

## Take Away

### Matahambre

Copa de gazpacho de temporad .....	5,50€
Tabla de quesos malagueños .....	8,50€
Mojama, ajoblanco y uvas .....	7,50€
Mejillones al Tío Pepe con chips .....	8,50€
Ensaladilla de sardina ahumada .....	7,50€
Boquerones Victorianos con mayonesa cítrica del valle de Guadalhorce.....	6,50€
Churros de bacalao con ajitos tiernos y mahonesa de romesco.....	9,95€
Cucurucho de fritura malagueña y ralladura de lima.....	8,50€
Croquetón de rabo de Toro (4 uds.).....	8,50€
Tortitas de camarones (3 uds.).....	7,50€
Ensalada de tres tomates, cebolla tierna y ventresca de atún .....	8,50€
Gambas malagueñas sin trabajo al ajillo.....	9€
Huevos camperos estrellados con chanquetes y jamón .....	8,50€
Mollete antequerano de calamares con alioli negro.....	7,50€
Chicharrones de Chiclana a nuestro estilo.....	7,50€
Ahumado de Tartar de atún con aguacate de Estepona.....	18€
Pata de pulpo a la brasa con Parmentier y aceite de pimentón de la Vera.....	18€

### Arroces

Arroz fino con carabineros (Min. 2 pax).....	22€
Arroz negro con chopito picudo y gambas (Min. 2 pax) .....	20€
Arroz esteponero con gallineta (Min. 2 pax).....	20€
Arroz meloso de Vaca Vieja (200gr) (Min. 2 pax).....	20€
Arroz de verduras y hortalizas (Min. 2 pax).....	18€

### Postres

Torrijas de brioche caramelizadas.....	5,50€
Tarta de queso rondeño y frutos del bosque.....	5,50€
Tocinillos de cielo .....	5,50€
Mil hojas de crema de la Pastelería Los Remedios Estepona .....	5,50€
Piononas de Granada de la Pastelería Los Remedios Estepona .....	5,50€

*\*Mínimo 2 peronas en horario de restaurante hasta una hora antes del cierre.*

Pregunta a nuestro personal en caso de alergias y/o intolerancias alimentarias.



## Take Away

### Appetizers

Bowl of seasonally gazpacho .....	5,50€
Málaga style cheese board.....	8,50€
“Ajoblanco” with dried salted tuna and grapes .....	7,50€
Mussels with Tio Pepe wine and chips.....	8,50€
Smoked anchovies salad.....	7,50€
Andalusian style victorian anchovies with citric mayonnaise from the valley of Guadalhorce.....	6,50€
Churros of cod with green garlic and “romesco” mayonnaise .....	9,95€
Cone of Málaga style fried fish with grated lime .....	8,50€
Croquetón of “rabo de toro” (bulls tail) (4 units) .....	8,50€
Shrimps fritter (3 units) .....	7,50€
Three tomato salad with spring onions and tuna belly .....	8,50€
Shrimp scampi.....	9€
Free range eggs with whitebait and ham.....	8,50€
Squid on bread Antequera style with black alioli .....	7,50€
“Chicharrones” from Chiclana with a personal touch.....	7,50€
Smoked Tuna tartare with avocado from Estepona .....	18€
Grilled octopus leg with Parmentier, and paprika oil de la Vera .....	18€

### Rice dishes

Fine rice with red prawns (Min. 2 pax).....	22€
Black rice (cooked in squid ink) with cuttlefish and prawns (Min. 2 pax).....	20€
Rice from Estepona with redfish (Min. 2 pax).....	20€
Creamy rice with beef (200gr.) (Min. 2 pax) .....	20€
Vegetable rice (Min. 2 pax).....	18€

### Desserts

“Torrijas” of caramelised brioche .....	5,50€
Cheesecake of rondeño cheese and wild fruit.....	5,50€
“Tocinillos de cielo” .....	5,50€
Milhojas with cream from the bakery Los Remedios in Estepona .....	5,50€
“Piononas” (typical of Granada) from the bakery Los Remedios in Estepona.....	5,50€

*\*Minimum 2 pax during restaurant hours up to one hour before closing*

Please, ask our staff in case you have any allergies and/or food intolerances.



## Vinos · Wines











### Espumosos · Sparkling

Vilarnau brut Nature (Cava) .....		18,00€
Moët Chandon Imperial (D.O. Champagne).....		45,00€
Moët Chandon ICE (D.O. Champagne) .....		85,00€














### Rosados · Rosé

Malaje (D.O. Málaga) .....		18,00€
Glárima (D.O. Somontamo).....		16,00€
Jean Leon 3055 (D.O. Penedés).....		26,00€

### Blancos · White

Glárima (D.O. Somontamo).....		16,00€
José Pariente Ferm. Barrica (D.O. Rioja).....		35,00€
Jean Leon 3055 Chardonay (D.O. Penedés).....		26,00€
Celeste (D.O. Rueda).....		18,00€
Sapientia Blanc (D.O. Rueda).....		18,00€
Lusco (D.O. Rias Baixas).....		28,00€
Pazo Das Bruxas (D.O. Rias Baixas).....		18,00€
Rebalaje (D.O. Málaga).....		16,00€
Malaje Chardonay (D.O. Málaga).....		24,00€
%UZ (D.O. Condado Huelva).....		18,00€

### Tintos · Red

Don Jacobo (D.O. Rioja) .....		18,00€
Beronia Edición Limitada (D.O. Rioja).....		18,00€
Voelos Crianza 75cl (D.O. Rioja) .....		18,00€
22 Pies (D.O. Rioja) .....		22,00€
Somiadors (D.O. Empordá).....		28,00€
Tamiz (D.O. Ribera Duero) .....		20,00€
Celeste Roble (D.O. Ribera Duero).....		18,00€
Glarima (D.O. Somontamo).....		16,00€
Moncloa (D.O. V.T. Cádiz) .....		28,00€
Rebalaje (D.O. Málaga).....		16,00€
Flor De Malvajo (D.O. V.T. Cádiz).....		18,00€
Rondón Tinto (D.O. Málaga) .....		22,00€
Jean Leon Merlot (D.O. Penedés).....		20,00€

