

PICOTEO

CROQUETAS DE MERLUZA Y LANGOSTINOS CON SALSA TÁRTARA HAKE AND PRAWN CROQUETTES WITH TARTAR SAUCE	10,50 €
CROQUETAS DE BOLETUS CON SALSA DE TARTUFO BOLETUS CROQUETTES WITH TRUFFLE SAUCE	11,00 €
TACOS DE COCHINITA PIBIL CON SALSA DE HABANERO Y CREMA AGRIA (2 UDS.) COCHINITA PIBIL TACOS WITH HABANERO SAUCE AND SOUR CREAM (2 UNITS.)	12,00 €
SALMÓN CURADO AQUÍ EN CASA, CON TOQUES FRESCOS DE ENELDO Y PIMIENTA ROSA SALMON MARINATED HOMEMADE, WITH FRESH TOUCHES OF DILL AND PINK PEPPER	18,50 €
ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS Y PIPARRA SPANISH POTATO SALAD WITH PRAWNS AND SPECIAL BASQUE CHILI PEPPERS	12,90 €
PATATAS BRAVAS EL MADERO CON SALSA CASERA (ALIOLI Y BRAVA) EL MADERO BRAVAS POTATOES WITH HOMEMADE SAUCE (ALIOLI AND BRAVA)	12,50 €
BOQUERONES EN VINAGRE CON AJITO Y PEREJIL ANCHOVIES IN VINEGAR WITH GARLIC AND PARSLEY	12,80 €
QUESO CAMEMBERT AL GRILL CON MERMELADA CASERA DE PIMIENTOS Y PISTACHOS GRILLED CAMEMBERT CHEESE WITH HOMEMADE PEPPER JAM AND PISTACHIO	18,00 €
GAMBONES REBOZADOS EN PANKO CON SALSA DE LIMA Y JALAPEÑOS CRUNCHED PRAWNS IN PANKO WITH LIME AND JALAPEÑO SAUCE	16,50 €
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA FRIED AUBERGINE SLICES WITH SUGAR CANE HONEY	11,00 €
TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN TUNA TARTAR	22,00 €

Atún rojo, totopos crujientes caseros, wakame y wasabi
Bluefin tuna, homemade crispy chips, wakame and wasabi

ENSALADAS

GAZPACHO ANDALUZ COLD SPANISH TOMATO SOUP	7,00 €
SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN DE BELLOTA Y HUEVOS DE CODORNIZ SALMOREJO WITH DICED HAM AND QUAIL EGG	12,90 €
TOMATES ALIÑADOS SEASONED TOMATOES	12,00 €
<i>Tomate, cebolla morada, aceitunas negras, brotes de ajo, salsa verde y sal negra</i> <i>Tomato, red onion, black olives, garlic sprouts, green sauce and black salt</i>	
ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD	19,90 €
<i>Aguacate, gajos de naranja, lechuga Lollo Rosso, tomates cherry, langostinos, salmón y vinagreta de mango</i> <i>Avocado, orange, Lollo Rosso lettuce, cherry tomatoes, king prawns, salmon and mango vinaigrette</i>	
ENSALADA MIXTA MIXED SALAD	16,50 €
<i>Mix de lechugas, aguacate, tomate, cebolla morada, zanahoria, lomitos de atún, huevo, aceitunas negras y pepino</i> <i>Lettuce mix, avocado, tomato, red onion, carrot, tuna loins, egg, black olives, cucumber</i>	
ENSALADA TROPICAL TROPICAL SALAD	19,50 €
<i>Mix de lechugas, mango, manzana, piña natural, tomates cherry, langostinos cocidos, aguacate y vinagreta de maracuyá.</i> <i>Mixed lettuce, mango, apple, pineapple, cherry tomatoes, cooked prawns, avocado and passion fruit vinaigrette.</i>	
POKE BOWL DE POLLO CHICKEN POKE BOWL	20,00 €
<i>Pechuga de pollo, tomates cherry, arroz, edamame, pepino, rábano sandía, wakame, ginger y cebolla encurtida con vinagreta de yakisoba.</i> <i>Chicken breast, cherry tomatoes, rice, edamame, cucumber, watermelon radish, wakame, ginger and pickled onion with yakisoba vinaigrette.</i>	
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON BURRATA ROASTED PEPPER SALAD WITH BURRATA	16,00 €
<i>Pimientos asados, cebolla, burrata, vinagreta de tomates secos y pistachos</i> <i>Roasted peppers, onion, burrata, sundried tomato vinaigrette and pistachios</i>	

PESCADOS

ESPETOS

ESPETO DE SARDINAS BBQ SARDINE SKEWERS	11,00 €
GAMBONES (6 UDS.) KING PRAWNS (6 UNITS)	20,50 €
CALAMAR NACIONAL CON ENSALADA DE TOMATES NATIONAL SQUID WITH TOMATO SALAD	26,00 €
DORADA NACIONAL (500/600 GR.) SEA BREAM (500 / 600 G)	24,00 €
LUBINA (500/600 GR.) SEA BASS (500 / 600 G)	24,00 €
PATA DE PULPO AL ESPETO SOBRE PATATAS REVOLCONAS OCTOPUS LEG ON THE SPIT WITH SCRAMBLED POTATOES	28,00 €
<i>Pulpo, patata, guanciale, pimentón, tomate, brotes de guisantes, pimienta rosa y sal negra</i> <i>Octopus, potato, bacon, paprika, tomato, pea shoots, pink pepper and black salt</i>	

FRITOS

BOQUERONES FRIED ANCHOVIES	16,00 €
CAZÓN EN ADOBLO CON ALIOLI DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO MARINATED DOGFISH WITH ALIOLI OF PIQUILLO PEPPERS	16,00 €
TORTILLITAS DE CAMARONES CON MAYONESA DE LIMA Y JALAPEÑOS (3 UDS., TORTILLITA EXTRA 3,50€) SHRIMP FRITTERS WITH LIME AND JALAPEÑO SAUCE (3 UNITS, EXTRA 3,50€)	10,00 €
ROSADA FRITA CON SALSA TÁRTARA FRIED POLLOCK WITH TARTAR SAUCE	18,00 €
CALAMARES FRITOS NACIONALES FRIED SQUID RINGS	20,00 €
FRITURA MALAGUEÑA MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD (PARA 2 PERSONAS) / (FOR 2 PEOPLE)	29,00 €
GALLO AL LIMÓN CON ADEREZO DE MANGO DULCE LEMON ROOSTERFISH WITH SWEET MANGO DRESSING	18,00 €
<i>Gallo San Pedro, cebolla y pimienta italiano</i> <i>Gallo San Pedro, onion and Italian pepper</i>	
LOMO DE MERLUZA CON ENSALADA DE HIERBAS HAKE LOIN WITH HERB SALAD	19,00 €
<i>Merluza, rúcula, eneldo, cilantro, cebolleta fresca, hierbabuena, salsa de jalapeños y lima</i> <i>Hake, rocket, dill, dill, coriander, fresh spring onion, mint, jalapeno-lime sauce</i>	

A LA PLANCHA

CALAMAR NACIONAL ENTERO CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE TOMATES NATIONAL SQUID WITH GREEN SAUCE SERVED WITH TOMATO SALAD	26,00 €
ROSADA A LA PLANCHA CON ALMEJAS A LA MARINERA GRILLED POLLOCK WITH CLAMS IN MARINIÈRE STYLE	24,00 €
CORVINA SOBRE SALSA DE NARANJA, CON HINOJO A LA PLANCHA CROAKER ON ORANGE SAUCE, WITH GRILLED FENNEL	26,00 €
PATA DE PULPO SOBRE PATATAS REVOLCONAS OCTOPUS LEG ON SCRAMBLED POTATOES	28,00 €
<i>Pulpo, patata, guanciale, pimentón, tomate, brotes de guisantes, pimienta rosa y sal negra</i> <i>Octopus, potato, bacon, paprika, tomato, pea shoots, pink pepper and black salt</i>	
FILETE DE PARGO, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ESCABECHADAS FILLET OF SNAPPER, ACCOMPANIED BY PICKLED VEGETABLES	26,00 €

FOGONES

LANGOSTINOS AL PIL-PIL PIL-PIL PRAWNS	16,00 €
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO GARLIC CLAMS	17,00 €
MEJILLONES AL VAPOR STEAMED MUSSELS	15,00 €
<i>Con laurel y caldo de pescado</i> <i>With bay leaf and fish broth</i>	
MEJILLONES A LA DIABLA STEAMED MUSSELS WITH HOT SAUCE	17,00 €
<i>Con ajo, guindillas, tomate de tomate, laurel y caldo de pescado</i> <i>With garlic, chillies, tomato sauce, bay leaf and fish broth</i>	
GAMBONES AL CURRY ROJO, CON ARROZ JAZMÍN AL COCO KING PRAWNS WITH RED CURRY SAUCE AND COCONUT JASMINE RICE	25,00 €

ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

PAELLA MIXTA, DE MARISCOS Ó DE POLLO MIXED, SEAFOOD OR CHICKEN PAELLA	20,00 €* <small>* Todas las paellas y arroces son mínimo para 2 personas Precio por persona</small>
PAELLA DE VERDURAS VEGETABLE PAELLA	20,00 €* <small>* All paellas and rices are minimum for 2 people. Price per person</small>
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS Ó MIXTO SEAFOOD OR MIXED SOUPY RICE	22,00 €*
ARROZ DE BOLETUS CON ENTRECOT DE ANGUS MADURADO, LACADO CON FOIE BOLETUS RICE WITH MATURED ANGUS ENTRECOTE, LACQUERED WITH FOIE GRAS	27,00 €*
ARROZ NEGRO CON COLAS DE GAMBÓN GRILLADAS Y SALSA ALIOLI DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO BLACK RICE PAELLA WITH GRILLED PRAWN AND PIQUILLO PEPPERS ALIOLI SAUCE	25,00 €*
MELOSO DE CARRILLADA IBÉRICA CON CEBOLLA AL PEDRO XIMÉNEZ CREAMY RICE WITH IBERIAN CHEEKS AND ONIONS IN PEDRO XIMÉNEZ SAUCE	24,00 €*
MELOSO DE PULPO Y LANGOSTINOS AL AJILLO CREAMY RICE WITH OCTOPUS AND GARLIC PRAWNS	26,00 €*

VEGETALES

CAZUELA DE VERDURAS GRATINADAS CORONADA CON ALCACHOFA VEGETABLES CASSEROLE AU GRATIN TOPPED WITH ARTICHOKE	18,00 €
<i>Zanahoria, boniato, patata, coliflor, brócoli, judías planas, alcachofas, tomates cherry y queso</i> <i>Carrot, sweet potato, potato, cauliflower, broccoli, flat beans, artichokes, cherry tomatoes, cheese</i>	
CURRY ROJO DE VERDURAS CON ARROZ JAZMÍN AL COCO RED CURRY VEGETABLES WITH COCONUT JASMINE RICE	25,00 €

CARNES

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS FRITAS (200 GR.) BEEF BURGER WITH FRIES (200 G)	18,00 €
<i>Pan rústico, carne de buey, bacon, cebolla grillada, cheddar, pepinillos y salsa casera</i> <i>Rustic bread, beef, grilled onion, cheddar cheese, pickles and casserole sauce</i>	
ABANICO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA IBERIAN PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE	24,00 €
<i>Iberico ibérico con puré de apunabo y compote de manzana</i> <i>Iberian pork with celery puree and apple compote</i>	
ENTRECOT DE LOMO BAJO ENTRECOTE WITH FRIES	26,00 €
<i>Entrecot de ternera, mantequilla con especias, tomate, orégano y sal</i> <i>Beef entrecote, spiced butter, tomato, oregano and salt</i>	
POLLO AL CURRY ROJO CON ARROZ JAZMÍN AL COCO CHICKEN RED CURRY WITH COCONUT JASMINE RICE	25,00 €

GUARNICIONES Y EXTRAS SIDE DISHES AND EXTRAS

GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS, ARROZ BASMATI, VERDURAS SALTEADAS, ENSALADA MIXTA Ó PURÉ DE PATATAS GARNISH OF FRENCH FRIES, BASMATI RICE, SAUTÉED VEGETABLES, MIXED SALAD OR MASHED POTATOES	5,00 €
EXTRA SALSAS CASERAS Y VINAGRETAS EXTRA HOMEMADE SAUCE	1,60 €
<i>Alioli, brava, picante de la casa, tartufo, mayolima, tártara, alioli de pimiento del piquillo, etc</i> <i>Alioli, brava, house spicy sauce, tartufo, mayolima, tartar, and piquillo pepper alioli, etc.</i>	
PAN • BREAD	1,50 €
ACEITUNAS • OLIVES	1,00 €

MENÚ INFANTIL

MACARRONES CON SALSA DE QUESO MAC AND CHEESE	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 FRIES WITH FRIES	12,50 €

L.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED



RESERVA TU MESA ONLINE
www.chiringuitoelmadero.com
ó llamando al 660 81 82 86





TOODS NUESTROS PLATOS PODRIAN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALERGENICO ENTRE SUS INGREDIENTES (REGULAMENTO EU 1169/2011). - ALL OUR DISHES MAY CONTAIN SOME FOOD ALLERGENS AMONG ITS INGREDIENTS (EU REGULATION 1169/2011).
TOODS NUESTROS PESCADOS HAN SIDO TRATADOS Y/O CONGELADOS SEGUN LA NORMATIVA VIGENTE Y LA TRASIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CRUDO. - ALL OUR FISH HAVE BEEN TREATED AND/OR FROZEN ACCORDING TO CURRENT REGULATIONS AND THE
TRANSPORTABILITY OF RAW FOOD.