



CARTA / MENU

ENTRANTES Y TAPAS / *STARTERS AND TAPAS*

Ensaladilla rusa con atún rojo Russian salad with red tuna tartar	8,00€
Patatas bravas Bravas (spicy) fries	4,50€
Croquetas variadas Croquettes	12,00€
Nachos con guacamole y cheddar Nachos with guacamole and cheddar cheese	7,00€
Rollito Vietnamita envuelto en lechuga y menta Vietnamese roll with lettuce and mint	2,50€/ud.
Salmorejo con picadito de atún rojo Salmorejo (cold tomato soup) with red tuna tartar	8,00€
Mejillones vapor o marinera Steam or marinated mussels	8,50€
Gambas al pil-pil Pil-pil shrimps (garlic)	9,50€
Gazpacho de mango Mango gazpacho (cold tomato soup)	6,00€
Dúo de quesos marinados con sus mermeladas Assorted cheese with marmalade	8,50€



ENSALADAS / SALADS

Medallón de queso de cabra con cebolla caramelizada, mix de lechugas, pasas y nueces 9,00€

Goat cheese with caramelized onion, assorted lettuce, raisins and walnuts

César: mix de lechugas, lágrimas de pollo, manzana, virutas de Grana Padano, costrón de pan y salsa César 9,50€

CAESAR SALAD: lettuce, chicken, apple, cheese, fried bread and Caesar sauce

Parrillada de Verduras con salsa Romesco (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla, patata al horno, zanahoria y tomate) 10,00€

Grilled vegetables with Romesco sauce (aubergine, zucchini, pepper, onion, potato, carrot and tomato)

Canelón de aguacate y mango (tortita de trigo, lechuga, col, langostinos y salsa de curry y mostaza) 8,00€

Avocado and mango cannelloni (wheat pancake, lettuce, cabbage, prawns and curry-mustard sauce)

SUGERENCIAS / CHEF SUGGESTIONS

Salteado de verduras con gambas al curry rojo Grilled vegetables with red curry shrimps	12,00€
Paella de arroz mixta o marinera Paella (sea food or meat)	15,00€ p/p
Noodles con verduras, pollo y salsa de soja Vegetables noodles with chicken and soy sauce	10,50€
Sandwich de pollo con piña, salsa rosa, york y queso gratinado con patatas fritas Chicken sandwich with pineapple, cocktail sauce, ham and grilled cheese with fries	10,00€
Sandwich Club: queso, pollo, bacón, huevo frito, lechuga y tomate con patatas fritas Sandwich Club: cheese, chicken, bacon, fried egg, lettuce and tomato with fries	10,00€
Pizza de bacón, tomate, cebolla caramelizada, huevo cocido, tomate seco y mozzarella Bacon pizza, tomato, caramelized onion, boiled egg, dried tomato and mozzarella	12,00€
Pizza Melanzane, tomate, mozzarella, queso de cabra y miel Melanzane pizza, tomato, mozzarella, goat cheese and honey	12,00€
Pizza de 4 quesos, tomate, Grana Padano, Goudá, Cheddar y queso azul 4 cheese pizza, tomato, Grana Padano, Gouda, Cheddar and blue cheese	12,00€



CARNES / MEAT

Entraña de ternera con chimichurri Beef entraña (Argentinian cut) with chimichurri	12,50€
Solomillo de cerdo a baja temperatura, salsa de curry rojo, verduritas y arroz basmati Pork fillet cook at low temperature with red curry sauce, vegetables and basmati rice	14,50€
Costilla de cerdo con salsa barbacoa, miel y lima fresca Pork ribs with BBQ sauce, honey and fresh lime	11,00€
Solomillo de ternera con salsa de frutos rojos y puré de patatas Beef tenderloin with red fruits sauce and smash potatoes	21,00€
Hamburguesa Angus con tomate, lechuga, queso cheddar y salsa especial del chef Special Angus burger with tomato, lettuce, cheddar and special chef sauce	11,00€

PESCADOS / FISH

Fritura Malagueña Tipical Malagueña fried fish	18,00€
Salmón al eneldo Salmon with dill	12,50€
Bacalao con salsa de mejillones al Jerez Cod with Jerez wine and mussel sauce	15,00€
Lubina o Dorada al horno o plancha Bass or sea bream grilled or baked	15,00€
Tataki de atún Tataki red tuna	20,00€

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Pasta con salsa boloñesa Pasta with bolognese sauce	7,50€
Mini pizza Mini pizza	7,50€
Nuggets de pollo con patatas Chicken nuggets with french fries	7,50€

POSTRES / DESSERT

5,00€

Brownie de chocolate con helado de vainilla Chocolate brownie with vanilla ice cream
Puding de la casa con manzana y canela Homemade pudding with apple and cinnamon
Crep de dulce de leche y coco Sweet crep with coconut and milk
Pannacotta con coulis de frambuesa Panna cotta with raspberry coulin
Mousse de chocolate Chocolate mousse
Tarta de la casa Home made cake



VINOS / WINE

BLANCO / WHITE

Blanco de la casa	12,00€
Protos Verdejo 2020 D.O. Rueda	16,00€
Lorenzo Cachazo D.O. Rueda	13,00€
Cloe Chardonnay D.O. Serranía de Ronda	19,00€
Martín Codax Albariño 2021 D.O. Rías Baixas	18,00€
Juve & Camps Ermita d'Espiells D.O. Penedés	15,00€
Emparrado semi dulce D.O. Tarragona	10,00€

ROSADO / ROSÉ

Rosado de la casa	12,00€
Muga Rosado 2020 D.O. Rioja	16,00€
Torres de Casta D.O. Penedés	14,00€
Mateus Rosé D.O. Portugués	13,00€
Castillo de Monjardín Rosado de lágrima D.O. Navarra	13,00€

TINTOS / RED

Tinto de la casa	12,00€
Emilio Moro Finca Resalso 2020 D.O. Ribera del Duero	18,00€
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	17,00€
Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja	16,00€
Castillo de Monjardín D.O. Navarra	12,00€
Chinchilla Roble 2018 D.O. Sierra de Ronda (Málaga)	20,00€
Ramón Bilbao Reserva 2015 D.O. Rioja	21,00€
Luis Cañas Reserva 2014 D.O. Rioja	25,00€

CAVAS Y CHAMPAGNE

Codorniu 1551 Brut Nature	16,00€
Aria Segura Viudas Brut Nature	18,00€
Mumm	50,00€
Mumm Rosé	55,00€
Collet Brut	35,00€

