

VINOS / WINES

VINO BLANCO / WHITE WINE

• Blanco de la casa	13,20€
• Protos Verdejo 2020. D.O. Rueda	17,50€
• Lorenzo Chazano. D.O. Rueda	14,30€
• Cloe Chardonnay. D.O. Serranía de Ronda	21,00€
• Martín Codax Albariño 2021. D.O. Rías Baixas	20,00€
• Juve & Camps Ermita d'Espiells. D.O. Penedés	16,50€
• El Coto D.O. Rioja	13,00€
• Analivia Verdejo selección D.O. Rueda	14,00€

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

• Rosado de la casa	13,20€
• Muga rosado 2020. D.O. Rioja	17,50€
• Torres de Costa D.O. Penedés	15,50€
• Mateus Rosé. D.O. Portugués	14,30€
• Castillo de Monjardín Rosado de lágrimas. D.O. Navarra	14,30€

TINTOS / RED WINE

• Tinto de la casa	13,20€
• Cantamañanas D.O. Ribera del Duero	15,00€
• Emilio Moro Finca Resalso. 2020. D.O. Ribera del Duero	14,30€
• Protos Roble D.O. Ribera del Duero	18,70€
• Ramón Bilbao Crianza. D.O. Rioja	23,00€
• Castillo de Monjardín D.O. Navarra	13,20€
• Chinchilla Roble 2018. Sierra de Ronda	22,00€
• Ramón Bilbao Reserva 2105 D.O. Rioja	22,00€
• Luis Cañas Reserva 2014 D.O. Rioja	27,50€

CAVAS & CHAMPGNES

• Codorniu 1551 Brut Nature	17,50€
• Aria Segura Viudas Brut Nature	19,10€
• Codorniu semi seco	17,50€
• Collet Brut	38,50€

MIENÚ / MENU



PARA COMPARTIR / SHARE

• Salmorejo con picadito de huevo y atún	7,50€
<i>Salmorejo (cold tomato cream) with chopped egg and tuna</i>	
• Gazpacho de mango	6,50€
<i>Mango gazpacho (cold mango soup)</i>	
• Tabla de quesos con mermeladas	12,00€
<i>Cheese board with jams</i>	
• Jamón ibérico de La Alpujarra	18,00€
<i>Iberian ham from La Alpujarra</i>	
• Patatas bravas	5,00€
<i>Spicy potatoes</i>	
• Patatas mojo picón	6,00€
<i>Spicy mojo potatoes</i>	
• Surtido de croquetas caseras (queso cabrales, pollo y jamón)	13,50€
<i>Assorted homemade croquettes (cheese from Cabrales, chicken and ham)</i>	
• Berenjenas fritas con miel de caña	8,00€
<i>Fried aubergines with sugar cane honey</i>	

DE NUESTRA HUERTA / FROM OUR ALLOTMENT

• Ensaladilla rusa con langostinos	8,50€
<i>Russian salad with king prawns</i>	
• Ensalada de queso de cabra	11,50€
<i>Medallón de queso de cabra, cebolla caramelizada, pasas, nueces y mix de lechugas</i> <i>Goat cheese medallion, caramelized onion, raisins, nuts and lettuces</i>	
• Ensalada César de pollo	12,00€
<i>Lágrimas de pollo, manzana, láminas de parmesano, crutrones de pan, salsa César y lechugas varias</i> <i>Chicken Caesar salad</i> <i>Deep fried chicken sticks, apple, sliced Parmesan cheese, fried bread, Caesar sauce and lettuces</i>	
• Ensalada de nuestra huerta	9,00€
<i>Tomate, cebolla, zanahoria, maíz, huevo, aceitunas y lechugas varias</i> <i>Salad from our allotment: tomato, onion, carrot, sweetcorn, egg, olives and lettuces</i>	
• Tomate de la zona con ventresca de atún y láminas de queso parmesano	9,50€
<i>Local tomato with tuna belly and sliced Parmesan cheese</i>	

CARNE / MEAT

• Entrecot de ternera	17,50€
<i>Beef entrecot</i>	
• Entraña de ternera con chimichurri	14,00€
<i>Argentinian veal meat cut with "chimichurri" sauce</i>	
• Solomillo de cerdo a baja temperatura con salsa de curry rojo	16,00€
<i>Low-temperature cooked pork sirloin steak with red curry sauce</i>	
• Costillas de cerdo con salsa barbacoa, miel y lima fresca	13,50€
<i>Pork ribs with bbq sauce, honey and fresh lime</i>	
• Filete de pollo a la plancha con parrillada de verduras	9,50€
<i>Chicken fillet with grilled vegetables</i>	
• Nuestra famosa hamburguesa angus	12,00€
<i>Tomate, queso cheddar y salsa especial del chef</i> <i>Our famous Aberdeen Angus burger: tomato, cheddar cheese and chef's special sauce</i>	
- Salsas extras: roquefort, pimienta, champiñón	1,50€

DIRECTAMENTE DE NUESTRA LONJA DIRECTLY FROM OUR FISH MARKET

• Fritura malagueña..... <i>Malaga-style deep fried fish mix</i>	19,50€
• Dorada a la plancha u horno <i>Grilled or baked seabream</i>	16,50€
• Lubina a la plancha u horno..... <i>Grilled or baked seabass</i>	16,50€
• Lomo de bacalao con salsa de mejillones al jerez <i>Cod loin with Jerez sherry mussels sauce</i>	16,50€
• Merluza del cantábrico a la plancha con ajos y langostinos salteados <i>Grilled Cantabrian hake with garlic and king prawns Stir-fry</i>	17,50€
• Salmón al eneldo <i>Salmon with dill</i>	13,35€

ARROCES / RICES

• Paella mixta (precio por persona) <i>Mixed paella (Price per person)</i>	16,50€
• Paella de pescado (precio por persona) <i>Fish paella (Price per person)</i>	16,50€
• Paella de arroz negro (precio por persona) <i>Black rice paella (Price per person)</i>	17,50€

LITTLE ITALY

• Pizza Marissal <i>Panceta, tomate, cebolla caramelizada, huevo cocido, tomate seco y mozzarella Bacon, tomato, caramelized onion, boiled egg, dry tomato and mozzarella</i>	13,00€
• Pizza melanzane <i>Tomate, mozzarella, queso de cabra y miel Tomato, mozzarella, goat cheese and honey</i>	13,00€
• Pizza 4 quesos <i>Four cheeses pizza</i>	13,00€
• Pizza peperoni..... <i>Pepperoni pizza</i>	13,00€

PARA LOS "PEQUES"

• Mini pizza <i>Mini pizza</i>	8,50€
• Nuggets de pollo con patatas <i>Chicken nuggets with French fries</i>	8,00€
• Pasta boloñesa <i>Bolognese pasta</i>	8,00€
• Escalope de pollo con patatas fritas <i>Breaded chicken breast with French fries</i>	9,00€

NUESTRAS SUEGERENCIAS OUR SUGGESTIONS

• Tosta de lomo con queso de cabra y cebolla caramelizada..... <i>Pork loin tosta with goat cheese and caramelized onion on toast</i>	8,50€
• Parrillada de verduras con salsa romesco <i>Grilled vegetables with Romesco sauce</i>	11,00€
• Salteado de verduras con gambas al curry rojo <i>Stir-fried vegetables with prawns and red curry</i>	13,00€
• Noodles con verduras, pollo y salsa de soja <i>Noodles with vegetables, chicken and soy sauce</i>	11,50€
• Sándwich club..... <i>Queso, pollo, beicon, huevo frito, lechuga y tomate con patatas fritas Cheese, chicken, bacon, fried egg, lettuce and tomato with a side of fries</i>	11,00€
• Sándwich de pollo con piña <i>Pollo, piña, jamón cocido, queso gratinado, salsa rosa y patatas fritas Chicken and pineapple sandwich</i>	11,00€
• Nachos de trigo caseros con guacamole y queso cheddar..... <i>Homemade nachos (corn tortillas) with guacamole and cheddar cheese</i>	7,50€
• Canelones de aguacate y mango de Málaga <i>Tortita de trigo, lechuga, col, langostino, curry y mostaza Corn pancake, lettuce, cabbage, king prawns, curry and mustard</i>	9,00€

LO MÁS DULCE THE SWEETEST THING

• Brownie con helado de vainilla bañado en chocolate <i>Chocolate-covered brownie with vanilla ice cream</i>	5,50€
• Pudín de la casa con manzana y canela..... <i>Homemade apple and cinnamon pudding</i>	5,50€
• Crepe de dulce de leche y coco..... <i>Coconut and toffee pancake</i>	5,50€
• Bolas de mousse de chocolate y chocolate blanco <i>Milk and white chocolate mouse scoops</i>	5,50€
• Tarta de queso al horno <i>Oven-baked cheesecake</i>	5,50€
• Copa de helado de la casa <i>Home special ice-cream sundae</i>	4,50€

Servicio de mesa 1,00€ p.p. (incluye servicio de mesa, pan, regañás y mantequilla)
Table service 1,00€ per person (includes table service, bread, breadsticks and butter)