

PICOTEO / SNACKS

| | |
|---|---------|
| CROQUETAS DE PESCADO CON SALSA TÁRTARA FISH CROQUETTES WITH TARTAR SAUCE | 10,00 € |
| CROQUETAS DE BOLETUS CON SALSA DE TRUFA BOLETUS CROQUETTES WITH TRUFFLE SAUCE | 12,00 € |
| PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES | 6,00 € |
| PATATAS BRAVAS CON ALI OLI Y SALSA PICANTE FRENCH FRIES WITH ALI OLI AND SPICY SAUCE | 10,00 € |
| ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TOMATE (4 uds.) CANTÁBRICO ANCHOVIES WITH TOMATOES (4 units) | 16,00 € |
| HUMMUS CON CRUDITÉS / HUMMUS WITH RAW VEGETABLES | 12,00 € |
| GAMBONES CRUJIENTES CON SALSA DE MANGO Y HABANERO CRISPY KING PRAWNS WITH MANGO AND HABANERO SAUCE | 16,00 € |
| TORTILLA ESPAÑOLA HECHA AL MOMENTO / SPANISH POTATO OMELETTE | 11,00 € |

DE LA HUERTA / PRODUCTS OF THE GARDEN

| | |
|--|---------|
| TOMATES ALIÑADOS / SEASONED TOMATOES Tomate, cebolla morada, aceite de oliva, brotes de ajo y aceitunas negras Tomatoes, purple onion, olive oil, garlic sprouts and black olives | 10,00 € |
| PIMIENTOS ASADOS CON LOMITOS DE ATÚN Y HUEVO ROASTED PEPPER SALAD WITH TUNA AND EGG | 11,00 € |
| ENSALADA MIXTA CON LOMITOS DE ATÚN / MIXED SALAD WITH TUNA Lechuga, tomate, cebolla morada, zanahoria, aceitunas negras, atún y huevo duro Lettuce, tomato, red onion, carrot, black olives, tuna and egg | 12,00 € |
| ENSALADA TROPICAL / TROPICAL SALAD Mix de lechugas, gambas, aguacate, tomate cherry, mango, fresas y vinagreta de mango Lettuce mix, shrimp, avocado, cherry tomato, mango, strawberries and mango vinaigrette | 15,00 € |
| ENSALADA DE LA CASA / HOUSE SALAD Col lombarda, mix de lechugas, aguacate, zanahoria, pepino, quinoa, rabanito, uvas, frutos secos y vinagreta de yogurt Red cabbage, lettuce mix, avocado, carrot, cucumber, quinoa, radish, grapes, dried fruit and yogurt vinaigrette | 15,00 € |
| ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD Pechuga de pollo, Lechuga romana, crutones, lascas de parmesano y salsa césar casera Chicken breast, romaine lettuce, croutons, parmesan slices and homemade caesar sauce | 15,00 € |
| PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA / GRILLED SEASONAL VEGETABLES | 16,00 € |
| BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA / FRIED EGGPLANTS WITH HONEY | 11,00 € |
| CURRY ROJO DE VERDURAS CON ARROZ JAZMIN AL COCO RED CURRY VEGETABLES WITH COCONUT JASMINE RICE | 22,00 € |

ARROCES / RICE

| | |
|---|------------------------------------|
| PAELLA MIXTA Ó DE MARISCOS MIXED OR SEAFOOD PAELLA* | 16,00 € (por persona / per person) |
| PAELLA DE VERDURAS / VEGETABLE PAELLA * | 16,00 € (por persona / per person) |
| ARROZ CALDOSO / SEAFOOD SOUPY RICE * | 17,00 € (por persona / per person) |
| ARROZ NEGRO CON ALI OLI * | |
| BLACK RICE PAELLA WITH GARLIC MAYONNAISE * | 16,00 € (por persona / per person) |
| ARROZ MELOSO DE CARABINEROS * | |
| CREAMY RICE WITH RED KING RAWNS | 32,00 € (por persona / per person) |
| ARROZ MELOSO DE CARRILLADA IBÉRICA CON CEBOLLA AL PEDRO XIMÉNEZ * RICE WITH IBERIAN CHEEKS AND ONIONS IN PEDRO XIMÉNEZ SAUCE ... | 20,00 € (por persona / per person) |
| ARROZ MELOSO DE PULPO Y LANGOSTINOS AL AJILLO * RICE WITH OCTOPUS AND GARLIC PRAWNS | 23,00 € (por persona / per person) |

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

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

FRITOS / FRIED

| | |
|--|---------|
| TORTILLITAS DE CAMARONES (2 uds.) / SHRIMP FRITTERS (2 units) | 6,00 € |
| CAZÓN EN ADOBO / MARINATED DOGFISH | 14,00 € |
| ROSADA CON PATATAS ALI OLI / POLLOCK WITH ALI OLI POTATOES | 18,00 € |
| PUNTILLITAS NACIONAL / FRIED NATIONAL SMALL SQUID | 16,00 € |
| CALAMARES NACIONAL / FRIED SQUID RINGS | 19,00 € |
| FRITURA MALAGUEÑA / MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD (para 2 personas) / (for 2 people) | 30,00 € |

A LA PLANCHA / GRILLED

| | |
|--|---------|
| CALAMAR NACIONAL ENTERO CON SALSA DE AJO Y PEREJIL Y MIX DE VERDURAS NATIONAL SQUID WITH GARLIC AND PARSLEY SAUCE AND MIXED VEGETABLES | 25,00 € |
| ROSADA A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATAS A LA PROVENZAL POLLOCK WITH PURÉ OF POTATOES PROVENÇAL | 19,00 € |
| PULPO GRILLÉ / GRILLED OCTOPUS Pata de pulpo sobre patatas revolconas y crema de pimientos asados, nueces y aceite de romero Octopus leg with scrambled potatoes and roasted bell pepper cream, walnuts and rosemary oil | 28,00 € |
| LENGUADO SALSEADO CON CANACÉ DE VERDURAS AL ESTRAGÓN SAUTÉED SOLE WITH TARRAGON VEGETABLE CANNACÉ | 28,00 € |
| RODABALLO CON PATATAS, TOMATES CHERRYS Y ESPÁRRAGOS RISOLADOS TURBOT WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND ASPARAGUS RISOLATA | 26,00 € |
| SALMÓN SOBRE VERDURITAS DE TEMPORADA Y SALSA CREMOSA DE PUERROS AL CAVA SALMON ON SEASONAL VEGETABLES BED AND CREAMY LEEK SAUCE WITH CAVA | 24,00 € |

ESPETOS / BBQ SKEWERS

| | |
|---|---------|
| ESPE TO DE SARDINAS / BBQ SARDINE SKEWERS | 9,50 € |
| GAMBONES / KING PRAWN (6 uds.) (6 units) | 20,00 € |
| CALAMAR NACIONAL CON PATATAS ALI OLI / SQUID WITH ALI OLI POTATOES | 25,00 € |
| PULPO / OCTOPUS Pata de pulpo sobre patatas revolconas y crema de pimientos asados, nueces y aceite de romero Octopus leg with scrambled potatoes and roasted bell pepper cream, walnuts and rosemary oil | 28,00 € |
| DORADA CON PATATAS ALI OLI (500/600 gr.) SEA BREAM WITH POTATOES IN DRESSING (500 / 600 g) | 25,00 € |
| LUBINA CON PATATAS ALI OLI (500/600 gr.) SEA BASS WITH POTATOES IN DRESSING (500 / 600 g) | 25,00 € |

MARISCOS / SEAFOOD

| | |
|---|---------|
| LANGOSTINOS AL PIL-PIL / PIL-PIL PRAWNS | 16,00 € |
| ALMEJAS A LA MARINERA / CLAMS IN SEAFOOD SAUCE | 18,00 € |
| MEJILLONES (AL VAPOR Ó A LA DIABLA) STEAMED MUSSELS (STEAMED OR WITH HOT SAUCE) | 15,00 € |
| GAMBONES AL CURRY ROJO CON ARROZ JAZMIN AL COCO KING PRAWNS WITH RED CURRY SAUCE WITH COCONUT JASMINE RICE | 25,00 € |
| SOPA DE MARISCOS / SEAFOOD SOUP | 16,00 € |
| CANELONES DE BACALAO Y LANGOSTINOS COD AND SHRIMP CANNELLONI | 16,00 € |

CARNES / MEAT

| | |
|--|---------|
| ENTRECOT CON PATATAS CHAFADAS Y PIMIENTOS ASADOS (350 gr.) ENTRECOTE WITH MASHED POTATOES AND ROASTED PEPPERS (350 g) | 26,00 € |
| HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS FRITAS BEEF BURGER WITH FRIES Lechuga, rúcula, tomate, cebolla morada, queso Monterrey Jack y bacon en pan de brioche Lettuce, arugula, tomato, red onions, cheese and bacon in brioche bread | 16,00 € |
| SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE PURÉ DE PATATAS Y DEMI-GLACÉ CASERA BEEF TENDERLOIN ON MASHED POTATOES AND HOMEMADE DEMI-GLACE | 28,00 € |
| POLLO ROSTISADO CON SALSA DE QUESO, ESPINACAS, BACÓN Y TOMATE SECO ROAST CHICKEN WITH CHEESE SAUCE, SPINACH, BACON AND SUN-DRIED TOMATO | 16,00 € |
| SOLOMILLO IBÉRICO CON PURÉ DE BONIATO Y CHALOTAS AL OPORTO IBERIAN SIRLOIN STEAK WITH SWEET POTATO PUREE AND SHALLOTS IN PORT WINE SAUCE | 24,00 € |

SALSAS / SAUCES

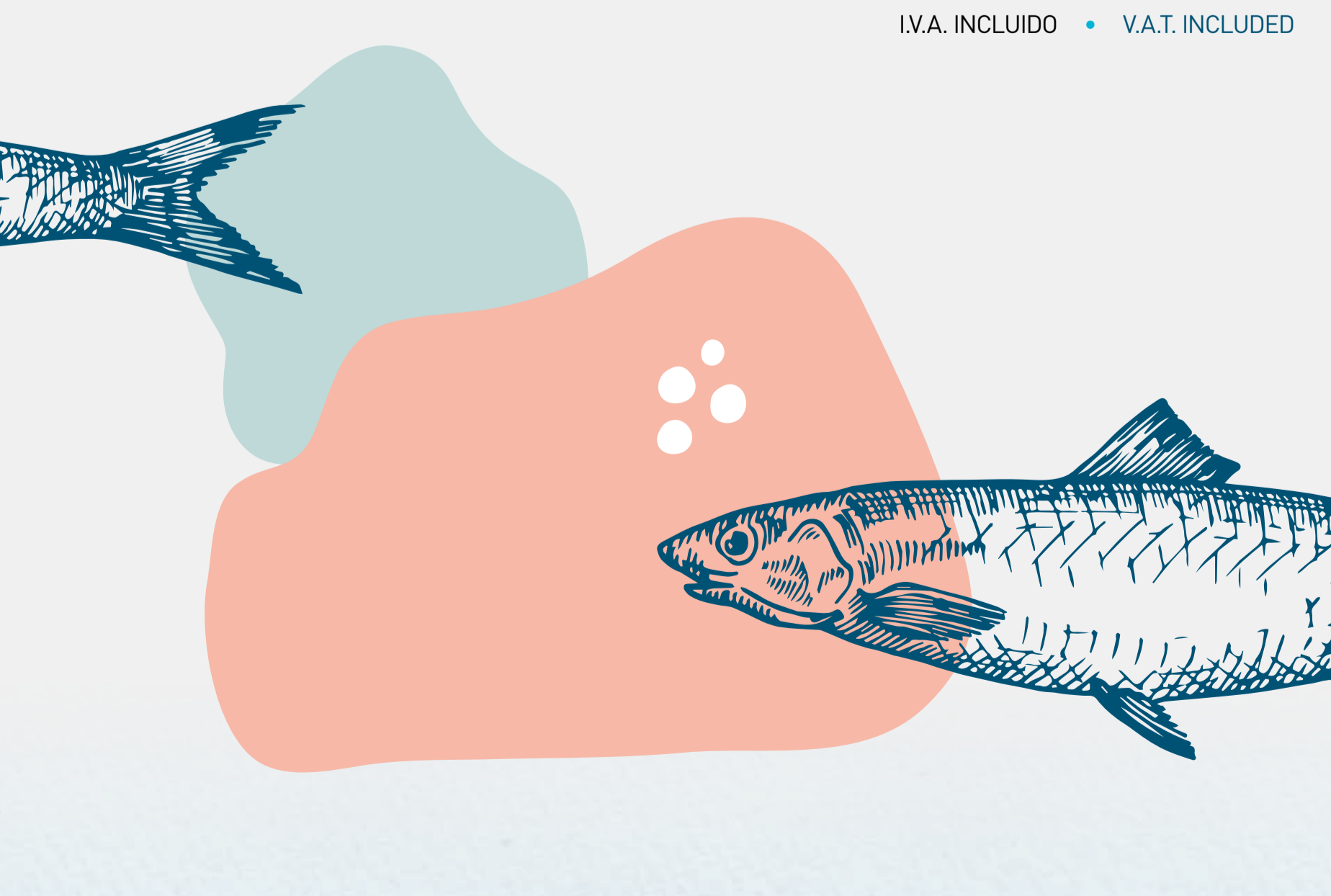
| | |
|---------------------------------|--------|
| PIMIENTA, CHAMPIÑONES, BIERNESA | 4,50 € |
|---------------------------------|--------|

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

| | |
|---|---------|
| FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES | 10,00 € |
| HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS BURGER WITH CHEESE AND FRENCH FRIES | 10,00 € |
| ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS FRIED POLLOCK WITH FRENCH FRIES | 10,00 € |
| MACARRONES CON SALSA DE TOMATE MACARONI WITH TOMATO SAUCE | 10,00 € |

PAN 1,00€ • BREAD 1,00€ // EXTRASALSA 1,50€ • EXTRASAUCE 1,50€ // ACEITUNAS 1,50€ • OLIVES 1,50€

I.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED



**RESERVAS ONLINE
Y EN EL 660 81 82 86**

www.chiringuitoelmadero.com

**Chiringuito
EL MADERO**



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

EN ESTE ESTABLECIMIENTO SEGUIMOS TODAS LAS RECOMENDACIONES Y MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19.

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)

