

NUESTROS PESCADOS, OUR FISHES, NOS POISSONS

Fritura malagueña Málaga-style fried fish platter Friture malaguène.....	20,00 €	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 a la plancha Grilled sole Sole grillée	17,50 €	Lenguado meunière Sole meunière	18,50 €
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 €	Salmón a la plancha Grilled salmon Saumon grillé.....	15,50 €
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 €	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 €	Fagottini de pera con pecorino Pear fagottini with pecorino cheese Fagottini à la poire et pecorino	14,00 €
Vieiras pilpil (UNIDAD) Pil-pil scallops (UNIT) Coquilles Saint-Jacques façon pil-pil (UNITÉ).....	3,50 €	Tartar de atún Tuna tartare Tartare de thon.....	18,50 €

MENU INFANTIL, KIDS MENU, MENU ENFANT

Mini pizza Mini pizza Mini pizza.....	8,00 €	Fingers de pollo Chicken fingers Bâtonnets de poulet	8,00 €
Escalope de pollo con patatas Breaded chicken escalope with fries Escalope de poulet avec frites	10,50 €	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 zanahoria Carrot cake Tarte aux carottes	6,50 €
Tarta de chocolate Chocolate cake Tarte au chocolat	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

En caso de sufrir alguna alergia, por favor consulte al camarero.
In case of any allergies, please consult the waiter.
En cas d'allergie, veuillez consulter le serveur.



-Nerja • Málaga-

ENSALADAS, SALADS, SALADES

Ensaladilla rusa con langostinos Russian salad with king prawns Salade russe aux crevettes	Dúo de ensaladillas (rusa y pulpo) Russian and octopus salad duo Duo de salades: russe et poulpe.....	10,00 € 12,50 €
Ensaladilla de pulpo con emulsión de pimentón Octopus potato salad with paprika emulsion Salade de poulpe et pommes de terre, émulsion au paprika.....	Ensalada de tomate con burrata y pesto Tomato salad with burrata and pesto Salade de tomates, burrata et pesto.....	11,50 € 10,50 €
Ensalada César Caesar salad Salade César.....	Ensalada de la huerta Garden salad Salade du jardin.....	13,50 € 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).....	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.....	13,00 € 12,00 €
Surtido de croquetas (jamón, rabo de toro, cocido) Assorted croquettes (ham, oxtail, traditional stew) Assortiment de croquettes (jambon, queue de bœuf, pot-au-feu)....	Nuestra tortilla de patata Traditional Spanish potato omelette Omelette espagnole aux pommes de terre.....	14,50 € 9,50 €
Bastón de berenjenas con miel de caña Fried eggplant sticks with cane honey Bâtonnets d'aubergine frits au miel de canne.....	Huevos rotos con gulas y gambas pilpil Broken eggs with baby eels and garlic prawns Eufs cassés aux gulas et gambas à l'ail.....	9,00 € 14,00 €

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 €
---	---------

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.....	Ajo blanco con uva (temporada de verano) White garlic soup with grapes (summer season) Ajo blanco aux raisins (saison estivale).....	7,50 € 7,00 €
Gazpacho andaluz (temporada de verano) Andalusian gazpacho (summer season) Gazpacho andalou (saison estivale).....	Crema de verdura Vegetable cream soup Crème de légumes.....	6,50 € 7,50 €
Crema de tomate Tomato cream soup Crème de tomate.....		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	14,50 €
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 madurada 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 madurado 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 €
---	--------