

MENÚ

ENTRANTES / STARTERS

	PRECIO
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA IBERIAN HAM	24,00€
TABLA DE QUESOS NACIONALES NATIONAL CHEESE BOARD	18,00€
GAZPACHO ANDALUZ ANDALUSIAN GAZPACHO	7,00€
AJOBLANCO MALAGUEÑO COLD ALMONDS SOUPS	7,50€
BOQUERON GORDO MALAGUEÑO EN VINAGRE ANCHOVIES IN VINEGAR	14,00€
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS EN LUMBRE GRILLED PEPPERS SALAD	10,50€
TOMATE "GOURMET ECOLOGICO" ALIÑADO DRESSED "ECOLOGIC GOURMET" TOMATO	10,50€
ENSALADILLA RUSA CON RALLADURA DE PEZ ESPADA AHUMADO MARUCA Y PAN DE ALGAS OLIVER RUSSIAN SALAD	11,00€
ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE, CON FRUTOS SECOS Y PARMESANO CRUNCHY CHICKEN SALAD WITH DRIED FRUITS AND PARMESAN	12,00€
CROQUETAS CASERAS HOME-MADE CROQUETTES	11,00€
ENSALADA BURRATA, TOMATITOS DEL HUERTO, DRESSING DE HIGOS Y PISTACHOS BURRATA SALAD WITH FIGS DRESSING AND ECOLOGIC TOMATOES	16,00€
SNACKS	
COCABAGUETIN DE POLLO, BACON CRISPY Y CHEDDAR BACON & CHEDDAR SPECIAL BAGUETTE	11,00€
BRUSQUETTA, POMODORO, SALAMI, PASTRAMI Y BURRATINA BRUSQUETTA, POMODORO, SALAMI, PASTRAMI Y BURRATINA	9,50€
ALITAS DE POLLO FRITAS CHICKEN WINGS	11,00€
BIKINI MS HAM & CHEESE SPECIAL SANDWICH	8,00€
SMASH CHEESEBURGUER CON RELISH DE PEPINILLOS, CHEDDAR PREMIUM Y SALSA SECRETA CHEESEBURGUER, PICKLES RELISH AND SECRET SAUCE	16,00€
RIGATONI CARBONARA AL GUANCIALE TRADICIONAL RIGATONI CARBONARA	13,00€
RAVIOLONE DE BERENJENAS, SALSAS PEPERONATA AUBERGINES RAVIOLONE, PEPERONATA SAUCE	13,00€

CARNES / MEATS

FLAMENQUIN DE RABO DE TORO DESMIGADO, QUESO PAYOYO IBERIAN HAM AND PAYOYO CHEESE FRIED	16,00€
SALTEADITO DE LAGARTO IBÉRICO CON VERDURITAS DE TEMPORADA IBERIAN MEAT AND VEGETABLES WOK	18,00€
ENTRECOTE DE LOMO ANGUS GRILLED ANGUS TENDERLOIN	24,00€
COSTILLA ANGUS ANGUS RIB	18,00€

PESCADO / FISH

	PRECIO
FISH AND CHIPS DE SALMÓN Y AGUACATE FISH & CHIPS, BASED ON SUAMON AND AVOCADO	13,50€ RACIÓN
LUBINA SALVAJE / DORADA SALVAJE WILD SEA BASS / WILD SEA BREEM	7,50€/ 100GR
CALAMAR NACIONAL, ESPETADO, O A LA PLANCHA NATIONAL SQUID FRIED, SKEWER OR	4,50€/ 100GR
GAMBONES AL PILPIL PILPIL SAUTEED PRAWNS	16,00€

FRITURA / FRIED FISH

BOQUERONES AL LIMÓN FRIED ANCHOVIES, PREVIOUSLY MARINATED WITH LEMON	13,50€
PUNTILLITAS FRIED BABY SQUID	16,00€
CALAMARES FRIED CALAMARI	22,00€

ARROCES / RICES

PAELLA MIXTA DE LAGARTO IBÉRICO Y VERDURITAS SELECCIONADAS VEGETABLES AND MEAT PAELLA	18,00€/ COMENSAL
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO FISH AND SEAFOOD PAELLA	24,00€/ COMENSAL
ARROZ NEGRO CON PUNTILLITAS BLACK RICE WITH BABY SQUID	18,00€/ COMENSAL

LA GUINDA FINAL / DESSERTS

TARTA DE QUESO CHEESECAKE	6,50€
FLAN DEL AMIGO EGG CUSTARD	6,50€
MILHOJAS DE CREMA ANARANJADA AL COINTREAU CREAM MILLEFEUILLE	6,50€
TATÍN DE MANZANA APPLE PIE	6,50€