

## SOPAS Y CREMAS · SOUPS & CREAMS

### (V) Crema de Patatas, Puerros y Pera al Azafrán

*Cream of Potato & Leek with Pear-Saffron*

6,50€

### (V) Ajoblanco con Uvas, Pasas y Vinagreta de Piñones

*Almond Cold Soup with Grapes, Raisins*

*& Pine Kernel Vinaigrette*

7,50€

### Zoque Malagueño con Huevo Duro y Atún

*Malaga Style Thick Gazpacho with Diced Boiled Egg & Tuna*

7,50€

### (V) Crema Fría de Calabacín y Guisantes

*Cold Cream of Zucchini & Green Pea Soup*

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€

### 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€

### Burrata con Tomates y Salmorejo

*Burrata Cheese with Tomatoes & Cordoba Thick Gazpacho*

11,50€

## ENTRADAS · STARTERS

**Vitello Tonnato al Estilo de Manu**  
*Cold Beef with Tuna Mayonnaise Chef Style*

12,50€

## ARROZ · RICE

**(V) Risotto con Pesto de Calabacín,  
Tomate Seco y Gorgonzola**

*Zucchini-Dried Tomato Pesto Risotto  
with Gorgonzola Cheese*

12,90€

## 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€

**Gnocchetti “Mar y Montaña”  
con Salsa de Tomate Cherry**

*Gnocchetti with Prawn & Cep with Cherry Tomato Sauce*

12,90€

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

*Tagliolini with Malaga Salami & Ceps*

12,90€

**(V) Orecchiette con Pesto Casero**

*Orecchiette with Homemade Pesto*

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*

**15,50€**

### **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*

**15,50€**

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

*Poached Salmon with Green Pea Parmentier  
& Zucchini Spaghetti*

**15,50€**

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

*Grilled Octopus Potato Mash, Spicy Paprika & Almonds*

**15,50€**

## CARNES · MEATS

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

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

**14,50€**

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

*Slow Cooked Lamb with potato gratin & vegetable flan*

**21,50€**

*(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*

**16,50€**

## 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*

**16,90€**

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

### **Meloso de Ternera con Puré de Calabaza**

*Slow Cooked Beef Cheek with Pumpkin Mash*

**17,50€**

*(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*

**25,50€**

*(suplemento media pensión / half board supplement:+10€)*

**Horario: 19 a Cierre · Menu available: 7 p.m. till late**

*Reservas 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*

**(V) Vegetariano - Vegetarian**