

# NUESTRA CARTA OUR MENU



## 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 €
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 €
QUESO CAMEMBERT CON MERMELADA CASERA DE PIMIENTOS Y PISTACHOS CAMEMBERT CHEESE WITH HOMEMADE PEPPER JAM AND PISTACHIOS 🍷🍷🍷🍷	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 🍴🍷🍷🍷🍷 <i>Atún rojo, totopos crujientes caseros, wakame y wasabi • Bluefin tuna, homemade crispy chips, wakame and wasabi</i>	22,00 €

## SNACKS

## ENSALADAS

SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN DE BELLOTA Y HUEVOS DE CODORNIZ SALMOREJO WITH DICED HAM AND QUAIL EGG 🍴🍷	12,90 €
TOMATES ALIÑADOS SEASONED TOMATOES <i>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</i>	12,00 €
ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD 🍷🍷 <i>Aguacate, gajos de naranja, lechuga Lollo Rosso, tomates cherry, langostinos, salmón y vinagreta de mango Avocado, orange, Lollo Rosso lettuce, cherry tomatoes, king prawns, salmon and mango vinaigrette</i>	20,00 €
ENSALADA MIXTA MIXED SALAD 🍷🍷 <i>Mix de lechugas, aguacate, tomate, cebolla morada, zanahoria, lomitos de atún, huevo, aceitunas negras y pepino Lettuce mix, avocado, tomato, red onion, carrot, tuna loins, egg, black olives, cucumber</i>	17,00 €
ENSALADA TROPICAL TROPICAL SALAD 🍷 <i>Mix de lechugas, mango, manzana, piña natural, tomates cherry, langostinos cocidos, aguacate y vinagreta de maracuyá. Mixed lettuce, mango, apple, pineapple, cherry tomatoes, cooked prawns, avocado and passion fruit vinaigrette.</i>	20,00 €
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON BURRATA ROASTED PEPPER SALAD WITH BURRATA 🍷🍷🍷 <i>Pimientos asados, cebolla, burrata, vinagreta de tomates secos y pistachos Roasted peppers, onion, burrata, sundried tomato vinaigrette and pistachios</i>	16,00 €

## SALADS

## PESCADOS

### ESPETOS

ESPETO DE SARDINAS BBQ SARDINE SKEWERS 🍷	12,00 €
GAMBONES (6 UDS.) KING PRAWNS (6 UNITS) 🍷	21,00 €
CALAMAR NACIONAL CON ENSALADA DE TOMATES NATIONAL SQUID WITH TOMATO SALAD 🍷	27,00 €
DORADA NACIONAL (500/600 GR.) SEA BREAM (500 / 600 G) 🍷	27,00 €
LUBINA (500/600 GR.) SEA BASS (500 / 600 G) 🍷	27,00 €
PATA DE PULPO SOBRE PATATAS REVOLCONAS Y SALSA DE PIMIENTOS ASADOS OCTOPUS LEG ON SCRAMBLED POTATOES AND ROASTED PEPPERS SAUCE 🍷🍷 <i>Pulpo, patata, cerdo, pimentón, tomate, cebolla, sal, salsa de pimientos asados Octopus, potato, pork, paprika, tomato, onion, salt, roasted pepper sauce</i>	29,00 €

### BBQ SKEWERS



## FRITOS

BOQUERONES • FRIED ANCHOVIES 🍴🍷🍷🍷	16,00 €
CAZÓN EN ADOBO 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 EN ADOBO DE LIMÓN CON SALSA DE MANGO DULCE FRIED POLLOCK WITH LEMON AND SWEET MANGO SAUCE 🍴🍷🍷🍷	18,00 €
CALAMARES FRITOS NACIONALES FRIED SQUID RINGS 🍴🍷🍷🍷	20,00 €
FRITURA MALAGUEÑA MIXED FRIED FISH AND SEAFOOD (PARA 2 PERSONAS) / (FOR 2 PEOPLE) 🍴🍷🍷🍷	32,00 €
LOMO DE MERLUZA CON ENSALADA DE HIERBAS HAKE LOIN WITH HERB SALAD 🍴🍷🍷🍷 <i>Merluza, rúcula, eneldo, cilantro, cebolleta fresca, hierbabuena, salsa de jalapeños y lima Hake, rocket, dill, dill, coriander, fresh spring onion, mint, jalapeno-lime sauce</i>	19,00 €

## FRIED

## A LA PLANCHA

CALAMAR NACIONAL ENTERO CON SALSA VERDE ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE TOMATES NATIONAL SQUID WITH GREEN SAUCE SERVED WITH TOMATO SALAD 🍷	27,00 €
ROSADA CON PARMENTIER DE GUIANTES Y SALSA GREMOLATA DE AJO Y PEREJIL ROSADA WITH PEA PARMETIER AND GARLIC AND PARSLEY GREMOLATA SAUCE 🍷🍷🍷	25,00 €
PATA DE PULPO SOBRE PATATAS REVOLCONAS Y SALSA DE PIMIENTOS ASADOS OCTOPUS LEG ON SCRAMBLED POTATOES AND ROASTED PEPPERS SAUCE 🍷🍷 <i>Pulpo, patata, cerdo, pimentón, tomate, cebolla, sal, salsa de pimientos asados Octopus, potato, pork, paprika, tomato, onion, salt, roasted pepper sauce</i>	29,00 €
LOMO DE BACALAO (EL BARQUERO), SOBRE ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA COD LOIN (EL BARQUERO), ON CREAMY RICE WITH RED PRAWNS 🍷🍷🍷	29,00 €

## GRILLED

## FOGONES

LANGOSTINOS AL PIL-PIL PIL-PIL PRAWNS 🍷🍷🍷	17,00 €
MEJILLONES AL VAPOR STEAMED MUSSELS 🍴🍷🍷 <i>Con laurel y caldo de pescado With bay leaf and fish broth</i>	16,00 €
MEJILLONES CON SALSA DE ESCABECHE MUSSELS WITH PICKLED SAUCE 🍷🍷🍷	18,00 €
GAMBONES AL CURRY ROJO, CON ARROZ JAZMÍN AL COCO KING PRAWNS WITH RED CURRY SAUCE AND COCONUT JASMINE RICE 🍴🍷🍷🍷	25,00 €

## KITCHEN

## ARROCES Y PASTAS

### RICE & PASTA

PAELLA MIXTA, DE MARISCOS Ó DE POLLO MIXED, SEAFOOD OR CHICKEN PAELLA 🍷🍷🍷	20,00 €*
PAELLA DE VERDURAS VEGETABLE PAELLA 🍷	20,00 €*
ARROZ NEGRO CON CILANTRO Y GAMBÓN GRILLADAS Y SALSA ALIOLI DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO BLACK RICE PAELLA WITH GRILLED PRAWN TAILS AND PIQUILLO PEPPERS ALIOLI SAUCE 🍷🍷🍷	25,00 €*
PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS AL AJILLO PAELLA WITH OCTOPUS AND GARLIC PRAWNS 🍷🍷🍷	27,00 €*

\* Todas las paellas y arroces son mínimo para 2 personas

**PRECIO POR PERSONA**

\* All paellas and rices are minimum for 2 people.

**PRICE PER PERSON**

## VEGETALES

CAZUELA DE VERDURAS GRATINADAS CORONADA CON ALCACHOFA VEGETABLES CASSEROLE AU GRATIN TOPPED WITH ARTICHOKE 🍷 <i>Zanahoria, boniato, patata, coliflor, brócoli, judías planas, alcachofa, tomates cherry y queso Carrot, sweet potato, potato, cauliflower, broccoli, flat beans, artichokes, cherry tomatoes, cheese</i>	18,00 €
--	---------

CURRY ROJO DE VERDURAS CON ARROZ JAZMÍN AL COCO RED CURRY VEGETABLES WITH COCONUT JASMINE RICE 🍷🍷🍷	25,00 €
---	---------

## VEGGIE

## CARNES

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS FRITAS (200 GR.) BEEF BURGER WITH BACON (200 G) 🍴🍷🍷 <i>Pan rústico, carne de buey, bacon, cebolla grillada, cheddar, pepinillos y salsa casera Rustic bread, beef, bacon, grilled onion, cheddar cheese, pickles and homemade sauce</i>	18,00 €
ABANICO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMPERATURA IBERIAN PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE 🍷🍷 <i>Cerdo ibérico con puré de apionabo y compota de manzana Iberian pork with celeriac purée and apple compote</i>	24,00 €
ENTRECOT DE LOMO BAJO • LOW LOIN ENTRECOTE 🍷 <i>Entrecot de ternera, mantequilla con especias, tomate, orégano y sal Beef entrecote, spiced butter, tomato, orégano and salt</i>	26,00 €
POLLO AL CURRY ROJO CON ARROZ JAZMÍN AL COCO CHICKEN RED CURRY WITH COCONUT JASMINE RICE 🍴🍷🍷🍷	25,00 €
PIERNA DE CHIVO MALAGUEÑO AL JENGIBRE, HIERBABUENA Y MANTEQUILLA LEG OF MALAGA GOAT WITH GINGER, MINT AND BUTTER SAUCE 🍷 <i>Leg of Malaga goat with ginger, mint and butter sauce</i>	28,00 €

## MEAT

## 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 €
SALSA MAYONESA Ó KETCHUP	1,00 €
EXTRA SALSAS CASERAS Y VINAGRETAS • EXTRA HOMEMADE SAUCE <i>Alioli, brava, picante de la casa, tartufo, mayolima, tártara, alioli de pimiento del piquillo, etc Alioli, brava, house spicy sauce, tartufo, mayolima, tartar, and piquillo pepper alioli, etc.</i>	1,60 €
PAN • BREAD	1,50 €
ACEITUNAS • OLIVES	1,00 €

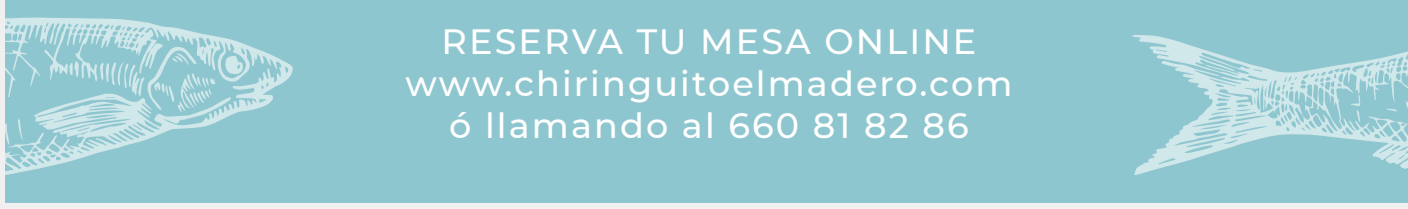
## MENÚ INFANTIL

## KIDS MENU



MACARRONES CON SALSA DE TOMATE MACARONI WITH 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 €

I.V.A. INCLUIDO • V.A.T. INCLUDED



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