar salad Salade César.....	       	13,50 €
Dúo de ensaladillas (rusa y pulpo) Russian and octopus salad duo Duo de salades: russe et poulpe.....	      	12,50 €
Ensalada de tomate con burrata y pesto Tomato salad with burrata and pesto Salade de tomates, burrata et pesto.....	 	10,50 €
Ensalada de la huerta Garden salad Salade du jardin.....	 	9,00 €

ENTRANTES FRIOS, COLD STARTERS, ENTRÉES FROIDES

Tabla de jamón ibérico y queso Payoyo Iberian ham and Payoyo cheese board Assiette de jambon ibérique et fromage Payoyo.....		18,50 €
Tosta de alboranía con sardina ahumada, mango y emulsión de soja Toasted bread with Andalusian vegetable stew, smoked sardine, mango and soy emulsion Tartine d'alborania, sardine fumée, mangue et émulsion de soja.....	      	12,00 €
Tosta de ahumados (bacalao y salmón) con mousse de aguacate, cebolla crujiente y mayonesa de mostaza Smoken cod and salmon toast with avocado mousse, crispy onion and mustard mayonnaise Tartine de cabillaud et saumon fumés, mousse d'avocat, oignon croustillant et mayonnaise à la moutarde.....	      	12,00 €

ENTRANTES CALIENTES, HOT STARTERS, ENTRÉES CHAUDE

Gambas al pilpil Garlic chili prawns (Pil-Pil style) Gambas à l'ail et au piment (style pil-pil).....	  	13,00 €
Surtido de croquetas (jamón, rabo de toro, cocido) Assorted croquettes (ham, oxtail, traditional stew) Assortiment de croquettes (jambon, queue de bœuf, pot-au-feu)....	    	14,50 €
Bastón de berenjenas con miel de caña Fried eggplant sticks with cane honey Bâtonnets d'aubergine frits au miel de canne.....		9,00 €
Huevos rotos con virutas de jamón, secreto salteado y Padrón Broken eggs with Iberian ham shavings, sautéed pork and Padrón peppers Eufs cassés au jambon ibérique, porc sauté et poivrons de Padrón.....	 	15,00 €
Dúo de pan bao con rabo de toro y pollo al curry Bao bun duo with oxtail and curry chicken Duo de pains bao à la queue de bœuf et au poulet curry.....		12,00 €
Nuestra tortilla de patata Traditional Spanish potato omelette Omelette espagnole aux pommes de terre.....	 	9,50 €
Huevos rotos con gulas y gambas pilpil Broken eggs with baby eels and garlic prawns Eufs cassés aux gulas et gambas à l'ail.....	      	14,00 €

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES, COLD AND HOT SOUPS, SOUPES FROIDES ET CHAUDES

Salmorejo con huevo rallado y virutas de jamón ibérico Salmorejo with grated egg and Iberian ham savings Salmorejo avec œuf râpe et copeaux de jambon ibérique.....	       	7,50 €
Gazpacho andaluz (temporada de verano) Andalusian gazpacho (summer season) Gazpacho andalou (saison estivale).....	     	6,50 €
Crema de tomate Tomato cream soup Crème de tomate.....		7,50 €
Ajo blanco con uva (temporada de verano) White garlic soup with grapes (summer season) Ajo blanco aux raisins (saison estivale).....	 	7,00 €
Crema de verdura Vegetable cream soup Crème de légumes.....		7,50 €

ARROCES Y PAELLAS, RICE DISHES & PAELLAS, RIZ ET PAELLAS
mínimo 2 personas / minimum 2 people / 2 pesonnes minimum

Paella de mariscos, paella mixta, paella de secreto y setas Seafood paella, mixed paella, Iberian pork paella with mushrooms Paella aux fruits de mer, paella mixte, paella au porc ibérique et champignons.....	   	17,00 € por pax
Arroz negro de sepia con alioli Black sepia rice with alioli Riz noir à la seiche avec aïoli.....	   	18,00 € por pax
Arroz caldoso a banda o marisco Brothy rice a banda style or with seafood Riz en bouillon "a banda" ou aux fruits de mer.....	   	18,50 € por pax

NUESTRAS CARNES, OUR MEATS, NOS VIANDES

Entrecot de ternera Beef entrecôte steak Entrecôte de bœuf	21,50 €	Secreto ibérico Iberian pork secret Secreto de porc ibérique.....	16,50 €
Costilla de cerdo BBQ BBQ pork ribs Côtes de porc sauce barbecue	  	Solomillo de cerdo Pork tenderloin Filet mignon de porc.....	16,00 €
1/2 pollo asado Half roasted chicken Demi-poulet rôti	12,95 €	Filete de pollo Chicken fillet Filet de poulet.....	12,95 €

Hamburguesa Angus Premium Pan de patata, hamburguesa Angus 200 gr., bacon crujiente, lechuga, tomate, cebolla crispy y queso cheddar fundido Premium Angus burger Potato bun, Angus beef burger 200 gr., crispy bacon, lettuce, tomato, crispy onion and melted cheddar cheese Burger Angus Premium Pain à la pomme de terre, hamburger Angus 200 gr., bacon croustillant, laitue, ognions croustillant et cheddar fondu.....	      	16,50 €
--	---	---------

Guarnición a elegir entre: patatas fritas, patatas deluxe, patata asada, verduras salteadas, ensalada, arroz (guarnición extra 3,50 €) 
Side dishes: french fries, deluxe potatoes, baked potato, vegetables, salad, rice (extra side 3,50 €) 
Choisissez accompagnements: frites, pommes de terre deluxe,, pomme de terre au four, légumes, salade, riz (supplément 3,50 

Salsas extras: Salsa a la pimienta, champiñones o Roquefort Extra sauce: pepper, mushroom or Roquefort Sauce supplémentaire: poivre, champignons ou Roquefort	 	2,00 €
---	---	--------

CARNES PREMIUM A LA PIEDRA, HOT STONE PREMIUM MEATS, VIANDES PREMIUM SUR PIERRE CHAUDDE

Solomillo de Black Angus (250 gr.) Black Angus tenderloin (250 gr.) Filet de Black Angus (250 gr.)	25,50 €
--	---------

T-bone Hereford madurado 60 días (1 kg.) servida al peso T-bone steak Hereford aged 60 days (1 kg.) priced by weight T- bone Hereford maturé 60 jours (1 kg.) servi au poids.....	70,00 €
---	---------

Chuletón de vaca rubia gallega madurada 60 días (1 kg.) servida al peso 60 days Dry-aged Galician blond ribeye (1 kg.) priced by weight Côte de bœuf de vache blonde galicienne maturée 60 jours (1 kg.) servi au poids	95,00 €
---	---------

2 guarniciones a elegir entre: patatas fritas, patatas deluxe, patata asada, verduras salteadas, ensalada, arroz (guarnición extra 3,50 €) 
Choose 2 side dishes: french fries, deluxe potatoes, baked potato, vegetables, salad, rice (extra side 3,50 €) 
Choisissez 2 accompagnements: frites, pommes de terre deluxe,, pomme de terre au four, légumes, salade, riz (supplément 3,50 

Salsas extras: Salsa a la pimienta, champiñones o Roquefort Extra sauce: pepper, mushroom or Roquefort Sauce supplémentaire: poivre, champignons ou Roquefort	 	2,00 €
---	---	--------