



# CARTA

BUEN PROVECHO





**Ensalada de tomate “corazón de toro” y ventresca de Atún.**

Tomato “bull heart” salad with tuna belly.

16,00 € 🍷

**Ensalada de Burratina con Rúcula, vinagreta de miel, tomate semiseco y espuma de pesto.**

Burratine salad with arugula, honey vinaigrette, semi-dried tomato and pesto foam.

16,00 € 🍷 🍷 🍷 🍷

**Ensalada “Barril”, brotes frescos, vinagreta de miel, tomate cherry, queso feta y pera en almíbar.**

“El Barril” salad, fresh sprouts, cherry tomato, feta cheese and pear in syrup dressed with vinaigrette.

18,00 € 🍷 🍷 🍷 🍷

**Gambones “Pil-Pil”, típico plato malagueño, elevado a la máxima exponentia.**

King prawns “Pil-Pil” style, a typical Malaga dish, elevated to the maximum exponent.

19,50 € 🍷 🍷

**Jamón ibérico de bellota. Exclusivo jamón cortado a mano de origen Guijuelo.**

Acorn-fed Iberian ham. Exclusive hand-cut ham of Guijuelo origin.

Media 15,75 € Ración: 29,00 €

**Selección Especial de quesos.**

Special selection of cheeses.

19,50 € 🍷

**Parrillada de espárragos, tomate y cebolla roja.**

Grill asparagus tomato and red onion.

12,00 €

**EMPEZAMOS  
GET STARTED**



**Paté casero de ave, con compota de pera de Ronda, tostas y mermelada de arándanos.**  
Homemade Poultry Paté, with Pear Compote, toasts and blueberry Jam.  
11,50 € 🍷

**Chorizo de Ronda en almíbar de vino Cartojal.**  
Ronda s chorizo in Cartojal wine syrup.  
10,50 € 🍷 🍷

**Tacos de gambón en Tempura. Servidos con un pico de gallo de piña, selección de pimientos, lima, cilantro y chipotle.**  
Tempura Prawns Tacos. Served with pico de gallo, pineapple, selection of peppers and chipotle chile mousseline.  
11,00 € 🍷 🍷 🍷

**Carrillera ibérica en pan Bao. Servida con un pico de gallo de piña, selección de pimientos, lima, cilantro y muselina de chile chipotle.**  
Iberian cheek in Bao bread. Served with a pineapple pico de gallo, selection of peppers, lime, cilantro and chipotle chili mousseline.  
12,00 € 🍷 🍷

**Tempura de verduras de temporada. Con soja, miel de caña y sésamo.**  
Seasonal vegetable tempura. With soy, cane honey and sesame.  
12,50 € 🍷 🍷 🍷

**Flor de alcachofa. Confitada en Aceite de Oliva Virgen Extra, sobre cremoso de Parmesano.**  
Artichoke flower. Candied in Extra Virgin Olive Oil, on creamy Parmesan cheese.  
11,00 € 🍷

## TAPAS ESPECIALES

↳

## TAPAS SPECIALITIES



**Lubina con gambones, jamón ibérico y lluvia de ajos fritos.**

Sea bass with shrimp, Iberian ham and fried garlic rain.

29,50 € 🍷 🍷

**Bacalao a baja temperatura, con muselina de Ali-Oli de mango gratinado.**

Low-temperature cod, with gratin mango Ali-Oli mousseline.

24,50 € 🍷 🍷 🍷

**Pata de pulpo braseada, con verdura de temporada y puré.**

Grilled octopus leg with seasonal vegetables and puree.

28,50 € 🍷 🍷 🍷

**Pulpito a la brasa con puré de patata.**

Grilled octopus with mashed potato.

26,50 € 🍷 🍷 🍷

**Tataki de atún, con wakasabi (guacamole y wasabi) alga wakame y pistacho.**

Tuna tataki, with wakasabi (guacamole and wasabi), wakame seaweed and pistachio.

26,50 € 🍷 🍷 🍷 🍷

**Chanquetes Benedict, chanquetes sobre alga wakame, huevo poché y salsa holandesa.**

Whitebait Benedict, whitebait on wakame seaweed, poached egg and hollandaise sauce.

19,50 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Gambones "Pil-Pil", típico plato malagueño, elevado a la máxima exponentia.**

King prawns "Pil-Pil" style, a typical Malaga dish, elevated to the maximum exponent.

19,50 € 🍷 🍷

# PESCADOS FISH



**Solomillo de ternera, salsa a elegir.**

Beef tenderloin, sauce of your choice.

32,00 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Entrecot de novillo argentino con su guarnición.**

Argentine steer entrecote with its garnish.

31,00 €

**Magret de pato con rosti de patata salsa hoisin y arándanos.**

Duck magret with potato rosti in hoisin sauce and cranberries.

28,50 € 🍷 🍷

**Chuletitas de cordero after eight, puré de patata, salsa de su jugo con cacao y menta.**

After eight lamb chops, mashed potato, juice sauce with cocoa and mint.

31,00 € 🍷

**Pierna de cordero al horno con zanahorias, tomate y cebolla.**

Baked lamb leg with carrots, tomato and onion.

29,50 €

**Pierna de cochinito al horno.**

Baked suckling pig leg.

32,00 €

# CARNES MEATS



**Banoffee. Deliciosa mezcla de galleta, crema de dulce de leche y plátano.**

**Banoffee. Delicious mix of biscuit, toffee cream and banana.**

**8,50 € 🍷 🍷**

**Tarta de queso. Reinterpretación de la clásica.**

**Cheese Cake. Reinterpretation of the classic.**

**9,00 € 🍷 🍷**

**Coulant. Con helado de vainilla.**

**Coulant. With vanilla ice cream.**

**8,00 € 🍷 🍷**

**Tiramisú casero con la receta italiana de la casa.**

**Homemade Tiramisú with the house Italian recipe.**

**8,00 € 🍷 🍷 🍷**

**Tartaleta de manzana con helado.**

**Apple tartlet with ice cream.**

**8,00 € 🍷 🍷**

**Milhojas de nata con fresas.**

**Cream millefeuille with strawberries.**

**8,00 € 🍷 🍷**

**Brownie con helado de vainilla**

**Brownie with vanilla ice cream**

**8,00 € 🍷 🍷 🍷**

# POSTRES DESSERTS



SUGERENCIAS DEL CHEF  
—  
CHEF'S SUGGESTIONS





**Patatas bravas en duo de dos salsas.**

Bravas potatoes in two sauces.

9,50 € 🍷 🍷

**Buñuelos rellenos de bacalao acompañados de salsa Ali-Oli.**

Cod fritters with Ali-Oli sauce.

10,00 € 🍷 🍷 🍷 🍷

**Pimientos de Padrón con ajo frito y huevos de codorniz.**

Padrón peppers with garlic and quail eggs.

11,50 € 🍷

**Parrillada de espárragos, tomate y cebolla roja.**

Grill asparagus tomato and red onion.

12,00 €

**Pierna de cordero al horno con zanahorias, tomate y cebolla.**

Baked lamb leg with carrots, tomato and onion.

29,50 €

**Pierna de cochinito al horno.**

Baked suckling pig leg.

32,00 €

**SUGERENCIAS DEL CHEF**  
—  
**CHEF'S SUGGESTIONS**





# NUESTRAS PAELLAS





**Paella de verduras.**

Vegetables Paella.

16,00 €

**Paella de pollo.**

Chicken Paella.

16,00 €

**Paella de pescado y mariscos.**

Fish and Seafood Paella.

21,00 € 🍷🍷🍷

**Paella mixta de tierra y mar.**

Mixed chicken and fish paella.

19,00 € 🍷🍷🍷

---

**Precio por persona, mínimo dos personas**

Price per person, minimum two people

# NUESTRAS PAELLAS

IVA INCLUIDO EN PRECIOS: 10% / VAT INCLUDED IN PRICES: 10%



# MENÚ INFANTIL = KID'S MENU





**Hamburguesa de ternera con crema de Parmesano y patatas fritas.**

**Beef Burger With Parmesano Cream Cheese & French Fries.**

**15,50 €** 🍷 🍷

**Nuggets de pollo y patatas fritas.**

**Chicken Nugget's & French Fries.**

**15,50 €** 🍷 🍷

**Palitos de pescado y patatas fritas.**

**Fish Fingers & French Fries.**

**15,50 €** 🍷 🍷 🍷

**Espaguetis o Macarrones. Salsa a elegir: boloñesa o aceite de oliva o \*mantequilla.**

**Spaghetti or Macaroni. Sauce of your choice: bolognese or olive oil or butter.**

**15,50 €** 🍷

**\*** 🍷

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION



# MENÚ INFANTIL KID'S MENU

IVA INCLUIDO EN PRECIOS: 10% / VAT INCLUDED IN PRICES: 10%