

LA GACETA GASTRO

GRUPO MS HOTELES

Torremolinos

HOTEL AMARAGUA

COMPARTIR ES VIVIR

Baby Tortilla con Bellota, Foie y aceite de boletus ahumado <i>Baby Potatoes Omelette</i>	12,00€
Ajoblanco MS Afrutado "Ajoblanco Malagueño" with grapes PX and Mandarin sorbet	7,00€
Boquerones en Vinagre <i>Marinated Anchoives</i>	14,00€
Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca de Atún <i>Grilled Peppers Salad with Tuna Belly</i>	10,50€
Tomate Aliñado y Ventresca de Atún <i>Dressed Tomato and Tuna Belly</i>	12,00€
Ensaladilla Rusa con Mojama <i>Oliver Russian Salad with Dried Tuna</i>	9,50€
Ensalada de Pollo Crujiente <i>Crunchy Chicken Salad</i>	12,00€
Ensalada de Burrata con Dressing de Higos y Tomates Cherry <i>"Burrata" Salad with Figs Dressing and Cherry Tomato</i>	13,00€
Jamón Iberico de Bellota <i>Iberian Ham</i>	24,00€
Tabla de Quesos <i>Cheese Assorted With Peppers Jam</i>	18,00€
Jamón de Bellota con Higos Frescos Vainilla y Helado AOVE <i>Iberian Ham, Figs, and AOVE ice cream</i>	16,00€

BOCATITAS Y OTRAS VIRTUDES

Cocabaguete de Pollo, Bacon al Queso Fundido <i>Grilled Chicken little baguette, with Cheddar, Bacon and Green Mayonnaise</i>	9,00€
Chicken Wings Especiado, <i>Marinated Chicken Wings with BBQ Sauce</i>	9,00€
Croquetas Caseras Variadas <i>Variety of Homemade Croquettes</i>	9,00€
Bikini MS <i>Ham and Cheese Special Sandwich</i>	7,50€
Hamburguesa de Retinto, Cheddar, Bacon, Relish y Crema Agria <i>Retinto Hamburger with Cheddar, Bacon,</i>	13,00€

DEL PRADO VERDE A LA PLAYA

Entrecote Black Angus (300grs) <i>Grilled Black Angus Entrecote (300grs)</i>	24,00€
Solomillo Ibérico. <i>Iberian Sirloin</i>	21,00€

EXCELENCIA DESDE 1960 EN LA COSTA DEL SOL

El hotel MS Amaragua abre sus puertas en el año 1960, fundado por D. Manuel Franco Cubeiro, empresario, aunque primerizo en hostelería, se embarco en crear el edificio que daría nombre a nuestro actual complejo.

Su inauguración fue todo un evento, ya que para entonces,

en la provincia, era el mayor en cuanto a cabida; nada más y nada menos que 200 habitaciones.

Su vecino, el hotel Jorge V, que pronto sería familia, abrió sus puertas después, en el año 1963. Rompiendo con las arcaicas estructuras cuadradas de la época, nuestro antiguo fundador, señor desconocido

En su inauguración, fue el mayor de la provincia en cuanto a cabida; nada más y nada menos que 200 habitaciones

de origen francés, pero con muy buen gusto, apostó por líneas triangulares y alargadas, trazadas ingeniosamente, recreando la proa de un barco.

Corría el año 1995, cuando D. Miguel Sánchez, entra en escena.

Por aquel entonces, director del Hotel Alay, emblemático Hotel situado en Benalmádena Costa, apostó por independizarse y forjar su marca, en la que culminaría todo su conocimiento y buen hacer aprendido y puesto en práctica durante su carrera.

En el 95, quedaba a su nombre el Hotel Amaragua, doce uvas después, el Jorge V.

El complejo MS Amaragua había nacido.



TRAS UN DÍA DE PESCA

Almejas Salteadas <i>Sauteed Clams</i>	12,00€
Gambones al Pil-Pil <i>Pil-Pil Prawns</i>	14,00€
Gambas Blancas / Rojas <i>White Shrimps</i>	24,00€
Lubina Salvaje <i>Wild Bass</i>	100gr/7,50€
Dorada / Salmonete Salvaje <i>Wild Bream / Red Mullet</i>	100gr/6,50€
Tartar de Atún Rojo y Helado de Aove <i>Tuna Tartare with AOVE icecream</i>	18,00€
Bacalao a la Teja <i>Cod "Portuguese Style"</i>	18,00€
Mejillón XL <i>XL Mussels</i>	10,00€
Boquerones al Limón <i>Fried Anchoives</i>	10,50€
Calamar Nacional Frito <i>Fried National Squid</i>	21,00€
Puntillitas <i>Fried Baby Squid</i>	12,00€
Zarzuela Pescado y Marisco <i>Seafood and Fish Stew</i>	16,00€

PARTE DE AGUA Y HARINA

Tallarines de Tomate, al Pesto Rosso y Gambones <i>Tomatoe Noodles with Pesto and Shrimps</i>	11,50€
Lasaña de Carne, Gratinada <i>Meat Lasagne with Cheese</i>	13,00€
Arroz Ibérico con Alioli de Miel y Chistorra <i>Iberian Paella</i>	19,00€/pax
Arroz Caldoso Marinero <i>Fish Broth Rice</i>	21,00€/pax
Paella de Marisco <i>Seafood Broth Rice</i>	29,00€/pax

OPERACIÓN BIKINI

El Flan de un Amigo. <i>A Friend's Flan</i>	5,00€
Tarta de Queso. <i>Cheesecake</i>	6,00€
Tarta de Chocolate. <i>Chocolate Cake</i>	6,00€
Coco Loco	6,00€