

## MATAHAMBRE

Copa de gazpacho Andaluz .....	6€
Tabla de quesos malagueños .....	10,50€
Jamón Ibérico cortado a mano (100gr).....	20€
Chicharrones de Chiclana a nuestro estilo .....	8,50€
Ensalada de tres tomates, cebolla tierna y ventresca de atún .....	8,50€
Ensalada de Boquerones y Aguacate .....	8,50€
Coca de escalivada con lomos de sardinas marinadas .....	7,50€
Ensaladilla de rape y langostinos .....	9€
Huevos rotos con ajos asados, jamón ibérico y pez platino .....	9,50€
Mejillones al Tío Pepe y limón .....	9€
Gambas malagueñas sin trabajo al ajillo .....	10€
Tartar de atún rojo con aguacate de Estepona .....	19€

## FRITOS

Boquerones Victorianos con mayonesa de cítricos .....	7,50€
Cucurucho de fritura malagueña y ralladura de lima .....	10,50€
Tortillita de camarones (3uds) .....	7,50€
Buñuelos de bacalao estilo tradicional .....	8,95€
Gallo de San Pedro frito .....	13,50€
Croquetas de Rabo de toro en su jugo (4uds) .....	10€

## ARROCES

Arroz fino de carabineros (Min. 2 pax) .....	22,50€
Arroz negro de sepia, rape y gambas (Min. 2pax) .....	19,50€
Arroz con pulpo braseado (Min. 2pax) .....	21€
Arroz meloso de rabo de toro desmigado (Min. 2 pax) .....	21€
Arroz de verduras y hortalizas de temporada (Min. 2 pax) .....	17,50€

*\*Encarga tu arroz y disfrútalo en tu apartamento*

*(PRECIO POR PERSONA)*

Consulta nuestra carta de alérgenos - [Check out our allergen's menu](#)



## PARRILLA

### PESCADOS

Espeto de sardina a la parrilla .....	10€
Calamar fresco a la brasa (opcional frito) .....	19€
Suprema de corvina a la plancha .....	16€
Pata de pulpo a la brasa con parmentiere y aceite de pimentón de la Vera .....	21€
Rapito del estrecho con ajo y guindillas .....	19€
Lubina de estero a la brasa .....	19€

### CARNES

Picantón asado a nuestro estilo .....	15,50€
Chuletitas de cordero lechal a la parrilla .....	19€
Secreto ibérico a la brasa acompañado con chimichurri .....	16,50€
Lomo bajo de Vaca Vieja a la parrilla (300gr) .....	22,50€
Solomillo de ternera Gaditana (220gr) .....	23€

## POSTRES

Torrija brioche caramelizada con helado de ron con pasas .....	6,50€
Tarta de queso payoyo y compota de fresas .....	6,50€
Semiesfera de maracuyá, chocolate blanco y corazón de frambuesa .....	6,50€
Timbal de chocolate negro y naranja confitada .....	6,50€
Capricho de mini Oreo .....	6,50€
Sopa de cítricos con helado de pétalos de rosas .....	6,50€
Helados de autor .....	5,50€



## Kids

**Pssst: ¡Tenemos opciones de menú infantil! \***

Espaguetis a la Boloñesa.....	7,00€
Escalope de Pollo con Patatas .....	7,25€
Nuggets de Pescado con Patatas .....	7,25€
Ensaladilla Rusa.....	7,50€
Cucurucho de Fritura malagueña.....	8,50€
Hamburguesa de ternera Angus (200 gr) con queso rondeño.....	14,00€

*\*El Menú Infantil está dirigido a niños de hasta 12 años*



## APPETIZERS

Glass of andalusian gazpacho .....	6€
Malaga style cheese board .....	10,50€
Iberian ham sliced by hand (100gr).....	20€
Chicharrones of Chiclana our style .....	8,50€
Three tomato salad with spring onions and tuna belly.....	8,50€
Anchovies and Avocado salad.....	8,50€
Roasted vegetables (escalivada) flatbread with marinated Sardine loins .....	7,50€
Monkfish and Prawns salad .....	9€
Scrambled eggs with roasted garlics, Iberian ham and Platinum fish .....	9,50€
Mussels with Tio Pepe wine and lemon.....	9€
Shrimp scampi .....	10€
Red tuna tartar with Estepona avocados .....	19€

## FRIED DISHES

Andalusian style Victorian anchovies with citrics... ..	7,50€
Cone of Malaga style fried fish with grated lime.....	10,50€
Shrimps fritters (3 units) .....	7,50€
Traditional cod fritters .....	8,95€
Fried Roosterfish of San Pedro .....	13,50€
Croquettes of "Rabo de toro" (Bull's tail) in its juice (4 units) .....	10€

## RICE DISHES

Fine rice with red prawns (Min. 2 pax) .....	22,50€
Black rice (cooked in squid ink) with cuttlefish, monkfish and prawns (Min. 2pax) .....	19,50€
Rice with braised octopus (Min. 2pax) .....	21€
Creamy rice with crumbled oxtail meat (Min. 2 pax) .....	21€
Seasonal Vegetable rice (Min. 2 pax) .....	17,50€

*\*order your rice and enjoy it in your apartment*

*(PRICE PER PERSON)*

Consulta nuestra carta de alérgenos - [Check out our allergen's menu](#)



## GRILLES DISHES

### FISH

Grilled sardines “en espeto” .....	10€
Grilled fresh squid (optional fried) .....	19€
Tenderloin of croaker fish .....	16€
Grilled octopus leg with parmentiere and paprika oil from La Vera .....	21€
Roasted baby monkfish from El estrecho with garlic and chilli peppers .....	19€
Grilled estuary Sea bass .....	19€

### MEAT

Grilled “Picantón” (small chicken) with our touch .....	15,50€
Grilled baby lamb chops .....	19€
Grilled slices of Iberipork with chimichurri .....	16,50€
Grilled beef loin (300gr) .....	22,50€
Grilled sirloin from Cadiz (220gr) .....	23€

## DESSERTS

“Torrija” of caramelised brioche with rum ice cream .....	6,50€
Cheesecake of payoyo cheese and strawberry jelly.....	6,50€
Passion fruit hemisphere, white chocolate and raspberries heart .....	6,50€
Black chocolate and candied orange timbale .....	6,50€
Mini Oreo treat .....	6,50€
Citrus soup with rose petal ice cream .....	6,50€
Signature ice creams .....	5,50€



## Kids

**Pssst: We have children's menu options! \***

Spaguetti Bolognese .....	7,00€
Chicken escalope with French fries .....	7,25€
Fish nuggets with French fries.....	7,25€
Russian salad.....	7,50€
Cone of Malaga style fried fish.....	8,50€
Angus beef Burger (200 gr) with rondeño cheese .....	14€

*\*The children's menu is for children up to 12 years old*



## Vinos • Wines













### Espumosos • Sparkling

Vilarnau brut Nature (Cava) .....	 5,00€.....	 19,00€
Moët Chandon Imperial (D.O. Champagne) .....		 46,00€
Moët Chandon ICE (D.O. Champagne).....		 90,00€

















### Rosados • Rosé

Malaje (D.O. Málaga) .....		 19,00€
Glárima (D.O. Somontamo) .....	 3,00€.....	 17,00€
Jean Leon 3055 (D.O. Penedés) .....		 27,00€






### Blancos • White

Glárima (D.O. Somontamo) .....	 3,00€.....	 17,00€
José Pariente Ferm. Barrica (D.O. Rioja) .....		 36,00€
Jean Leon 3055 Chardonay (D.O. Penedés) .....		 27,00€
Celeste (D.O. Rueda).....	 3,50€.....	 19,00€
Sapientia Blanc (D.O. Rueda) .....		 19,00€
Lusco (D.O. Rias Baixas) .....		 29,00€
Pazo Das Bruxas (D.O. Rias Baixas) .....		 19,00€
Rebalaje (D.O. Málaga) .....		 17,00€
Malaje Chardonay (D.O. Málaga).....		 25,00€
%UZ (D.O. Condado Huelva) .....		 19,00€

### Tintos • Red

Don Jacobo (D.O. Rioja) .....		 19,00€
Beronia Edición Limitada (D.O. Rioja) .....		 19,00€
Voelos Crianza 75cl (D.O. Rioja).....		 19,00€
22 Pies (D.O. Rioja) .....	 4,00€.....	 23,00€
Somiadors (D.O. Empordá) .....		 29,00€
Tamiz (D.O. Ribera Duero) .....		 21,00€
Celeste Roble (D.O. Ribera Duero).....		 19,00€
Glarima (D.O. Somontamo) .....	 3,00€.....	 17,00€
Moncloa (D.O. V.T. Cádiz) .....		 29,00€
Rebalaje (D.O. Málaga) .....	 3,00€.....	 17,00€
Flor De Malvajo (D.O. V.T. Cádiz).....		 19,00€
Rondón Tinto (D.O. Málaga) .....		 23,00€
Jean Leon Merlot (D.O. Penedés) .....		 25,00€

### Finos y olorosos • Fine wines

Leonor Palo Cortado (D.O. Jerez-Sherry) .....	 8,50€
Nectar (D.O. Pedro Ximenez) .....	 3,50€
1847 (D.O. Jerez-Sherry) .....	 3,00€
Viña AB (D.O. Amontillado) .....	 4,50€
Tio Pepe (D.O. Jerez-Sherry) .....	 3,00€

Consulta nuestra carta de alérgenos - [Check out our allergen's menu](#)



## Cóctel Menú • Cocktail Menu

MOJITO.....	10,00€
MOJITO DE FRESA.....	10,00€
DAIQUIRI .....	10,00€
DAIQUIRI FRESA.....	10,00€
CAIPIRINHA .....	10,00€
SEX ON THE BEACH.....	10,00€
COSMOPOLITAN .....	10,00€
MOJITO “FREE” .....	9,00€
SAN FRANCISCO “FREE” .....	9,00€

