

MENÚ RESTAURANTE | RESTAURANT MENU

APERITIVOS | APPETIZER

PAN & MANTEQUILLA · BREAD & BUTTER	4€
ACEITUNAS · OLIVES	3€
HUMMUS & VEGETALES · HUMMUS & VEGGIES	8€
PATATAS FRITAS · CRISPS	3,5€

ENTRANTES | SMALL DISHES

GAZPACHO ANDALUZ	15€
◦ Gazpacho tradicional con guarnición de verduras y picatostes	
◦ Traditional cold tomato soup served with crunchy veggies and croutons	
PIL-PIL	20€
◦ Gambas cocidas en salsa de ajo picante	
◦ Shrimps cooked in a spicy garlic sauce	
BURRATA	22€
◦ Servida con pesto de albahaca y tomates marinados	
◦ Served with basil pesto and marinated tomatoes	
TACOS	18€
◦ Ternera o pollo, servida con salsa pico de gallo, aguacate y crema agria	
◦ Beef or chicken, served with pico de gallo sauce, avocado & cream fresh	
ALMEJAS · CLAMS	22€
◦ Salteado con ajo y salsa de vino blanco	
◦ Stir fried with garlic and white wine sauce	

CRUDOS | RAW BAR

TERNERA · BEEF	22€
◦ Rúcula, parmesano y salsa de trufa	
◦ Rocket, parmesan and truffle sauce	
CARABINEROS · SHRIMP	25€
◦ Yuzu marinado, crema de aguacate y tomate cherry	
◦ Yuzu marinated, avocado cream and cherry tomato	
CEVICHE	23€
◦ Dorada cruda marinada, mango, cilantro y leche de coco	
◦ Raw marinated sea bream, mango, coriander and coconut milk	
TARTAR DE ATÚN · TUNA TARTAR	27€
◦ Salsa kimchi, aguacate, ensalada wakame	
◦ Kimchi sauce, avocado, wakame salad	
OSTRAS · OYSTERS	(unid.) 5€

CRUJIENTES | CRISPY FRIED

CALAMARES · CALAMARI	20€
◦ Servido con mayonesa de lima · Served with lime mayo	
MALAGUEÑA	23€
◦ Pescado mixto servido con allioli · Mix fish served with allioli	
PADRÓN	14€
◦ Pimientos del Padrón · Padron Peppers	
CROQUETAS	18€
◦ Pollo · Rabo de toro · Jamón Ibérico · Queso y nueces	
◦ Chicken · Oxtail · Jamón Ibérico · Cheese & nuts	

ENSALADAS | SALADS

CÉSAR · CAESAR	21€
◦ Lechuga romana, pechuga de pollo, bacon, huevo, picatostes y salsa César	
◦ Romaine lettuce, chicken breast, bacon, eggs, croutons and Caesar sauce	
SALMÓN · SALMON	22€
◦ Mezclum, tomates asados, salmón ahumado, queso crema, salsa de yogur	
◦ Mezclum, roasted tomatoes, smoked salmon, cream cheese, yogurt sauce	
QUESO DE CABRA · GOAT CHEESE	19€
◦ Ensalada Mezclum, verdura asada, queso de cabra, aliño de mostaza y miel	
◦ Mezclum salad, roasted veggies, goat cheese, honey mustard dressing	
TOMATE & AGUACATE · TOMATO & AVOCADO	18€
◦ Tomates marinados rosas servidos con tartar de aguacate, aliño ajo y albahaca	
◦ Pink marinated tomatoes served with avocado tartar and garlic basil dressing	

PAELLAS & ARROCES | RICE MIN. 2

PESCADO Y MARISCO · FISH AND SEAFOOD	28€pp
POLLO · CHICKEN	25€pp
PESCADO Y POLLO · MIX FISH & CHICKEN	25€pp
BOGAVANTE Y GAMBAS · LOBSTER AND PRAWNS	35€pp

DE LA MAR | FISH & SEAFOOD

***Horneado/Espeto/Frito · Baked/Speto style/Fried*

SARDINAS · SARDINES	16€
DORADA · SEA BREAM	29€
LUBINA · SEA BASS	29€
RODABALLO · TURBOT	60€
LANGOSTINOS · KING PRAWNS	23€
BOGAVANTE · LOBSTER	70€
PULPO · OCTOPUS	36€

CARNES | MEAT

***A la parrilla · Cooked on the grill*

POLLO · GRILLED CHICKEN	22€
SOLOMILLO · FILLET STEAK	34€
CHATEAUBRIAND	(2 pax) 80€
ENTRECOT · RIB EYE	35€
HAMBURGUESA · BURGER	26€

◦ Opción vegana disponible. Vegan option available.

◦ GUARNICIONES | GARNISH 7€

Patatas fritas · Patatas asadas · Brócoli bimi · Verduras asadas ·

Arroz blanco.

French fries · Roasted potatoes · Broccoli bimi · Grilled veggies ·

White grain rice.

◦ SALSAS | SAUCES 4€

Bernesa · Allioli · Mayonesa de lima · Pimienta verde.

Béarnaise · Allioli · Lime mayo · Green pepper.

POSTRES | SWEET BITE

SELECCIÓN DE HELADOS	12€
ASSORTED ICE CREAM	
BROWNIE DE CHOCOLATE & HELADO DE VAINILLA	12€
CHOCOLATE BROWNIE & VANILLA ICE CREAM	
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	12€
RED BERRIES CHEESECAKE	
TIRAMISÚ	12€
PLATO DE FRUTA · FRUIT PLATTER	12€

***Precios con IVA incluido | Prices with VAT included.*

***Pide por nuestra carta de alérgenos / Please ask for allergen information.*

