



Chiringuito EL MADERO

AQUÍ LA VIDA SE VIVE AL RITMO DEL MAR

Un lugar para desconectar y disfrutar de lo que realmente importa: buena compañía, cocina fresca y el auténtico sabor del Mediterráneo.

Nuestra propuesta nace del respeto por los ingredientes de proximidad, de la tradición de los chiringuitos de siempre y de la pasión por cuidar cada detalle.

Hemos preparado esta carta para que cada plato acompañe un momento especial: una charla tranquila, una copa bien fría o simplemente el placer de comer bien mientras suena el mar de fondo.

Gracias por elegirnos y por formar parte de nuestra mesa.



TOMA ASIENTO, RELÁJATE Y DÉJATE LLEVAR

Aperol Spritz 9,5

Aperol, prosecco y soda

Campari Spritz 9,5

Campari, prosecco y soda

Tom Collins 10

Ginebra, soda, limón y azúcar

Negroni 12

Gin, vermouth y Campari

Rebujito 7

Vino manzanilla, 7up y hierbabuena

Short Gin tonic 7

Ginebra, tónica

Martini 7

(Blanco y Rosso)

Vermut artesanal 8

PENSANDO EN LOS MÁS PEQUEÑOS (HASTA 10 AÑOS)

Hamburguesa de ternera (150 g de vacuno) con queso y patatas fritas 16

Macarrones con salsa de tomate casera 16

Rosada frita o a la plancha 16

Fingers de pollo casero con patatas fritas 16

PARA IR ABRIENDO BOCA

¡CLARO QUE SÍ! ← Gazpacho andaluz casero 7

Salmorejo cordobés, con jamón ibérico de bellota y huevos de codorniz 14

Burratina cremosa con tomate rallado y tostaditas de pan moreno al ajo 18

Ensalada de la casa, la más versátil 23
(lechuga, langostinos, salmón, naranja, fresas, aguacate, zanahoria, arándanos, lombarda y vinagreta de mango)

Tomates aliñados al estilo tradicional 12,5
(tomate, cebolla morada, olivas negras y aliño de salsa verde)

PERFECTOS PARA ACOMPAÑAR EL ESPETO DE SARDINAS

Ensaladilla rusa casera, un clásico que nunca falla 14

Nuestra ensalada mixta super completa 18
(lechuga lollo rosso, tomate, zanahoria, cebolla morada, aguacate, pepino, huevo, atún y olivas negras)

Berenjenas fritas crujientes con miel de caña 12

UNOS PICAN Y OTROS NO ← Pimientos de Padrón fritos 11

Las bravas: crujientes por fuera y cremosas por dentro, con salsa brava y alioli 12,9

Boniato frito con mayonesa de chipotle 10

Croquetas de boletus con salsa de mayotrufa 12

Lasaña vegetal gratinada 22
(láminas de calabacín, boloñesa de soja texturizada, bechamel y suave queso gratinado)

Açaí bowl tropical 20
(açaí, granola, plátano, arándanos, mango y semillas)

Curry rojo de verduras de temporada con arroz jazmín al coco 26
(verduras de temporada y alcachofa)

Precios en euros • I.V.A. Incluido

MARIDAJE

Nuestra sugerencia de maridaje para esta sección incluye vinos blancos y rosados —como Sauvignon Blanc, Verdejo o Garnacha— que armonizan especialmente bien con las ensaladas. Para los platos calientes, como las croquetas, la cerveza es también una apuesta segura.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Botani, Moscatel de Alejandría
Chivite, Garnacha Tempranillo
José Pariente, Verdejo
Alhambra Reserva 1925, Cerveza

DEL MAR A LA MESA

Langostinos al pilpil 18

→ AROMAS QUE NO SE OLVIDAN

Almejas al ajillo 22

← ¡SÚPER FRESQUITOS! Mejillones con pipirrana de mango 17

Tortillitas de camarones con mayonesa de lima y jalapeño (2 u.) 9

Croquetas de pescado y langostinos con alioli de azafrán 12

Calamares fritos 23

Boquerones fritos 18

Rosada en adobo de limón, frita al estilo andaluz, con salsa tártara 20

Fritura malagueña para dos 40 → EL CLÁSICO DE SIEMPRE

Calamar a la plancha con picada de tomate, cebolla y salsa verde 27

Filetes de rosada frita con patatas y alioli 25

Lomo de bacalao "El Barquero" sobre salmorejo de fresas 28

A la plancha, lomo de lubina con patatas panaderas y salsa de cava 29

DESDE EL ESTRECHO

Nuestro atún rojo
(Herpac -60°)

Tartar de atún rojo
con un toque picante 24
(atún rojo, cebolla morada, jengibre,
salsa de soja, ostras y sésamo)

Tarantelo de atún rojo al grill
con crema de foie, boletus
y polvo de trufa 28

DESDE EL CALOR DE LAS LLAMAS

Espeto de sardinas 14

Gambones (6 u.) 21

Dorada o lubina al espeto 27

Calamar nacional a la brasa con picada
de tomate, cebolla y salsa verde 27

Pata de pulpo sobre crema de patata
al pimentón y tomates confitados 29

→ EL PLATO QUE
TODOS BUSCAN

Precios en euros • I.V.A. Incluido

MARIDAJE

Acompaña las frituras con manzanilla o Albariño, limpia y refresca.

Para el atún con boletus un tinto joven Malbec o un rosado potente de Navarra, que aguante la intensidad del plato.

Para los espetos de sardinas y los gambones los verdejos de Rueda, el toque herbáceo del verdejo soporta bien el sabor intenso del espeto.

Tartar, calamar, Sauvignon Blanc y para el bacalao va muy bien un Chardonnay



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Santiago Ruiz, Albariño
Terrazas de los Andes, Malbec
Chivite, Garnacha Tempranillo
José Pariente, Sauvignon Blanc y Verdejo
Cloe, Chardonnay

Y DESDE EL CAMPO

Milanesa de lomo bajo gratinada con mozzarella, acompañada de puré de patatas 24

Entrecot Angus de lomo bajo con chimichurri casero 28

Tomahawk de cerdo ibérico con salsa de naranja y tomillo 27

Pollo tandoori crujiente con patatas fritas, salsa de chile dulce y yogur 24

¡SIMPLEMENTE
DELICIOSA!

← Nuestra hamburguesa, receta de la casa (200 g de vacuno) 20
(queso cheddar, bacon crujiente, cebolla a la plancha, pepinillos y salsa especial)

Curry verde con bocaditos de pollo panko y arroz jazmín al coco 26

MARIDAJE

Para el entrecot o la milanesa, recomendamos Malbec o vinos de Toro, con buena estructura y taninos. También encajan muy bien crianzas o reservas de Rioja o Ribera del Duero.

Para el cerdo, sugerimos Garnacha o un tinto de la Sierra de Málaga.

Para el curry verde, un Cava Brut rosado ayuda a refrescar y equilibrar el picante.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Terrazas, Malbec
Tritón, Tinta de toro
Matarromera Crianza, Tempranillo
Marqués de Riscal, Reserva
Sumarroca, rosado

AHORA NUESTROS PAELLAS Y FIDEUÁS

(MÍNIMO 2 PERSONAS · *PRECIO POR PERSONA)

→ TÚ DECIDES CÓMO
TE GUSTA MÁS

De Marisco 22 p/p*

Mixta 22 p/p*

De Pollo 22 p/p*

De Verduras 22 p/p*

De pulpo y langostinos al ajillo 29 p/p*

De carrillada ibérica con boletus y cebolla caramelizada 29 p/p*

Arroz negro de sepia 27 p/p*

Precios en euros · I.V.A. Incluido

MARIDAJE

Para la paella de marisco o mixta, Godello o rosado, frescos y equilibrados.

El pulpo al ajillo combina muy bien con Fino o Manzanilla, también con rosado de Navarra.

Para el arroz de carrillada, Ribera del Duero crianza o reserva.

El arroz negro armoniza con espumoso o cava, cuya burbuja limpia la intensidad de la tinta.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Polvorete, Godello
Matarromera, Tempranillo
Chivite, Garnacha Tempranillo
Sumarroca Brut Nature, Cava
Finca Resalso, Ribera del Duero