

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA MIXTA CON ATÚN MIXED SALAD WITH TUNA 🍷🍷	8,00 €
Lechuga, tomate, cebolla morada, zanahoria, aceitunas negras y atún Lettuce, tomato, purple onion, carrot, black olives and tuna	
TOMATES ALIÑADOS • SEASONED TOMATOES 🍷🍷	8,00 €
Tomate, cebolla morada, aceite de oliva, brotes de ajo y aceitunas negras Tomatoes, purple onion, olive oil, garlic sprouts and black olives	
ENSALADILLA RUSA • SPANISH POTATO SALAD 🍷🍷🍷🍷	6,00 €
PIMIENTOS ASADOS CON ATÚN Y HUEVO ROASTED PEPPER SALAD WITH TUNA AND EGG 🍷🍷🍷	8,50 €
ENSALADA TROPICAL • TROPICAL SALAD	12,00 €
Mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, mango, fresas, naranja y vinagreta de mango Lettuce mix, avocado, cherry tomato, mango, strawberries, orange, and mango vinaigrette	
ENSALADA DE LA CASA • HOUSE SALAD 🍷🍷🍷🍷🍷	12,00 €
Rúcula, mix de lechugas, aguacate, zanahoria, tomates cherry, quinoa, frutos secos y vinagreta de mostaza y miel Arugula, mix of lettuce, avocado, carrot, cherry tomatoes, quinoa, nuts and mustard and honey vinaigrette	
ENSALADA NUTRITIVA • NUTRITIOUS SALAD 🍷🍷🍷🍷🍷	12,00 €
Rúcula, aguacate, trigo sarraceno, garbanzos especiados, huevo duro, zanahoria, fresas y tomates cherry Arugula, avocado, buckwheat, spiced chickpeas, hard-boiled egg, carrot, strawberries and cherry tomatoes	
ENSALADA DE POLLO • CHICKEN SALAD 🍷	12,00 €
Pechuga de pollo asada a la provenzal, arroz integral, aguacate, tomate cherry y maíz con salsa de yogur Provençal roasted chicken breast, brown rice, avocado, cherry tomato and corn with yogurt sauce	

ENTRANTES / STARTERS

GAZPACHO ANDALUZ • COLD SPANISH TOMATO-BASED SOUP 🍷	5,00 €
SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO DURO THICK TOMATO AND BREAD CREAM SERVED COLD AND GARNISHED WITH DICES OF SERRANO HAM AND HARD-BOILED EGGS 🍷🍷🍷	8,00 €
PATÉ DE SARDINA DE ELABORACIÓN PROPIA SARDINE PATE OWN PRODUCTION 🍷	10,00 €
HUMMUS CON CRUDITÉS • HUMMUS WITH CRUDITÉS 🍷🍷	8,00 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN • FRIED PADRÓN PEPPERS 🍷	8,00 €
TORTILLA ESPAÑOLA HECHA AL MOMENTO CON PIMIENTOS DEL PADRÓN SPANISH OMELET MADE AT THE MOMENT WITH PADRÓN PEPPERS 🍷	8,00 €
JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO CON GUACAMOLE JALAPEÑOS STUFFED WITH CHEESE WITH GUACAMOLE ASIDE 🍷🍷🍷	8,00 €
QUESADILLA DE POLLO • CHICKEN QUESADILLA 🍷🍷🍷	14,50 €
Con tomate, espinacas fresca, queso emmental y mozzarella, acompañada de guacamole y crème fraîche With tomato, fresh spinach, emmental cheese and mozzarella, with guacamole and crème fraîche aside	
PATATAS FRITAS • FRENCH FRIES 🍷	5,00 €
PATATAS BRAVAS • FRENCH FRIES WITH SPICY SAUCE 🍷	6,00 €
TORTILLITAS DE CAMARONES (2 und) • SHRIMP FRITTERS (2 units) 🍷🍷🍷🍷🍷	4,00 €
CROQUETAS DE PESCADO CON SALSA TÁRTARA FISH CROQUETTES WITH TARTAR SAUCE 🍷🍷🍷🍷🍷	9,00 €
CROQUETAS DE BOLETUS CON MAYONESA DE TRUFA BOLETUS CROQUETTES WITH TRUFFLE MAYONNAISE 🍷🍷🍷	10,00 €
GAMBONES CRUJIENTES CON MAYONESA DE WASABI CRISPY PRAWNS WITH WASABI MAYONNAISE 🍷🍷🍷🍷	12,00 €
CHIRLAS AL AJILLO • BABY CLAMS WITH GARLIC 🍷🍷	12,00 €
LANGOSTINOS AL PIL-PIL • PIL-PIL PRAWNS 🍷	13,00 €
TARTAR DE ATÚN CON BASE DE AGUACATE TUNA TARTAR WITH AVOCADO BASE 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	18,00 €

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

CAZÓN EN ADOBO • MARINATED DOGFISH 🍷🍷🍷	12,00 €
Con ensalada de pimientos - With pepper salad	
ABADEJO • POLLOCK 🍷🍷 (si frito / if it's fried)	15,00 €
Frito ó a la plancha con ensalada - Fried or grilled with salad	
BOQUERONES • FRIED ANCHOVIES 🍷🍷	12,00 €
CALAMARES FRITOS • FRIED SQUID RINGS 🍷🍷	14,00 €
CHIPIRONES • FRIED SMALL SQUID 🍷🍷	12,00 €
CHANQUETES CON PIMIENTOS ASADOS • WHITEBAIT WITH ROASTED PEPPER 🍷	13,00 €
CALAMAR A LA PLANCHA • GRILLED SQUID 🍷	20,00 €
Con salsa de ajo y perejil y ensalada - With garlic and parsley sauce and salad	
PULPO GRILLÉ • GRILLED OCTOPUS 🍷🍷🍷	22,00 €
Pata de pulpo sobre patatas panaderas, crema de pimientos asados con nueces y aceite de romero Octopus paw on baked potatoes, roasted pepper cream with nuts and rosemary oil	
FRITURA MALAGUEÑA (para 2 personas) MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD (for 2 people) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	28,00 €
DORADA ENTERA FRITA (500/600 gr.) CON ENSALADA FRIED WHOLE SEA BREAM (500 / 600 g) WITH SALAD 🍷🍷	22,00 €

ESPETOS / BBQ SKEWERS



ESPETO DE SARDINAS • BBQ SARDINE SKEWERS 🍷🍷	8,50 €
GAMBONES (6 unidades) • KING PRAWN (6 units) 🍷	18,00 €
CALAMAR • SQUID 🍷	22,00 €
Con salsa de ajo y perejil y ensalada - With garlic and parsley sauce and salad	
PULPO • OCTOPUS 🍷🍷🍷	24,00 €
Pata de pulpo sobre patatas panaderas, crema de pimientos asados con nueces y aceite de romero Octopus paw on baked potatoes, roasted pepper cream with nuts and rosemary oil	
DORADA (500/600 gr.) • SEA BREAM (500 / 600 g) 🍷	22,00 €
Con guarnición de patatas y zanahorias - Garnished with potatoes baby and carrots	
LUBINA (500/600 gr.) • SEA BASS (500 / 600 g) 🍷	22,00 €
Con guarnición de patatas y zanahorias - Garnished with potatoes baby and carrots	

ARROCES Y PASTAS / RICE AND PASTA

PAELLA MIXTA * • MIXED PAELLA * 🍷🍷🍷🍷🍷	14,00 € (por persona / per person)
PAELLA DE MARISCOS * • SEAFOOD PAELLA * 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16,00 € (por persona / per person)
PAELLA DE VERDURAS * • VEGETABLE PAELLA * 🍷🍷🍷	14,00 € (por persona / per person)
ARROZ NEGRO CON ALI OLI * BLACK RICE PAELLA WITH GARLIC MAYONNAISE * 🍷🍷🍷🍷🍷	16,00 € (por persona / per person)
FIDEUÁ * • FIDEUÁ * 🍷🍷🍷🍷🍷	14,00 € (por persona / per person)

* Todas las paellas y fideuá son mínimo para 2 personas
* All paellas and fideuá are minimum for 2 people

CARNES / MEAT

WRAP DE POLLO CRUJIENTE • CRISPY CHICKEN WRAP 🍷🍷🍷🍷	12,50 €
Con lechuga, rúcula, tomate, chili dulce y patatas fritas With lettuce, arugula, tomato, sweet chili and fried potatoes	
ENTRECOT CON PATATAS AL ROMERO (350 gr.) ENTRECOTE WITH ROSEMARY POTATOES (350 G) 🍷	24,00 €
PRESA IBÉRICA • IBERIAN PORK	18,00 €
Con patatas fritas y pimientos del Padrón - With french fries and Padrón peppers	
HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS FRITAS BEEF BURGER WITH FRIES 🍷🍷🍷🍷	12,50 €
Rúcula, tomate, cebolla morada, queso y bacon - Arugula, tomato, caramelized onions, cheese and bacon	
POLLO A LA PLANCHA SOBRE PURÉ DE ZANAHORIA, ACEITE DE ORÉGANO Y PIÑONES GRILLED CHICKEN ON CARROT PUREE, OREGANO OIL AND PINE NUTS 🍷🍷	14,00 €
COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA Y PATATAS FRITAS PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE AND FRENCH FRIES 🍷	15,00 €

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU



FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES 🍷	8,00 €
HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS HAMBURGER WITH CHEESE AND FRENCH FRIES 🍷🍷🍷	8,00 €
MACARRONES CON SALSA DE TOMATE • MACARONI WITH TOMATO SAUCE 🍷🍷🍷	8,00 €
ABADEJO FRITO Y PATATAS FRITAS • FRIED POLLOCK AND FRENCH FRIES 🍷🍷	8,00 €

POSTRES / DESSERTS

Todos nuestros postres son de elaboración propia
All our desserts are homemade


TARTA DE QUESO CON MERMELEDA CASERA DE FRUTOS ROJOS CHEESECAKE WITH RED FRUIT JAM 🍷	6,50 €
TARTA MÁLAGA DE ALMENDRAS Y NARANJA MALAGA ALMOND AND ORANGE CAKE 🍷🍷🍷	6,50 €
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM 🍷🍷🍷	6,50 €
FRESAS CON NATA • STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM 🍷	6,00 €
FRUTA DEL DÍA (PIÑA, MELÓN O SANDÍA) FRUIT OF THE DAY (PINEAPPLE, MELON OR WATERMELON)	4,50 €
SORBETE DE LIMÓN CON CAVA • LEMON SORBET WITH CAVA	5,50 €
SORBETE DE LIMÓN CON VODKA • LEMON SORBET WITH VODKA	5,50 €

CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA


CAFÉ SOLO Y CORTADO • BLACK COFFEE, AMERICAN	1,80 €
CON LECHE Y AMERICANO • COFFEE WITH MILK	2,00 €
CAFÉ DOBLE	3,00 €
CAFÉ BOMBÓN • COFFEE WITH CONDENSED MILK	3,00 €
CAPUCHINO	3,50 €
CARAJILLO • COFFEE WITH BRANDY	3,50 €
LATTE	4,00 €
FRAPUCCINO	6,00 €
CAFÉ IRLANDÉS (WHISKY, NATA) • IRISH COFFEE (WHISKY, CREAM)	6,50 €
CARAJILLO EL MADERO	6,50 €
Café espresso y licor 43 servido frío - Espresso coffee and liqueur 43 served cold	
TÉ CLÁSICO • RED TEA	1,80 €
INFUSIONES • INFUSIONS	1,80 €
Menta poleo, manzanilla, tila - Pennyroyal, chamomile, tila	
COLACAO • CHOCOLATE WITH MILK	2,00 €

PAN Y APERITIVO 1,00 € • BREAD AND SNACK 1,00 €


I.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED

Reservas en el 951 26 48 31
WhatsApp 660 81 82 86 

En este establecimiento seguimos todas las recomendaciones y medidas de higiene y seguridad para la prevención del Covid-19.



TODOS NUESTROS PLATOS CON EL SÍMBOLO 🍷 CONTIENEN PRODUCTOS CON CERTIFICADO SABOR A MÁLAGA



Opina, comparte y ¡disfrúta!
Comment, share and enjoy!



Todos nuestros platos podrían contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011).
All our dishes may contain some food Allergen among its ingredients (EU Regulation 1169/2011)

VINOS Y BEBIDAS / WINES AND DRINKS

BLANCOS / WHITE WINE

AÑORANZA.....	14,00 €
BARBADILLO	14,00 €
<small>(Vino de la tierra de Cádiz. Palomino Fino)</small>	
MAESTRANTE	14,00 €
<small>(Vino de la tierra de Cádiz. Palomino Fino. Semidulce)</small>	
<small>(D.O. La Mancha. Sauvignon Blanc)</small>	
MARQUÉS DE TOLEDO.....	16,00 €
<small>(D.O. La Mancha. Verdejo)</small>	
MARQUÉS DE RISCAL - 91 ptos Guía Peñin	20,00 €
<small>(D.O. Rueda Verdejo)</small>	
JOSÉ PARIENTE -92 ptos Guía Peñin.....	22,00 €
<small>(D.O. Rueda Verdejo)</small>	
MOCÉN	20,00 €
<small>(D.O. Rueda. Sauvignon Blanc)</small>	
BOTANI - 92 ptos Guía Peñin	24,00 €
<small>(D.O. Sierra de Málaga. Moscatel de Alejandria)</small>	
CLOÉ	23,00 €
<small>(D.O. Sierra de Málaga. Chardonay)</small>	
TORRE DE LA MOREIRA.....	20,00 €
<small>(D.O. Rias Baixas. Albariño)</small>	
SANTIAGO RUIZ.....	32,00 €
<small>(D.O. Rias Baixas. Albariño)</small>	
VIÑAS DEL VERO	22,00 €
<small>(D.O. Somontano. Gewustraminer)</small>	

ROSADOS / ROSÉ WINE

AÑORANZA	14,00 €
<small>(Tempranillo)</small>	
LOZANO VIN ROSÉ	18,00 €
<small>(Garnacha)</small>	
RAMÓN BILBAO	21,00 €
<small>(Garnacha, Rioja)</small>	
CLOÉ ROSÉ	23,00 €
<small>(Garnacha, D.O. Sierra de Málaga)</small>	
AIX	30,00 €
<small>(Vin de Provence - Francia)</small>	

TINTOS / RED WINE

AÑORANZA.....	14,00 €
<small>(D.O. La Mancha. Cabernet, Syrah)</small>	
LAN, CRIANZA 2015	18,00 €
<small>(D.O. Rioja. Mazuelo. Tempranillo)</small>	
MONTES DE LEZA	18,00 €
<small>(D.O. Rioja. Tempranillo)</small>	
RAMÓN BILBAO CRIANZA 2016.....	22,00 €
<small>(D.O. Rioja. Tempranillo)</small>	
MARQUEZ DE RISCAL.....	26,00 €
<small>(D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo)</small>	
VIÑA LANCIANO	35,00 €
<small>(D.O. Rioja. Reserva. Tempranillo, Mazuelo, Graciano)</small>	
CULMEN RESERVA 2011	69,00 €
<small>(D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano)</small>	
SEÑORÍO DE NAVA, 2018.....	16,00 €
<small>(D.O. Ribera del Duero. Tempranillo)</small>	
VALDECURIEL.....	18,00 €
<small>(D.O. Ribera del Duero. Tempranillo)</small>	
PORTIA, CRIANZA 2016.....	22,00 €
<small>(D.O. Ribera del Duero. Tempranillo)</small>	
MATARROMERA CRIANZA	36,00 €
<small>(D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)</small>	
EMILIO MORO	36,00 €
<small>(D.O. Ribera del Duero, Tinto Fino, Tempranillo)</small>	
TRITÓN, CRIANZA 2016 -92 ptos Guía Peñin.....	25,00 €
<small>(D.O. Toro. Tinta de Toro)</small>	
SEIS + SEIS, CRIANZA 2015	26,00 €
<small>(D.O. Sierras de Málaga. Tempranillo y Syrah)</small>	
TERRAZAS DE LOS ANDES	36,00 €
<small>(Mendoza Argentina. Malbec)</small>	

ESPUMOSOS, CAVAS & CHAMPAGNE

SPARKLING AND CHAMPAGNE

GATOPARDO.....	16,00 €
<small>(Lambrusco)</small>	
OPHICUS BRUT CUVÉE.....	16,00 €
<small>(Castilla la Mancha. Airen, Verdejo, Chardonay)</small>	
OPHICUS BRUT CUVÉE ROSADO	16,00 €
<small>(Castilla la Mancha. Tempranillo, Bobal)</small>	
SUMARROCA BRUT RESERVA.....	19,00 €
<small>(D.O. Cava. Chardonay, Xarelo, Macabeo)</small>	
SUMARROCA BRUT ROSÉ	19,00 €
<small>(D.O. Cava. Pinot Noir)</small>	
SUMARROCA BRUT NATURE G. RESERVA.....	26,00 €
<small>(D.O. Cava. Xarelo, Macabeo, Parellada)</small>	
BOTANI MOSCATEL ESPUMOSO	28,00 €
<small>(D.O. Sierras de Málaga. Moscatel)</small>	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	85,00 €
<small>(D.O. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonay)</small>	
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	115,00 €
<small>(D.O. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonay)</small>	
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL (MAGNUM)	200,00 €
PIPER - HEIDSIECK, CUVÉE BRUT	98,00 €
<small>(D.O. Champagne. Chardonay, Pinot Noir)</small>	
PIPER - HEIDSIECK, ROSÉ SAUVAGE.....	98,00 €
<small>(D.O. Champagne. Chardonay, Pinot Noir)</small>	
LAURENT-PERRIER BRUT	80,00 €
LAURENT-PERRIER CUVEÉ ROSÉ.....	130,00 €

CERVEZAS / BEER

DE GRIFO SAN MIGUEL Y SAN MIGUEL 0,0 %

CAÑA.....	1,50 €
TUBO (250 ml.).....	2,50 €
COPA (350 ml.).....	3,50 €
VASO DE SIDRA (400 ml.)	4,00 €
TANQUE (500 ml.)	5,00 €
JARRA (1L.)	9,00 €

BOTELLINES

ALHAMBRA RESERVA (33 cl.)	3,50 €
CORONITA (33 cl.).....	3,50 €
CRUZCAMPO (33 cl.).....	3,00 €
STELLA ARTROIS (33 cl.)	3,50 €
ESTRELLA GALICIA (33 cl.).....	3,50 €
HEINEKEN (33 cl.).....	3,50 €
HEINEKEN 0,0 % (33 cl.).....	3,50 €
MAHOU ***** (33 cl.).....	3,50 €
RADLER (33 cl.)	3,00 €
SAN MIGUEL (33 cl.)	3,00 €
SAN MIGUEL SIN GLUTEN (33 cl.)	3,00 €
SAN MIGUEL MAGNA (33 cl.)	3,50 €

TINTO DE VERANO

TUBO	2,50 €
COPA (350 ml.).....	3,50 €
VASO DE SIDRA (400 ml.)	4,00 €
TANQUE (500 ML.)	5,00 €
JARRA 1L	9,00 €
PREPARADO EN VASO DE SIDRA.....	4,50 €
PREPARADO EN TANQUE	6,00 €
PREPARADO JARRA (1L).....	11,00 €

VINO POR COPA

COPA DE VINO (BLANCO, TINTO O ROSADO).....	3,00 €
COPA DE VINO RIOJA (CRIANZA).....	3,80 €
COPA DE VINO R. DUERO	3,80 €
COPA DE VINO VERDEJO	3,80 €
COPA DE ALBARIÑO.....	4,50 €
COPA DE MANZANILLA	2,80 €
COPA DE VINO DE MÁLAGA VIRGEN	2,80 €
COPA DE VINO FINO DE JEREZ	2,80 €
COPA DE VINO RESERVA	7,00 €
COPA DE CAVA.....	4,00 €

SIDRA

LADRÓN DE MANZANAS	2,50 €
LADRÓN DE MANZANAS EN VASO DE SIDRA (400 ml.).....	5,00 €
KOPPARBERG	5,00 €

 Todos los vinos contienen sulfitos
All wines contain sulfites

I.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED

Reservas en el 951 26 48 31
WhatsApp 660 81 82 86 



En este establecimiento seguimos todas las recomendaciones y medidas de higiene y seguridad para la prevención del Covid-19.

Chiringuito EL MADERO

SANGRÍA

SANGRÍA DE VINO TINTO (1L).....	18,00 €
SANGRÍA DE VINO TINTO COPA BALÓN	8,00 €
SANGRÍA DE VINO BLANCO (1L).....	18,00 €
SANGRÍA DE VINO BLANCO COPA BALÓN	8,00 €
SANGRÍA DE CAVAS (1L)	20,00 €
SANGRÍA DE CAVAS COPA BALÓN	9,00 €

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	5,00 €
CAMPARI CON ZUMO DE NARANJA NATURAL CAMPARI WITH NATURAL ORANGE JUICE	6,00 €
CAMPARI CON PROSECCO	5,00 €
MARTINI (BLANCO, ROSATO, ROSSO, SECO).....	4,50 €
PERNOD RICARD.....	4,00 €
FERNET BRANCA.....	5,50 €
GIN TONIC (NACIONAL).....	5,50 €

CÓCTELES / COCKTAILS


MOJITO CLÁSICO	7,00 €
Ron blanco, azúcar blanco, hierbabuena, limón exprimido, angostura, agua con gas White rum, white sugar, spearmint, squeezed lemon, angostura, sparkling water	
MOJITO MADERO.....	8,00 €
Ron añejo, azúcar moreno, hierbabuena, lima, agua con gas Aged rum, brown sugar, mint, lime, sparkling water	
MOJITO ROJO.....	8,00 €
Ron blanco, sirope de mango, azúcar blanco, hierbabuena, limón exprimido, agua con gas White rum, forest fruit syrup, white sugar, squeezed lemon, mint, sparkling water	
MOJITO DE MANGO	8,50 €
Ron blanco, sirope de mango, azúcar blanco, hierbabuena, limón exprimido, agua con gas White rum, mango syrup, white sugar, spearmint, squeezed lemon, sparkling water	
MOJITO DE COCO	8,50 €
Ron blanco, puré de coco, azúcar blanco, hierbabuena, agua con gas White rum, coconut, white sugar, mint, sparkling water	
DAIKIRI CLÁSICO (FROZEN)	7,00 €
Ron blanco, limón exprimido, azúcar blanco · White rum, squeezed lemon, white sugar	
DAIKIRI ROJO (FROZEN)	8,00 €
Ron blanco, frutos del bosque, limón exprimido, azúcar blanco White rum, berries, squeezed lemon, white sugar	
PIÑA COLADA.....	8,00 €
Ron blanco, zumo de piña, puré de coco · White rum, pineapple juice, coconut puree	
CAIPIRINHA	7,00 €
Cachaça, azúcar blanco, lima · Cachaça, white sugar, lime	
CAIPIROSKA	7,00 €
Vodka, azúcar blanca, lima · Vodka, white sugar, lime	
COSMOPOLITAN	8,00 €
Vodka, cointreau, lima exprimida, zumo de arándanos Vodka, cointreau, squeezed lime, cranberry juice	
LOVE ON THE BEACH.....	8,00 €
Vodka, zumo de arándanos, zumo de naranja, licor de melocotón, granadina Vodka, cranberry juice, orange juice, peach schnapps, grenadine	
BLOODY MARY.....	9,00 €
Vodka, zumo de tomate, limón exprimido, salsa worcestershire, tabasco, sal de apio, pimienta Vodka, tomato juice, squeezed lemon, worcestershire sauce, tabasco, celery salt, pepper	
MARGARITA (FROZEN)	8,00 €
Tequila blanco, cointreau, lima, azúcar blanco · White tequila, cointreau, lime, white sugar	
LONG ISLAND ICE TEA	9,00 €
Zumo de naranja, zumo de limón, cola, tequila blanco, ginebra, cointreau, ron blanco y vodka Orange juice, lemon sumo, cola, white tequila, gin, cointreau, white rum and vodka	
MAI THAI.....	9,00 €
Ron blanco, ron añejo, cointreau, angostura, limón exprimido, zumo de piña, zumo de naranja, azúcar White rum, aged rum, cointreau, angostura, squeezed lemon, pineapple juice, orange juice, sugar	
TEQUILA SUNRISE	7,00 €
Tequila blanco, zumo de naranja, granadina · White tequila, orange juice, grenadine	
APEROL SPRITZ	6,00 €
Aperol, cava, soda de naranja · Aperol, champagne, orange soda	
MIMOSA	5,00 €
Cava, zumo de naranja · Cava, orange juice	
BELLINI.....	5,00 €
Cava, zumo de melocotón · Cava, peach juice	
SAN FRANCISCO.....	6,00 €
Zumo de naranja, piña y melocotón, licor de mora, granadina Orange juice, pineapple and peach, blackberry liquor, grenadine	
CÓCTELES ESPECIALES.....	14€

SMOOTHIES / SMOOTHIES

SMOOTHIES DE 2 FRUTAS • SMOOTHIES MADE WITH 2 FRUITS	6,00 €
(a elegir entre mango, piña, fresa, frutos rojos y plátano) (to choose between mango, pineapple, strawberry, red fruits and banana)	
SMOOTHIES DE 3 FRUTAS • SMOOTHIES MADE WITH 3 FRUITS	7,00 €
(a elegir entre mango, piña, fresa, frutos rojos y plátano) (to choose between mango, pineapple, strawberry, red fruits and banana)	
BATIDOS DE CHOCOLATE, FRESAS Ó PLÁTANO CON NATA CHOCOLATE MILKSHAKES, STRAWBERRIES OR BANANA WITH CREAM.....	6,00 €
LIMONADA FROZEN	6,00 €
Agua mineral, limón exprimido, azúcar y hielo picado Mineral water, squeezed lemon, sugar and crushed ice	
LIMONADA NATURAL	5,00 €
Agua mineral, limón exprimido, azúcar Mineral water, squeezed lemon, mint, white sugar	
ZUMO DE NARANJA NATURAL • NATURAL ORANGE JUICE	3,50 €


BEBIDAS / DRINKS

PEPSI, PEPSI LIGHT, PEPSI MAX	1,80 €
COCA COLA.....	2,50 €
7 UP.....	1,80 €
AGUA SIN GAS (500 mL).....	2,00 €
AGUA CON GAS (500 mL.)	2,50 €
TÓNICA SCHWEPES Y TÓNICA ZERO.....	2,00 €
TÓNICA SCHWEPES PREMIUM	3,00 €
BITTER KASS	2,00 €
KASS LIMÓN, NARANJA.....	1,80 €
AQUARADE LIMÓN, NARANJA.....	2,00 €
ICE TEA	2,00 €
MOSTO	2,00 €
GINGER ALE.....	2,00 €
CASERA (VASO DE TUBO)	1,80 €
ZUMO DE MANZANA, PIÑA , MELOCOTÓN.....	2,80 €
REFRESCO DE GRIFO VASO SIDRA	3,00 €

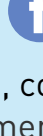
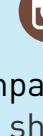

Reservas en el 951 26 48 31
WhatsApp 660 81 82 86 

Av. España 69 - Playa La Rada - Estepona
www.chiringuitoelmadero.com
info@chiringuitoelmadero.com

En este establecimiento seguimos todas las recomendaciones y medidas de higiene y seguridad para la prevención del Covid-19.



Chiringuito EL MADERO

Opina, comparte y ¡disfruta!
Comment, share and enjoy!

**DISFRUTEMOS DE LA PLAYA DE MANERA RESPONSABLE.
LET'S ENJOY THE BEACH RESPONSIBLY.**

RECUERDA / REMEMBER



LAVA TUS MANOS
WASH HANDS



UTILIZA MASCARILLA
WEAR MASK



MANTÉN LAS DISTANCIAS
KEEP DISTANCE



DESINFECTA
DESINFECTION

