



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 16,50

Macarrones con salsa de tomate casera 16,50

Rosada frita o a la plancha 16,50

Fingers de pollo casero con patatas fritas 16,50

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 con semillas 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

Tartar de atún rojo con un toque picante 24

(atún rojo, cebolla morada, jengibre, salsa de soja, ostras y sésamo)

Nuestra ensalada mixta súper 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

Boniato frito con mayonesa de chipotle 10

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

Croquetas de boletus con salsa de mayotrufa 12

Carpaccio de ventresca de atún rojo con salsa Ponzu, perlas de wasabi y brotes de cilantro 20

Açaí bowl tropical 20

(açaí, granola, plátano, arándanos, mango y semillas)

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 FRESCITOS! ← 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

Bacalao frito con ensalada fresca de tomate y pepino, acompañado de salsa Tzatziki 28

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" con pico de gallo fresco 28

DESDE EL CALOR DE LAS LLAMAS

Espeto de sardinas 14 → EL PLATO QUE TODOS BUSCAN

Gambones (6 u.) 22

Dorada o Lubina al espeto 29

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

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

Entrecot Angus de lomo bajo con chimichurri casero 28

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas fritas 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) 22
(queso cheddar, bacon crujiente, cebolla a la plancha, pepinillos y salsa especial)

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 NUESTRAS 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 de temporada, setas shiitake y alcachofas confitadas 25 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 y langostinos con alioli 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

PARA TERMINAR DE LA MANERA MÁS DULCE

- Tarta de queso con mermelada de arándanos 10
- Espuma de sabayón de pera con helado de vainilla y corazón de pera 12,5
- Nuestras fresas con nata 12  SON "LAS" FRESAS
CON NATA DEFINITIVAS
- Tarta de zanahoria con frosting de queso crema 9
- Conitos de chocolate con crema de naranja 9
- Fruta del día (piña, sandía, melón) 8

MARIDAJE

El Moscatel de Málaga es un clásico que acompaña muy bien la tarta de queso o la de zanahoria.

Para el sabayón de pera, una copa de cava mantiene su elegancia y ligereza.

Los conitos combinan perfectamente con café, Pedro Ximénez o espumoso.

Para la fruta o las fresas con nata, recomendamos un rosado bien frío



RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Vino dulce de Málaga
Sumarroca Brut Nature, Cava
Pedro Ximénez
Chivite, Garnacha Tempranillo

COMPLEMENTOS

Salsas y extras 2,2€

- Alioli
- Tártara
- Verde
- Burguer
- Picante
- Mayolima
- Mayotrufa
- Otras salsas
- Extras de vinagretas
- Mantequilla de hierbas de la casa

- Pan 1,7€
- Extra de aceitunas 1€

Guarniciones* 6€

- Patatas fritas
- Puré de patatas
- Arroz basmati
- Verduras salteadas
- Ensalada mixta o de tomates

**Las guarniciones solo van de acompañamiento de un plato principal*



Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, solicita la carta de alérgenos a nuestro personal.

RESERVA TU MESA ONLINE

www.chiringuitoelmadero.com

o llamando al
660 81 82 86