

## SOPAS Y CREMAS · SOUPS & CREAMS

### **Gazpacho con Ensalada de Langostino y Cherry**

*Gazpacho with Cherry Prawn Salad*

**7,50€**

### **(V) Crema de Calabaza y Zanahoria con**

**Pesto de Salvia y Pipas**

*Cream of Pumpkin & Carrot with*

*Sage & Sunflower seed Pesto*

**6,50€**

## 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€**

### **Foie de Pato, Manzana Caramelizada y**

**Coulis de Frutos Rojos**

*Duck Foie Parfait, Caramelised Apple and Red Fruit Coulis*

**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*

**10,50€**

## ARROZ · RICE

### **Risotto al Azafrán con Tuétano de Ternera al Horno**

*Saffron Risotto with  
Beef Bone Marrow*

**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*

**12,90€**

### **Ravioli hechos en casa rellenos de Bacalao con Salsa de Espinacas, Piñones y Pasas**

*Homemade Ravioli filled with Cod  
with Spinach-Pine Kernel-Raisin Sauce*

**12,90€**

### **Ñoquetis con Berenjenas y Mozzarella**

*Gnocchetti with Aubergine & Mozzarella*

**12,90€**

### **Tagliolini con Frutos del Mar**

*Tagliolini with Seafood*

**15,90€**

*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

### **Orecchiette**

### **con Salchichón de Málaga y Boletus Eduli**

*Orecchiette with Malaga Salami & Ceps*

**12,90€**

### **(V) Salteado de Tofu y Espinacas**

### **con Puré de Cebolla Roja**

*Sauteed Tofu & Spinach with Red Onion Marmalade*

**11,90€**

## 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*

**15,90€**

### **Lomos de Dorada al Horno con Costra de Pan Verde y Espinacas Esparragadas**

*Grilled Gilt-Head Bream Fillets with Green Bread Crust and  
Sauteed Spinachs & Green Asparagus*

**15,90€**

### **Suprema de Salmón Pochado con Parmentier de Guisante y Fideos de Calabacín**

*Poached Salmon with Green Pea Parmentier  
& Zucchini Spaghetti*

**15,90€**

### **Pulpo a la Brasa, Patata Machada, Pimentón y Almendras**

*Grilled Octopus Potato Mash, Spicy Paprika & Almonds*

**18,90€**

*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

## CARNES · MEATS

### **Pechuga de Pollo con Salsa de Lima, Miel y Lavanda**

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

**14,90€**

### **Lingote de Cordero Lechal a Baja Temperatura con Gratin de Patatas y Flan de Verduras**

*Slow Cooked Lamb with potato gratin & vegetable flan*

**21,90€**

*(suplemento media pensión / half board supplement:+5€)*

### **Picantón a la Lima y Especies con Patatas al Horno**

*Lime Roasted Whole Coquelet Chicken  
with Oven Roasted Potatoes*

**16,90€**

## CARNES · MEATS

**Presas Ibérica a la Parrilla,  
Chimichurri y Papas al Mojo**  
*Grilled Iberian Pork Blade Chimichurri Sauce  
Roasted Potatoes with Spicy Cumin & Red Pepper Sauce*  
**16,90€**  
*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

**Ternera Trinchada a la Parrilla  
con Rúcula y Parmesano**  
*Grilled Sliced Beef with Rocket & Parmesan*  
**17,50€**  
*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

**Costilla de Ternera a Baja Temperatura  
con Reducción de su Jugo**  
*Slow Cooked Beef Rib au Jus*  
**17,50€**  
*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

**Magret de Pato con Salsa de Frutas del Bosque,  
Manzana Asada y Patata**  
*Roasted Duck Breast with Red Berries Sauce,  
Roasted Apple & Potato*  
**16,90€**  
*(suplemento media pensión / half board supplement:+4€)*

**Paletilla de Chivo Malagueño  
con Gratén de Patatas y Cebollitas Caramelizadas**  
*Roasted Whole Kid Shoulder  
with potato gratin & caramelised pearl onion*  
**26,50€**  
*(suplemento media pensión / half board supplement:+10€)*

**Horario: 19 a Cierre · Menu available: 7 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*