

**PICOTEO  SNACKS**

CROQUETAS DE MERLUZA Y LANGOSTINOS CON SALSA TARTARA HAKE AND PRAWN CROQUETTES WITH TARTAR SAUCE		10,50 €
CROQUETAS DE BOLETUS CON SALSA DE TARTUFO BOLETUS CROQUETTES WITH TRUFFLE SAUCE		12,20 €
ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS Y PIPARRA SPANISH POTATO SALAD WITH PRAWNS AND SPECIAL BASQUE CHILI PEPPERS		11,50 €
PATATAS FRITAS • FRENCH FRIES		6,00 €
PATATAS BRAVAS DE LA CASA CON SALSA BRAVA Y ALIOLI HOME MADE POTATOES WITH HOT SAUCE AND AIOLI		11,80 €
BOQUERONES EN VINAGRE CON AJO Y PEREJIL ANCHOVIES IN VINEGAR WITH GARLIC AND PARSLEY		12,80 €
CRUJIENTES DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y SALSA HAWAINA CRISPY CHICKEN WITH FRIES AND HAWAINA SAUCE		15,50 €
QUESO DE CABRA DE MÁLAGA AL GRILL CON MERMELADA DE PIMIENTOS Y NUECES GRILLED GOAT CHEESE FROM MALAGA WITH PEPPER JAM AND NUTS		18,00 €
GAMBONES REBOZADOS EN PANKO CON SALSA DE MANGO-HABANERO CRUNCHED PRAWNS IN PANKO WITH MANGO-HABANERO SAUCE		16,50 €
TARTAR DE ATÚN ROJO • BLUEFIN TUNA TARTAR		19,80 €
TORTILLA DE PATATAS RECIÉN HECHA • FRESHLY MADE SPANISH POTATO OMELETTE		11,80 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN ¡UNOS PICAN Y OTROS NO! PADRON PEPPERS. SOME ARE HOT, SOME ARE NOT!		9,80 €
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA • FRIED AUBERGINE SLICES WITH SUGAR CANE HONEY		11,00 €

**ENSALADAS  SALADS**

GAZPACHO ANDALUZ • COLD SPANISH TOMATO SOUP		6,00 €
SALMOREJO CON MOJAMA DE ATÚN ROJO Y HUEVOS DE CODORNIZ SALMOREJO WITH BLUEFIN TUNA MOJAMA AND QUAIL EGG		12,90 €
TOMATES ALIÑADOS • SEASONED TOMATOES Tomate, cebolla morada, aceitunas negras, brotes de ajo, salsa verde y sal negra Tomato, red onion, black olives, garlic sprouts, green sauce and black salt		11,50 €
ENSALADA DE LA CASA • HOUSE SALAD		17,90 €
Aguacate, gajos de naranja, lechuga lollo rosso, tomates cherry, langostinos, salmón, vinagreta de mango Avocado, orange, lollo rosso lettuce, cherry tomatoes, king prawns, salmon, mango vinaigrette		
ENSALADA DE PIMIENTOS MALAGUEÑOS ASADOS • ROAST PEPPER SALAD FROM MÁLAGA		12,90 €
Pimientos, cebolla morada, lomitos de atún, huevo, brotes de ajo Peppers, red onion, tuna loins, egg, garlic sprouts		
ENSALADA MIXTA • MIXED SALAD		14,00 €
Mix de lechugas, tomate, cebolla morada, zanahoria, lomitos de atún, huevo, aceitunas negras, pepino Lettuce mix, tomato, red onion, carrot, tuna loins, egg, black olives, cucumber		
ENSALADA TROPICAL • TROPICAL SALAD		17,00 €
Mix de lechugas, mango, tomates cherry, langostinos cocidos, aguacate, fresas y vinagreta de maracuyá Mixed lettuce, mango, cherry tomatoes, cooked prawns, avocado, strawberries and passion fruit vinaigrette		
ENSALADA CESAR • CAESAR SALAD		17,00 €
Pechuga de pollo, lechuga romana, crutones, lascas de parmesano y salsa César casera Chicken breast, romaine lettuce, croutons, parmesan flakes and homemade Caesar sauce		

**PESCADOS Y MARISCOS  FISH AND SEAFOOD**

**FRITOS  FRIED**

TORTILLA DE CAMARONES (2 UDS.) • SHRIMP FRITTERS (2 UNITS)		6,00 €
BOQUERONES • FRIED ANCHOVIES		14,00 €
CAZÓN EN ADOBO • MARINATED DOGFISH		14,00 €
ROSADA FRITA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO DURO CON SALSA ROSA FRIED POLLOCK WITH CARROT AND HARD-BOILED EGG SALAD WITH PINK SAUCE		18,20 €
GALLO AL LIMÓN CON ENSALADILLA RUSA DE LA CASA LEMON ROOSTERFISH WITH HOUSE SPANISH POTATOE SALAD		18,00 €
PUNTILLITAS NACIONAL • FRIED NATIONAL SMALL SQUID		15,70 €
CALAMARES FRITOS NACIONALES • FRIED SQUID RINGS		18,90 €
FRITURA MALAGUEÑA • MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD (para 2 personas) / (for 2 people)		29,00 €

**A LA PLANCHA  GRILLED**

CALAMAR NACIONAL ENTERO CON VERDURAS A LA PLANCHA Y SALSA DE AJO Y PEREJIL NATIONAL SQUID WITH MIXED VEGETABLES AND GARLIC AND PARSLEY SAUCE		25,40 €
ROSADA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO DURO CON SALSA ROSA GRILLED POLLOCK WITH CARROT AND HARD BOILED EGG SALAD WITH PINK SAUCE		19,00 €
RODABALLO CON ALCACHOFA COFITADA Y SALSA DE CAVA TURBOT WITH COFITADA ARTICHOKE AND CAVA SAUCE		26,00 €
BACALAO AL PIL-PIL • CODFISH IN PIL-PIL SAUCE		26,00 €
PULPO AL ESTILO MADERO • GRILLED OCTOPUS		28,90 €
Patas de pulpo acompañadas de patatas baby, tomates cherry y espárragos con salsa verde Octopus legs with baby potatoes, cherry tomatoes and asparagus with green sauce		
LENGUADO CON ALCACHOFA COFITADA Y SALSA DE CAVA		26,00 €
SAUTÉED SOLE WITH COFITADA ARTICHOKE AND CAVA SAUCE		

**MARISCOS  SEAFOOD**

LANGOSTINOS AL PIL-PIL • PIL-PIL PRAWNS		16,00 €
ALMEJAS AL AJILLO • GARLIC CLAMS		18,00 €
MEJILLONES (AL VAPOR Ó A LA DIABLA) • STEAMED MUSSELS (STEAMED OR WITH HOT SAUCE)		14,90 €
GAMBA BLANCA PLANCHA • GRILLED WHITE SHRIMP		29,80 €
GAMBONES AL CURRY ROJO CON ARROZ JAZMÍN AL COCO KING PRAWNS WITH RED CURRY SAUCE AND COCONUT JASMINE RICE		25,00 €

**ESPETOS  BBQ SKEWERS**



ESPETO DE SARDINAS • BBQ SARDINE SKEWERS		9,50 €
GAMBONES (6 UDS.) • KING PRAWN (6 UNITS)		20,20 €
CALAMAR NACIONAL CON ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS SQUID WITH DRESSED TOMATOES SALAD		25,40 €
PULPO AL ESTILO MADERO • OCTOPUS MADERO STYLE		28,90 €
Patas de pulpo acompañadas de patatas baby, tomates cherry y espárragos con salsa verde Octopus legs with baby potatoes, cherry tomatoes and asparagus with green sauce		
DORADA CON ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS (500/600 GR.) SEA BREAM WITH DRESSED TOMATOES SALAD (500 / 600 G)		25,00 €
LUBINA CON ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS (500/600 GR.) SEA BASS WITH DRESSED TOMATOES SALAD (500 / 600 G)		25,00 €

**ARROCES  RICE**

\* Todas las paellas son mínimo para 2 personas  
\* All paellas are minimum for 2 people

PAELLA MIXTA Ó DE MARISCOS • MIXED OR SEAFOOD PAELLA*		18,00 € (por persona / per person)
PAELLA DE VERDURAS • VEGETABLE PAELLA		18,00 € (por persona / per person)
ARROZ CALDOSO • SEAFOOD SOUPY RICE *		19,50 € (por persona / per person)
ARROZ NEGRO CON ALI OLI *		18,80 € (por persona / per person)
MELOSO DE CARRILLADA IBÉRICA CON CEBOLLA AL PEDRO XIMÉNEZ *		21,00 € (por persona / per person)
MELOSO DE PULPO Y LANGOSTINOS AL AJILLO *		23,00 € (por persona / per person)
CANELONES CASEROS DE BACALAO Y LANGOSTINOS HOMEMADE COD AND PRAWN CANNELONI		17,00 €
Gratinados con bechamel y salsa de piquillo Gratin with bechamel sauce and piquillo pepper sauce		

**VEGETALES  VEGGIE**

CAZUELA DE VERDURAS GRATINADAS CORONADAS CON ALCACHOFA VEGETABLES AU GRATIN CASSEROLE TOPPED WITH ARTICHOKE		17,00 €
Zanahoria, boniato, patata, coliflor, brócoli, judías planas, alcachofas, tomates cherry y queso Carrot, sweet potato, potato, cauliflower, broccoli, flat beans, artichokes, cherry tomatoes, cheese		
CURRY ROJO DE VERDURAS CON ARROZ JAZMÍN AL COCO RED CURRY VEGETABLES WITH COCONUT JASMINE RICE		22,80 €

**CARNES  MEAT**

ENTRECOT CON ENSALADA DE COL • ENTRECOTE WITH COLESLAW		26,00 €
PRESA IBÉRICA CON PATATAS FRITAS, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y HUEVO FRITO PORK STAKES SPECIALITY WITH FRIES, PADRÓN PEPPERS AND FRIED EGG		25,00 €
HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS FRITAS (200 GR.) BEEF BURGER WITH FRIES (200 G)		17,00 €
Cebolla a la plancha, bacon, doble de cheddar y salsa de la casa en pan de brioche Grilled onion, bacon, double cheddar and house sauce on brioche bun		
POLLO ROSTISADO • ROAST CHICKEN		23,00 €
Sobre salsa de queso con bacon, tomate seco y espinaca, todo gratinado con queso scamorza On cheese sauce with bacon, sundried tomato and spinach, all au gratin with scamorza cheese.		
POLLO AL CURRY ROJO CON ARROZ JAZMÍN AL COCO CHICKEN RED CURRY / WITH COCONUT JASMINE RICE		24,00 €

**MENÚ INFANTIL  KIDS MENU**




MACARRONES CON SALSA DE TOMATE FRITO CASERA MACARONI WITH HOMEMADE FRIED TOMATO SAUCE		12,50 €
FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN FINGERS WITH FRIES		12,50 €
HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CHEDDAR Y PATATAS FRITAS (150 GR.) CHEESE BURGER WITH FRIES (150 G)		12,50 €
PALITOS DE ROSADA FRITA CON PATATAS FRITAS POLLOCK FISH FINGERS WITH FRIES		12,50 €

I.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED



**RESERVA TU MESA**  
660 81 82 86  
[www.chiringuitoelmadero.com](http://www.chiringuitoelmadero.com)

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



TODOS NUESTROS PLATOS PODRÍAN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALERGENO ENTRE SUS INGREDIENTES (REGLAMENTO UE 1169/2011). ALL OUR DISHES MAY CONTAIN SOME FOOD ALLERGENS AMONGST ITS INGREDIENTS (EU REGULATION 1169/2011)