



Por tradición servimos pan acompañado de aceite de oliva virgen extra.
Si no lo desea, por favor indíquelo a nuestro personal.
Pan y AOVE (1 € por persona)

En los platos marcados con 🌿 se recomienda pedir entrantes por su tiempo de elaboración.

En este establecimiento se manipulan alimentos que pueden contener o haber estado en contacto con alguno de los alérgenos recogidos en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro personal para poder asesorarle.

Todos los precios de la carta incluyen IVA.

*By tradition we serve bread accompanied by extra virgin olive oil.
If you do not wish to receive it, please inform our staff.
Bread & EVOO (1 € per person)*

For dishes marked with 🌿, we recommend ordering starters due to their preparation time.

*Food prepared in this establishment may contain or come into contact with allergens listed in Regulation (EU) No. 1169/2011.
If you have any food allergy or intolerance, please inform our staff so we can assist you.*

All prices on the menu include VAT.





ENSALADAS

Un comienzo fresco y ligero

A fresh and light start

- Tomates de temporada con Burrata y pesto / Seasonal Tomatoes with Burrata & Basil Pesto** 18,⁰⁰
Tomates de temporada, burrata italiana cremosa, cherry amarillo asado, pesto rojo y pistacho tostado.
Seasonal ripe tomatoes, creamy Italian burrata, slow-roasted yellow cherry tomatoes, pesto rosso and toasted pistachios.
- Ensalada fresca de melón, jamón y langostinos / Fresh Melon, Ham & Prawn Salad** 17,⁵⁰
Hojas verdes, melón dulce, jamón serrano, dados de queso feta, langostinos y pistachos tostados.
Mixed leaves, sweet melon, Serrano ham, feta cubes, prawns and toasted pistachios.
- Ensalada templada de manzana y queso de cabra / Warm Apple & Goat Cheese Salad** 15,⁹⁰
Manzana asada, queso de cabra caramelizado, bacon, pasas y nueces sobre mezcla de hojas verdes, con vinagreta de frutos rojos.
Roasted apple, caramelised goat cheese, bacon, raisins and walnuts on mixed green leaves, with a red berry vinaigrette.
- Ensalada Boria con melva y aguacate / Boria Salad with Mackerel & Avocado** 14,⁸⁰
Hojas verdes, melva, aguacate, huevo cocido, tomatitos cherry y aceitunas negras, aliñada con vinagreta italiana ligera.
Selected mixed leaves, mackerel, avocado, boiled egg, cherry tomatoes and black olives, dressed with a light Italian vinaigrette.



ENTRANTES

Lo bueno, si se comparte, sabe mejor

Good things taste better when shared

- Croquetas caseras (6 uds.) / Homemade Croquettes (6 pcs)** 12,⁵⁰
Sabores: pollo, gambas al pil-pil y cochinita pibil.
Flavours: chicken, pil-pil prawn and cochinita pibil.
- Ensaladilla rusa con langostinos al pil-pil / Russian Salad with Pil-Pil Prawns** 14,⁹⁰
Clásica ensaladilla de patata, zanahoria y huevo, aderezada con mahonesa, acompañada de langostinos al pil-pil con un ligero toque picante. Perfecta para compartir
Classic potato, carrot and egg salad with mayonnaise, served with pil-pil prawns with a hint of spice. Ideal for sharing.
- Langostinos al pil-pil / Pil-Pil Prawns** 14,⁰⁰
Langostinos con ajo, guindilla y un toque de pimentón.
Prawns with garlic, chili and a touch of paprika.
- Ceviche de lubina y gambas / Sea Bass & Prawn Ceviche** 22,⁵⁰
Lubina y gambas marinadas en su leche de tigre, con aguacate y cebolla roja. Fresco, cítrico y lleno de sabor.
Sea bass and prawns marinated in leche de tigre, with avocado and red onion. Fresh, citrusy and full of flavor.
- Boquerones en vinagre / Anchovies in Vinegar** 11,⁸⁰
Plato típico malagueño de boquerones curados en vinagre servidos con aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil.
Typical dish from Málaga of anchovies cured in vinegar, served with extra virgin olive oil, garlic and parsley.



Gambones con crujiente de kikos / Kiko-Crusted King Prawns	15, ⁵⁰
Gambones rebozados en crujiente de kikos, acompañados de salsa de mostaza y miel. <i>King prawns coated in crispy kikos, served with honey mustard sauce.</i>	
Patatas bravas con gambitas cristal / Bravas Potatoes with Crispy Tiny Prawns	12, ⁹⁰
Dados de patatas, coronados con gambitas cristal fritas y acompañados de nuestra salsa brava especial. <i>Potato cubes, topped with crispy tiny prawns and served with our special brava sauce.</i>	
Mejillones a la marinera / Sailor-Style Mussels	15, ⁸⁰
Mejillones cocidos al vapor, bañados en nuestra deliciosa salsa marinera. <i>Mussels steamed and served in our delicious marinera sauce.</i>	
Almejas en salsa / Clams in sauce	16, ²⁰
Almejas frescas cocinadas en una delicada salsa de vino blanco, ajo y perejil. <i>Fresh clams cooked in a delicate white wine, garlic, and parsley sauce.</i>	
Gambas a la brasa / Grilled Prawns	31, ⁰⁰
Gambas frescas a la brasa, jugosas y llenas de sabor mediterráneo. <i>Fresh prawns grilled to perfection, juicy and full of Mediterranean flavor.</i>	
Espeto de atún / Grilled Tuna Collar	21, ⁸⁰
Costilla de atún rojo a la brasa, acompañada de pimientos de Padrón fritos. <i>Grilled red tuna collar, served with fried Padrón peppers.</i>	
Espeto de sardinas / Sardine skewers o Traditional Sardine "Espeto"	8, ⁰⁰
Sardinas frescas, ensartadas y asadas sobre brasas de leña. <i>Fresh sardines, skewered and slow-roasted over wood embers.</i>	



Especialidades de Atún Rojo de Almadraba

Almadraba Red Tuna Specialties

Tataki de atún rojo de almadraba / Almadraba Red Tuna Tataki	24, ⁹⁰
Atún rojo de almadraba marcado con costra de sésamo y acompañado de salsa ponzu. Servido con helado de wasabi. <i>Seared Almadraba red tuna with sesame crust and ponzu sauce. Served with wasabi ice cream.</i>	
Tiradito de atún rojo de almadraba / Almadraba Red Tuna Tiradito	24, ⁹⁰
Atún rojo de almadraba crudo, servido sobre un delicado salmorejo y decorado con migas de huevo duro y virutas de jamón ibérico. <i>Raw Almadraba red tuna served over a delicate salmorejo, garnished with crumbled boiled egg and Iberian ham shavings.</i>	
Huevos rotos con atún rojo / Broken Eggs with Almadraba Red Tuna	22, ⁸⁰
Patatas fritas con huevos y dados de atún rojo de almadraba aliñados en soja. <i>Fried potatoes with eggs and diced Almadraba red tuna dressed in soy.</i>	
Tartar de atún rojo de almadraba / Red Tuna Tartar from Almadraba	23, ⁵⁰
Atún rojo de almadraba crudo, cuidadosamente marinado, servido con dados de aguacate cremoso. <i>Raw Almadraba red tuna, carefully marinated and served with creamy avocado cubes. Delicate, smooth, and full of flavor nuances.</i>	



Mariscos al natural

Fresh Shellfish

Conchas finas / Smooth Clams	Unidad ½ docena Docena 4, ⁸⁰ / 27, ⁵⁰ / 50, ⁰⁰
Conchas finas frescas con un toque de limón, jugosas y llenas de sabor natural. <i>Fresh smooth clams with a touch of lemon, juicy and full of natural flavor.</i>	
Ostras Gillardeau / Gillardeau Oysters	½ docena Docena 39, ⁰⁰ / 75, ⁰⁰
Servidas al natural, con limón y salsa mignonette para acompañar al gusto. <i>Served natural with lemon and mignonette on the side.</i>	





Pescaíto frito malagueño

Fresco, harina y aceite. Sencillo y exquisito: el típico "pescaito" frito de nuestra tierra.

Málaga-style fried fish

Fresh fish, flour and olive oil. Simple and delicious: the traditional fried fish of Málaga.

Calamar entero frito / <i>Whole Fried Baby Squid</i>	16, ²⁰
"Chanquetes" (pez plata) con huevos y pimiento / <i>"Chanquetes" (Silverfish) with Fried Eggs & Roasted Peppers</i>	17, ⁸⁰
Calamaritos / <i>Baby squids</i>	12, ⁵⁰
Boquerones / <i>Anchovies</i>	13, ⁰⁰
Rosada / <i>Kingklip</i>	16, ⁰⁰
Boquerones al limón / <i>Lemon anchovies</i>	13, ⁹⁰
Rosada en adobo / <i>Marinated kingklip</i>	15, ⁰⁰



PRINCIPALES

Main

Nuestros arroces

Our rice

Todos nuestros arroces se elaboran al momento, con un tiempo aproximado de 30 minutos, y se sirven para un mínimo de 2 personas. Debido a su preparación artesanal, recomendamos su encargo previo.

All our rice dishes are prepared to order, with an approximate cooking time of 30 minutes, and are served for a minimum of two guests. Due to their artisanal preparation, we recommend ordering in advance.

Paella de marisco / <i>Seafood Paella</i> 🌿	18, ⁰⁰ pp (mín. 2 pers.)
Arroz jugoso de marisco con calamares, langostinos, almejas, mejillones y cigalas. Un clásico mediterráneo lleno de sabor. <i>A rich Mediterranean seafood rice with squid, prawns, clams, mussels and langoustines.</i>	
Arroz negro / <i>Black Rice</i> 🌿	17, ⁵⁰ pp (mín. 2 pers.)
Arroz jugoso cocinado en la tinta del calamar, con calamares y langostinos, acompañado de alioli suave. Intenso, sabroso y con todo el carácter del mar. <i>A rich rice cooked in squid ink with squid and prawns, served with smooth alioli. Bold, savory and full of sea flavor.</i>	
Arroz a banda / <i>Arroz a banda</i> 🌿	17, ⁵⁰ pp (mín. 2 pers.)
Arroz de marcado carácter marinero con calamares, langostinos y mejillones, terminado con rosada y alioli suave. <i>Seafood rice with a deep maritime character, featuring squid, prawns and mussels, finished with kingklip and smooth alioli.</i>	
Paella mixta / <i>Mixed Paella</i> 🌿	15, ⁰⁰ pp (mín. 2 pers.)
Arroz de mar y montaña elaborado con pollo, cerdo, calamares, langostinos, almejas y mejillones. <i>A traditional "mar y montaña" rice with chicken, pork, squid, prawns, clams and mussels.</i>	
Arroz caldoso de bogavante / <i>Lobster Brothy Rice</i> 🌿	30, ⁰⁰ pp (mín. 2 pers.)
Arroz caldoso elaborado con bogavante, de sabor profundo. Un clásico para disfrutar sin prisa. <i>A rich, brothy rice cooked with lobster, full of deep Mediterranean flavor. A true classic to savor.</i>	





Del mar

From the sea

Selección de pescados frescos preparados al momento.

Selection of fresh fish prepared on the spot.

- Calamar al espeto / Espeto-Grilled Squid** ✨ 38,00
Calamar espetado y cocinado a la leña, con su característico toque ahumado, acompañado de patatas a lo pobre.
Squid skewered and wood-grilled, with its characteristic smoky touch, served with traditional Spanish-style potatoes.
- Dorada o lubina a la brasa / Wood-Grilled Sea Bream or Sea Bass** ✨ 29,50
Al natural o a la bilbaína, acompañada de patatas a lo pobre.
Consulte por otros pescados frescos de lonja disponibles para preparar a la brasa.
Plain or Bilbao style, served with traditional Spanish-style potatoes.
Ask about our fresh market fish available for wood-grilling.
- Salmón glaseado / Glazed Salmon** ✨ 25,00
Lomo de salmón glaseado en salsa de soja dulce, sobre parmentier, coronado con una fresca ensalada de manzana que aporta un toque crujiente y refrescante.
Salmon loin glazed in sweet soy sauce, served over parmentier, topped with a fresh apple salad that adds a crisp and refreshing touch.
- Lenguado Meunière / Sole Meunière** ✨ 25,50
Lenguado a la Meunière con un delicado toque de limón y perejil.
Whole sole with classic Meunière butter, lemon and parsley.
- Poke de atún rojo teriyaki / Teriyaki red Tuna Poke** ✨ 22,80
Base de arroz jazmín con atún rojo de almadraba en salsa teriyaki, aguacate, pepino, cebolla roja encurtida y mango fresco, terminado con cebolla frita y un toque de lima.
Jasmine rice base with Almadraba red tuna in teriyaki sauce, avocado, cucumber, pickled red onion and fresh mango, finished with crispy onion and a touch of lime.
- Rosada a la plancha / Grilled Kingklip** ✨ 17,00
Filetes de rosada a la plancha con un delicado aceite de ajo y perejil, acompañados de patatas a lo pobre.
Grilled kingklip fillets with a delicate garlic and parsley oil, served with traditional Spanish-style potatoes.
- Dorada Thai/ Thai Sea Bream** ✨ 26,90
Lomos de dorada fritos sobre arroz jazmín al curry, con salsa thai, cacahuetes tostados y un toque fresco de lima.
Fried sea bream fillets over jasmine curry rice, with Thai sauce, toasted peanuts and a fresh touch of lime.
- Gambones picantes al mango habanero / Spicy Mango-Habanero King Prawns** ✨ 20,50
Gambones salteados sobre arroz jazmín al curry, con salsa picante de mango y habanero.
Sautéed king prawns over jasmine curry rice, with a spicy mango and habanero sauce.
- Atún rojo de almadraba a la plancha / Grilled Almadraba Red Tuna** ✨ 25,80
Atún rojo de almadraba marcado a la plancha sobre parmentier, acompañado de pimientos del Padrón.
Almadraba red tuna seared on the grill over parmentier, served with fried Padrón peppers.
- Bogavante a la brasa / Wood-Grilled Lobster** ✨ 54,00
Bogavante abierto y asado a la brasa, con aceite de ajo y perejil, con todo el sabor del mar y un delicado toque ahumado.
Lobster split and grilled over wood embers, finished with garlic-parsley oil with a delicate smoky touch and pure sea flavor.





De la Tierra

From the land

Para los amantes de la carne.

For meat lovers.

Hamburguesa Angus BBQ / BBQ Angus Burger	18, ⁵⁰
Hamburguesa de ternera Angus (200 g) con bacon, cebolla caramelizada, queso cheddar, rúcula y salsa barbacoa, en pan de patata. <i>200 g Angus beef burger with bacon, caramelized onion, cheddar cheese, rocket and barbecue sauce, served in a potato bun.</i>	
Hamburguesa Tex-Mex de pollo crujiente / Tex-Mex Crispy Chicken Burger	16, ⁵⁰
Pollo crujiente con guacamole, lechuga, cebolla roja encurtida y salsa de miel y chipotle ligeramente picante. <i>Crispy chicken with guacamole, lettuce, pickled red onion and lightly spicy honey-chipotle sauce.</i>	
Costilla de cerdo BBQ / BBQ Pork Ribs 🌿	23, ⁰⁰
Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura y glaseada con salsa barbacoa, tierna y llena de sabor. <i>slow-cooked pork ribs glazed with barbecue sauce, tender and full of flavor.</i>	
Codillo de cerdo con frutos rojos / Roasted Pork Knuckle 🌿	24, ⁰⁰
Codillo de cerdo, servido sobre parmentier acompañado de salsa de frutos rojos. <i>Roasted pork knuckle served over parmentier with a lightly tangy red berry sauce.</i>	
Costilla de ternera a baja temperatura / Slow-Cooked Beef Rib 🌿	27, ⁰⁰
Costilla de ternera cocinada lentamente en su propio jugo, acompañada de patatas fritas. <i>Slow-cooked beef rib in its own natural jus, served with fries.</i>	

Guarniciones

Fittings

Patatas fritas / <i>French fries</i>	6, ⁵⁰
Patatas a lo pobre / <i>spanish-style potatoes</i>	6, ⁸⁰



Postres

Desserts

Tarta de queso y pistacho / <i>Pistachio cheesecake</i>	7, ⁵⁰
Brownie de chocolate caliente y helado de caramelo salado / <i>Warm chocolate brownie with salted caramel ice cream</i>	7, ⁰⁰
Quesada tradicional con salsa de frutos rojos / <i>Baked cheesecake with red berry sauce</i>	7, ⁰⁰
Tiramisú	7, ⁵⁰
Mousse de maracuyá / <i>Passion fruit mousse</i>	7, ⁵⁰
Tarta de chocolate blanco y Lotus / <i>White chocolate & Lotus Biscoff cake</i>	7, ⁰⁰
Strudel de manzana caliente con helado de vainilla / <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i>	7, ⁵⁰
Tartaleta de limón y merengue / <i>Lemon Pie</i>	7, ⁰⁰





Bebidas

Drinks

Refrescos / <i>Refreshment</i>		2,90
Nestea y Aquarius / <i>Nestea and Aquarius</i>		3,20
Tónicas / <i>Tonics</i>		3,20
Monster / <i>Monster</i>		4,50
Zumos (Piña, melocotón y manzana) / <i>Juices (pineapple, peach and apple)</i>		2,80
Zumo de naranja natural / <i>Natural orange juice</i>		3,80
Batido de chocolate / <i>Chocolate milkshake</i>		2,80
Casera 1l / <i>Casera 1L</i>		3,50
Agua mineral Solán de Cabras (50 cl) / <i>Water</i>		3,00
Agua con gas Solán de Cabras (33 cl) / <i>sparkling water</i>		3,20
Sidra / <i>Cider</i>		6,50
Tinto de verano / <i>Spanish red wine cocktail</i>	2,90	5,20
Sangría / <i>Sangria</i>	3,80	6,80
Cerveza de barril / <i>Tap beer</i>	2,90	5,20
Mahou / <i>Mahou</i>		3,20
San Miguel / <i>San Miguel</i>		3,20
San miguel 0.0 / <i>San Miguel 0.0</i>		3,20
Alhambra verde / <i>Alhambra green</i>		3,80
Mahou Tostada / <i>Mahou Amber</i>		3,80
Mahou sin gluten / <i>Gluten-free Mahou</i>		3,80
Heineken / <i>Heineken</i>		3,80
Corona / <i>Corona</i>		4,00

