

SOPAS Y CREMAS · SOUPS & CREAMS

Guiso de Garbanzos con Langostinos

Chickpea & Prawn Soup

9,50€

(V) Crema de Zanahoria, Jengibre y Naranja con Yogur de Curry

Cream of Carrot-Ginger-Orange Soup

Curry Yoghurt

7,50€

(V) Crema de Puerro y Patata con Pera Asada y Aceite de Azafrán

Cream of Leek-Potato Soup

Roasted Pear and Saffron Oil

7,50€

ENTRADAS · STARTERS

Carpaccio de Ternera con Tomate Seco, Rúcula, Parmesano y Helado de Queso

Beef Carpaccio with Dried Tomato, Rocket,

Parmesan and Cheese Ice-Cream

11,50€

Salmón Marinado, Coulis de Mango, Aguacate

Marinated Salmon, Mango Coulis, Avocado

11,50€

Creps rellenos de Queso Mascarpone y Langostinos

Filled Creps with King Prawns & Mascarpone

11,50€

Mejillones a la Marinera a la Nerjeña

Mussels Marinara Nerja Style

11,00€

Tartar de Salchichón de Málaga con Encurtidos de la Casa

Malaga Salami Tartare with Housemade Pickles

11,50€

(V) Canelón de Espinacas y Ricota

Spinach & Ricotta Cheese Cannelone

11,50€

ARROZ · RICE

**Risotto de Carrillera,
Boletus y Parmesano**
*Risotto with Pork Cheek,
Wild Mushroom & Parmesan Cheese*
13,50€

PASTAS Y VERDURAS · PASTA & VEGS

**Ravioli hechos en casa rellenos de Queso con
Salteado de Espárragos y Jamón Ahumado**
*Homemade Ravioli filled with Cheese
with Sauteed Asparagus & Smoked Ham*
13,50€

**Ravioli hechos en casa rellenos de Calabaza
y Ricota con Mantequilla de Salvia**
*Homemade Ravioli filled with Pumpkin & Ricotta Cheese
Sage Butter*
13,50€

Tagliolini con Frutos del Mar
Tagliolini with Seafood
16,50€

**Orecchiette
con Salchichón de Málaga y Boletus Eduli**
Orecchiette with Malaga Salami & Ceps
13,50€

**Ñoquis de Patata
con Estofado de Cordero**
Gnocchetti with Lamb Ragout
13,50€

**(V) Salteado de Tofu y Espinacas
con Puré de Cebolla Roja**
Sauteed Tofu & Spinach with Red Onion Marmalade
11,50€

PESCADOS · FISH

Lomos de Róbalo con Salsa Verde Especiada de Cilantro y Jengibre

*Grilled Sea Bass Supremes with Coriander-Ginger Green
Sauce Citrus Scented Couscous with Raisins*

16,50€

Lomos de Dorada al Horno con Puré de Coliflor y Salsa de Azafrán

*Grilled Gilt-Head Bream Fillets with Cauliflower Puree
Saffron Sauce*

16,50€

Suprema de Salmón Pochado sobre Alboronía y Salsa Fina de Mostaza

*Poached Salmon with Onion & Aubergine Ratatouille
Mustard Sauce*

16,50€

Pulpo a la Brasa, Patata Machada, Pimentón y Almendras

*Grilled Octopus Potato Mash,
Spicy Paprika & Almonds*

19,50€

CARNES · MEATS

Pechuga de Pollo con Salsa de Lima, Miel y Lavanda

*Grilled Chicken Breast with
Lime-Lavender-Honey Sauce*

15,50€

Lingote de Cordero Lechal a Baja Temperatura con Gratin de Patatas

Slow Cooked Lamb with potato gratin

22,50€

Delicia de Rabo de Ternera al Vino de Málaga

Deboned Veal Tail with Malaga Wine Sauce

17,50€

CARNES · MEATS

**Presa Ibérica a la Parrilla,
Chimichurri y Papas al Mojo**
*Grilled Iberian Pork Blade Chimichurri Sauce
Roasted Potatoes with Spicy Cumin & Red Pepper Sauce*
17,50€

**Ternera Trinchada a la Parrilla
con Rúcula y Parmesano**
Grilled Sliced Beef with Rocket & Parmesan
17,50€

**Costilla de Ternera a Baja Temperatura
con Reducción de su Jugo**
Slow Cooked Beef Rib au Jus
19,50€

**Magret de Pato con Salsa de Frutas del Bosque,
Manzana Asada y Patata**
*Roasted Duck Breast with Red Berries Sauce,
Roasted Apple & Potato*
17,50€

**Ragú de Jabalí al Vino Tinto
con Polenta**
Wild Boar Ragout with Polenta
17,50€

Horario: 13:30 a Cierre · Menu available: 1:30 p.m. till late
*Reserva Recomendada - Consulte en Recepción
Booking Advisable- Please check at Reception*

- 0 -

10% IVA Incluido

Pan y Mantequilla 1,50€ por persona
**Si tiene algún tipo de alergia por favor comuníquese al
camarero antes de tomar nota**

*10% VAT Included
Roll & Butter 1,50€ per person
Before ordering please speak to our staff about
your requirements for food allergies and intolerances*