

## MATAHAMBRE

Tabla de quesos malagueños .....	9,50€
Jamón Ibérico cortado a mano (100gr).....	20,00€
Chicharrones de Chiclana a nuestro estilo .....	8,50€
Ensalada de tres tomates, cebolla tierna y ventresca de atún .....	9,50€
Ensalada tibia de espinacas con queso de cabra y manzana .....	9,00€
Sardinas Marinadas con naranja y pasas, sobre Coca de escalivada .....	8,50€
Huevos camperos estrellados con Jamón y Chanquetes .....	9,50€
Gazpachuelo Malagueño con mojama .....	8,50€
Mejillones al Tío Pepe y limón .....	9,50€
Gambas malagueñas sin trabajo al ajillo .....	10,00€
Sopa de Rapito con langostinos y almejas .....	10,50€

## FRITOS

Boquerones Victorianos con mayonesa de cítricos .....	7,50€
Cucurucho de fritura malagueña y ralladura de lima .....	9,50€
Tortillita de camarones (3uds) .....	8,50€
Churro de bacalao y ajitos tiernos con alioli de tomate seco .....	10,60€
Salmonetes malagueño frito .....	19,00€
Croquetón de Rabo de toro en su jugo (4uds) .....	9,00€

## ARROCES

Arroz fino de carabineros (Min. 2 pax) .....	22,50€
Arroz negro con chopito picudo y gambas (Min. 2pax) .....	21,00€
Arroz esteponero con gallineta (Min. 2pax) .....	22,00€
Arroz meloso de vaca vieja (200gr) (Min. 2 pax) .....	21,00€
Arroz de verduras y hortalizas de temporada (Min. 2 pax) .....	19,00€

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

*(PRECIO POR PERSONA)*

## PARRILLA

### PESCADOS

Espeto de sardina a la parrilla .....	10,00€
Calamar fresco a la brasa (opcional frito) .....	19,50€
Lomo de gallineta con majao malagueño (opcional frito) .....	19,00€
Pata de pulpo a la brasa con parmentiere y aceite de pimentón de la vera .....	19,00€
Rapito del estrecho con ajo y guindillas .....	19,00€
Lubina de la Costa del Sol a la brasa .....	19,00€

### CARNES

Picantón asado a nuestro estilo .....	14,20€
Hamburguesa de ternera, con queso payoyo, aguacate y pimiento asado .....	14,00€
Secreto ibérico a la brasa con patatas rotas y chimichurri .....	16,50€
Lomo bajo de Vaca Vieja a la parrilla (300gr) .....	22,50€
Solomillo de ternera Gaditana (200gr) .....	23,00€

## POSTRES

Torrija brioche caramelizada con helado de ron con pasas .....	6,50€
Tarta de queso payoyo y compota de fresas .....	6,50€
Pastel de algarrobo con salsa de almendras tostadas .....	6,50€
Yemas del Tajo sobre crema de castañas dulces .....	6,50€
Pionona de Granada .....	6,50€
Milhojas artesanas de la casa .....	6,50€
Helados de autor .....	6,50€



## Kids

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

Espaguetis a la Bolognesa.....	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 Angus (200 gr) con queso rondeño.....	12,20€

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

## APPETIZERS

Malaga style cheese board.....	9,50€
Iberian ham sliced by hand (100gr).....	20,00€
Chicharrones of Chiclana our style .....	8,50€
Three tomato salad with spring onions and tuna belly.....	9,50€
Warm spinach salad with goat cheese and apple.....	9,00€
Sardines marinated with orange and raisins, on ratatouille.....	8,50€
Free range eggs with whitebait and ham.....	9,50€
“Gazpachuelo Malagueño” with dried salted tuna.....	8,50€
Mussels with Tio Pepe wine and lemon.....	9,50€
Shrimp scampi .....	10,00€
Baby monkfish soup with prawns and clams .....	10,50€

## FRIED DISHES

Andalusian style victorian anchovies with citrics.....	7,50€
Cone of Malaga style fried fish with grated lime.....	9,50€
Shrimps fritters (3 units) .....	8,50€
Churro of cod with green garlic and dry tomato allioli .....	10,60€
Fried mullet from Malaga .....	19,00€
Croquetón of “Rabo de toro” (Bulls tail) (4 units) .....	9,00€

## RICE DISHES

Fine rice wit red prawns (Min. 2 pax) .....	22,50€
Black rice (cooked in squid ink) with cuttlefish and prawns (Min. 2pax) .....	21,00€
Rice from Estepona with red fish (Min. 2pax) .....	22,00€
Creamy rice with beef (200gr) (Min. 2 pax) .....	21,00€
Seasonal Vegetables rice (Min. 2 pax) .....	19,00€

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

*(PRICE PER PERSON)*



## GRILLES DISHES

### FISH

Grilled sardines “en espeto” .....	10,00€
Grilled fresh squid (optional fried) .....	19,50€
Tenderloin of redfish with “majao” from Malaga (optional fried) .....	19,00€
Grilled octopus leg with parmentiere and paprika oil from La Vera .....	19,00€
Roasted baby monkfish from El estrecho with garlic and chilli peppers .....	19,00€
Grilled seabass from the coast .....	19,00€

### MEAT

Grilled “Picantón” (small chicken) with our touch .....	14,20€
Beef Burger, with payoyo cheese, avocado and roasted pepper .....	14,00€
Grilled slices of Iberian pork with potatoes and chimichurri .....	16,50€
Grilled beef loin (300gr) .....	22,50€
Grilled sirloin from Cadiz (200gr) .....	23,00€

## DESSERTS

“Torrija brioche” caramelised with rum ice cream .....	6,50€
Cheesecake of payoyo cheese and strawberry jelly.....	6,50€
Carob cake with toasted almonds sauce .....	6,50€
Yemas del Tajo on sweet chestnut cream .....	6,50€
“Pionona” typical of Granada .....	6,50€
Millefeuille dessert .....	6,50€
Signature ice cream .....	6,50€

## Kids

**Pssst: We have children's menú 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 veal Burger (200 gr) with rondeño cheese .....	12,20€

*\*The children's menú 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 (D.O. Palo cortado) .....	 8,50€
Nectar (D.O. Pedro Ximenez) .....	 3,50€
1847 (D.O. Cream) .....	 3,00€
Viña AB (D.O. Amontillado) .....	 4,50€
Tio Pepe (D.O. Jerez) .....	 3,00€

## 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€