















Ensaladas y sopas

Salads & soups

| | |
|--|--------|
|   Kumato con aguacate / <i>Kumato and avocado salad</i> | 8,50€ |
|   Ensalada mixta / <i>Mix salad</i> | 9,90€ |
|  Salpicón de marisco / <i>Seafood cocktail</i> | 13,00€ |
|  Sopa de pescado y marisco / <i>Seafood soup</i> | 8,50€ |








Para ir picando

To begin with

| | |
|--|--------|
|  Ensaladilla rusa / <i>Russian salad</i> | 8,00€ |
|   Berenjenas fritas con miel de caña / <i>Fried eggplant with molasses</i> | 8,90€ |
| Croquetas de bacalao (unidad) / <i>Cod croquettes (unit)</i> | 2,30€ |
| Croqueta de gamba (unidad) / <i>Prawn croquettes (unit)</i> | 2,30€ |
|  Croqueta de Chipirones en su Tinta ¡Novedad! / <i>Squid Croquette in its Ink New!</i> | 2,30€ |
|  Gambas cristal con huevo / <i>Crystal prawns with egg</i> | 12,50€ |
|  Pulpo a la gallega / <i>Galician-style octopus</i> | 17,00€ |
|  Pulpo asado con parmentier de pimentón / <i>Roasted octopus with paprika parmentier</i> | 18,50€ |
|  Almejas salteadas / <i>Cooked clams</i> | 12,00€ |






Nuestro Pescaítos frito

Fried fish

| | |
|---|--------|
|  Calamares / <i>Squid</i> | 11,50€ |
|  Boquerones / <i>Anchovies</i> | 11,50€ |
|  Boquerones desrraspados / <i>Unkempt anchovies</i> | 12,50€ |
|  Chipirones / <i>Baby squid</i> | 17,00€ |
|  Cazón en adobo / <i>Dogfish</i> | 11,50€ |
|  Rosada aliñada / <i>Pink cusk-eel</i> | 11,50€ |
| Tortitas de camarones (unidad*) / <i>Shrimp cakes</i> | *2,00€ |
|  Surtido de pescado / <i>Assortment of grilled fish</i> | 22,00€ |

Pescado a la plancha

Grilled fish

| | |
|--|--------|
|  Rape al ajillo / <i>Monkfish with garlic</i> | 17,50€ |
|  Calamar / <i>Squid</i> | 17,50€ |
|  Salmón / <i>Salmon</i> | 17,50€ |
|  Pez espada / <i>Grilled swordfish</i> | 17,50€ |
|  Parrillada (para 2 pax) / <i>Assortment of grilled fish (2 pax)</i> | 35,00€ |








Un poco de Carnes

Meats

| | |
|--|--------|
|  Presa ibérica a la plancha / <i>Grilled Iberian pork shoulder</i> | 17,50€ |
|  Entrecôte / <i>Beef fillet steak</i> | 19,50€ |

Mariscos


Shellfish

| | |
|---|--------|
|  Gambas cocidas (200gr) / <i>Cooked prawns (200gr)</i> | 21,00€ |
|  Gambas plancha (200gr) / <i>Grilled prawns (200gr)</i> | 23,00€ |
|  Quisquillas cocidas (200gr) / <i>Cooked shrimps (200gr)</i> | 23,00€ |
|  Langostinos de Sanlucar (200gr) / <i>Cooked quisquilla (200gr)</i> | 23,00€ |
|  Buey de mar (pieza) / <i>Crab (piece)</i> | 21,00€ |
|  Bogavante (pieza) / <i>Lobster (piece)</i> | 27,00€ |
|  Mariscada* / <i>Seafood selection*</i> | 55,00€ |

* Gambas, quisquillas, langostinos, buey de mar, navajas, ostras, mejillones, malagueñas y zamburiñas (Si falta un producto se mejorará con otro) / *Prawns, shrimps, king prawns, crab, oysters, mussels, Malaga shellfish and scallops razor shells (Any unavailable product will be replaced with another)*






Arroces · Paella

Rice - Paella

| | |
|---|--------|
|  Arroz negro con alioli / <i>Black rice paella</i> | 13,50€ |
|   Paella de verduras de temporada / <i>Seasonal vegetable paella</i> | 13,00€ |
|  Paella de pescado y marisco / <i>Seafood paella</i> | 14,50€ |
|  Caldereta de bogavante (mínimo 2 pax / precio por pax) / <i>Rice in lobster stew (minimum 2 pax / price per pax)</i> | 19,90€ |



De concha

Shellfish

| | |
|---|--------|
|  Ostras (unidad*) / <i>Oysters (Units*)</i> | *3,60€ |
|  Malagueñas / Concha fina (unidad*) / <i>Malaga shellfish (unit*)</i> | *2,20€ |
|  Zamburiñas a la plancha (unidad*) / <i>Grilled scallops (unit*)</i> | 3,20€ |
|  Navajas a la plancha / <i>Grilled razor shells</i> | 11,50€ |
|  Mejillones al vapor / <i>Steamed mussels</i> | 11,50€ |

Postres

Desserts

| | |
|---|-------|
| Bartolillos / <i>bartolillos (sweet fritters filled confectioner's cream).</i> | 1,70€ |
| Tiramisú / <i>Tiramisu</i> | 5,00€ |
| Tarta de chocolate, naranja y galleta / <i>Chocolat cake, orange and cookie</i> | 5,00€ |
|  Tarta de queso / <i>Cheesecake</i> | 5,00€ |
| Helado / <i>Ice cream</i> | 5,00€ |
|  Leche frita de la abuela / <i>Grandma's fried milk</i> | 4,00€ |
| Fruta del tiempo / <i>Seasonal fruit</i> | 5,00€ |



Carta de Vinos wines

Vinos de la casa / House wines



Copa



Botella

| | | |
|--------------------------|--------|---------|
| Copa de tinto Rioja | 3,20 € | 14,50 € |
| Copa de tinto Ribera | 3,50 € | 16,00 € |
| Copa de tinto Granada | 3,20 € | 14,00 € |
| Copa de blanco Rueda | 3,20 € | 14,00 € |
| Copa de blanco semidulce | 3,20 € | 14,00 € |
| Copa de albariño | 3,20 € | 14,00 € |
| Copa de rosado | 3,20 € | 14,00 € |
| Copa de espumoso dulce | 3,50 € | 16,00 € |
| Copa de manzanilla | 3,30 € | 13,50 € |
| Benjamín de cava | 4,50 € | |

Nuestra bodega / Our winery



Botella

RIOJA

| | |
|------------|---------|
| Urbión | 16,00 € |
| Luis Cañas | 22,00 € |

RIBERA

| | |
|----------------------------|---------|
| Montecastrillo (ecológico) | 16,00 € |
| Finca Resalso | 19,00 € |

BLANCO Y ESPUMOSO / White & Sparkling

| | |
|--------------------------|---------|
| Verdeal (Rueda) | 16,00 € |
| Acontia (Rueda) | 18,00 € |
| Caraballas | 23,00 € |
| Muñana blanco (Granada) | 15,00 € |
| Ophalum (albariño) | 16,00 € |
| Paco y Lola (albariño) | 20,00 € |
| Viña Diezmo (Chardonay) | 14,00 € |
| Roxanne (cava ecológico) | 17,00 € |
| Moët & Chandon | 56,00 € |