

APERITIVOS FRIOS / COLD APETIZERS

Boquerones en Vinagre Marinated White Anchovies in Vinegar	15€
Tartar de Atún, Tomate marinado en cilantro, Mousse de aguacate y lima Tuna Tartare, Cilantro-Marinated Tomato, Avocado & Lime Mousse	24€
Jamón Ibérico Acorn fed Iberian Ham	24€
Tartar de Salmón Salmon Tartare	22€

APERITIVOS CALIENTES / HOT APETIZERS

Alcachofa con Jamón Ibérico & Salsa Pimiento del Piquillo Grilled Artichoke with Iberian Ham & Piquillo Pepper Sauce	10€
Berenjenas fritas Fried Eggplant	12€
Pimiento del padrón Fried padrón Peppers	12€
Pulpo a la Gallega Galician-style Octopus	20€
Langostinos Pil-Pil Pil-Pil Style Prawns	16€
Langostinos Diavola Diavola Style Prawns	17€

PAN / BREAD

- | | |
|--|---|
| • Pan Rústico con Mantequilla Artesana - 2.5€
Rustic Bread with Artisan Butter | • Pan Rústico Aove - 2.8€
Rustic Bread & Aove |
| • Pan de Ajo - 6€
Garlic Bread | • Pan de Ajo y Queso - 7€
Garlic Bread with Melted Cheese |

ENSALADAS / SALADS

Burrata con Salsa de Mango y Tomate Seco Burrata with Mango Sauce and Sun-Dried Tomato	17€
Ensalada de Queso de Cabra Goat Cheese Mixed Greens with Walnuts and Pine Nuts	18€
Ensalada de Atún Rojo Bluefin Tuna Salad	20€
Ensalada de Tomate Tomato Salad	15€
Ensalada Cesar Caesar Salad	17€
Ensalada de Pulpo, estilo Pipirana Octopus Salad, Pipirana Style	15€
Ensalada de Langostinos con Pomelo y Salsa de Mango Prawn salad with grapefruit and mango sauce	16€

ARROCES / RICES (Min 2 Pax) Precio Por Pax

Paella de Verdura Vegetable Paella	16€
Paella de Pollo Chicken Paella	17€
Arroz Negro de Sepia, Puntillas Crujientes y Ali-oli Black Cuttlefish Rice with Crispy Baby Squid and Ali-oli	18€
Arroz con Pulpo Octopus Paella	24€
Paella Mixta Seafood and Meat Paella	18€
Paella Señorito Señorito Style Paella	22€
Paella de Marisco con Gambones y Langostinos Seafood Paella with King Prawns and Langoustines	23€
Paella de Bogavantes Lobster Paella	42€
Arroz de Bogavante Caldoso Lobster Brothy Rice	42€
Paella con Carpaccio de Gambas y langostinos Paella with Prawn & king prawn Carpaccio	22€

FRITOS / FRIED

Puntillas Crispy Baby Squid	18€
Boquerones Fried White Anchovies	17€
Calamares Airy Battered Calamari	25€
Fritura Malagueña Daily Market Fish with White Anchovies & Shellfish	24€

MARISCOS / SHELLFISH

Ostras n2. Natural / Vinagre de frambuesa No. 2 Oysters, Natural or with Raspberry Vinegar	6€
Mejillones al Vino Blanco y Crema agria Mussels in White Wine with Sour Cream	18€
Mejillones en Salsa de Tomate con un Toque Picante Mussels in Homemade Spicy Tomato Sauce	19€
Almejas Salteadas con Ajo y Vino Sautéed Clams with Garlic and Wine	18€
Langostinos Tigre Tiger Prawns	28€
Bogavantes (preguntar al camarero) Lobster (ask your server for details)	

PASTAS

Fruti e Mare Tagliatelle Seafood Medley	19€
Arrabiata Pil Pil Penne Spicy Arrabiata with Pil-Pil Sauce	17€

SOPAS / SOUPS

Sopa de Marisco Seafood Soup	19€
Salmorejo Salmorejo	12€

PESCADO / SEAFOOD

Salmón a la Plancha, Verduras y Salsa Langostino Grilled Salmon with Vegetables and Prawn Sauce	25€
Filete de Lubina en Salsa Vermouth y Trufas Sea Bass in Vermouth & Truffle Sauce	27€
Bacalao Negro Gratinado con Miel y Soja Black Cod Gratinated with Honey and Soy Sauce	40€
Calamar a la Plancha, Verduras y Patata Cocida Grilled Squid with Vegetables and Boiled Potatoes	29€
Pata de Pulpo a la Plancha con Puré de Pimentón y Cilantro Grilled Octopus Leg with Paprika Purée & Cilantro	29€
Lenguado a la Plancha, Verduras y Salsa Cítrica Grilled Sole with Vegetables and Citrus Sauce	41€
Rodaballo Pil-Pil (Para 2 personas) Pil-Pil Style Turbot (Serves 2)	57€
Lubina a la Sal (1 persona) Lubina a la Sal (2 personas) Salt Crusted Sea Bass (1 person) Salt crusted Sea Bass (2 person)	30€ 57€

PESCADO / SEAFOOD

Rodaballo (x2 Pax) Turbot (for 2 people)	57€
Lubina (x2 Pax) Grilled Salmon with Vegetables and Prawn Sauce	58€
Lubina (x1 Pax) Sea bass (for 2 people)	30€
Sardinas Sardines	10€
Pata de Pulpo Octopus Tentacle	29€
Sugerencia del Chef Chef's Recommendation	

CARNES / MEATS

Hamburguesa de Ternera, Queso Ahumado y Salsa Barbacoa Blanca Beef Burger with Smoked Cheese and White Barbecue Sauce	22€
Solomillo de Vaca y Patatas Fritas Grilled Beef Sirloin & French Fries	34€
Entrecot de Angus y Patatas Fritas Chargrilled Angus Entrecôte & Hand-Cut Fries	33€
Pierna de Cordero Asada a Baja Temperatura y Patata Asada Slow-Roasted Lamb Leg with Baked Potatoes	30€
Codillo de Cerdo Asado a Baja Temperatura y Puré de Patatas Slow-Roasted Pork Knuckle with Mashed Potatoes	25€
Brocheta de Pollo a la Plancha con Salsa Estragon, Mostaza y Arroz Grilled Chicken Skewer with tarragon sauce, accented by wholegrain mustard andautéed rice	23€

SALSA / SAUCES

Bearnesa / Béarnaise	3€
Pimienta / Pepper	3€
Mayonesa / Mayo	1.5€
Ketchup / Ketchup	1.5€
Mostaza / Mustard	1.5€

GUARNICIONES / SIDE DISHES 4€

Patatas Fritas / French Fries
Patatas Asadas / Baked Potatoes
Ensalada Verde / Green Salad
Verdura Salteada / Stir fried Vegetable
Pimiento Padrón / Sautéed Rice

Sugerencia del Chef
Chef's Recommendation

POSTRES / DESSERTS

Coulant Relleno de Pistacho, Helado de Naranja Sanguina Pistachio-Filled Coulant with Blood Orange Ice Cream	10€
Brownie de Cookie con Sorbete de Cítrico Cookie Brownie with Citrus Sorbet	10€
Tarta de Queso y Confitura de Frutos Rojos Baked Cheesecake with Red Berry Jam	10€
Sorbete de Temporada Seasonal Sorbet	9€
Coronel y Sorbete de Limón con Cava o Vodka Coronel & Lemon Sorbet with Cava or Vodka	11€
Panna Cotta Bayleys Panna Cotta with Baileys	10€
Strudel de Manzana Apple Strudel	10€
Fruta de temporada (Melón, Sandía, Piña) Seasonal Fruit (Melon, Watermelon, Pineapple)	9€
Plato de Fruta variada Mixed Fruit Plate	23€
Bolas de helados artesanales Scoops of Artisan Ice Cream	23€

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Allergen Information

Escanea el código QR para consultar la lista completa de alérgenos de nuestros platos.

Scan the QR code to view the full allergen list for our dishes.



Si tienes alguna alergia o intolerancia, consulta también con nuestro personal.

If you have any allergy or intolerance, please also ask our staff.