

VEGETALES Y PICOTEOS

Jamón Ibérico	23
Ensalada de tres tomates con burrata	16
Ensalada aguacate, tomate raff, langostinos, salsa de yogurt, curcuma, chia y grosellas	14
Ensalada Levante, Tomate, atún, cebolla roja, esparrago blanco, pepino y aguacate	13
Ensalada César, lechuga con de pollo, cherry, croutons, parmesano y polvo de bacon	14
Verduras salteadas con ajo blanco y mojama	12
Gazpacho verde con tartar de gamba, berberechos y tomatillo	14.5
Salmorejo, atún rojo de almadraba y puntilla de huevo crujiente	16
Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de aji amarillo	21
Ostras - al natural o con vinagreta de ponzu -	4.5 und
Salmón marinado en casa al eneldo	15
Ensaladilla de carabinero y su emulsión de coral	18

DEL MAR AL FUEGO

Mejillones al vapor acompañados de pico de gallo y ali oli de lima	13.5
Almejas a la marinera	16
Pulpo a la brasa al estilo Nikkei	25
Langostinos pil-pil	16
Gambas blancas a la brasa con sal negra	23
Carabineros a la plancha con sal negra	27

FRITOS

Croquetas ilustradas de chipirón y gamba	12
Boquerones de Málaga fritos	14
Calamar de anzuelo rebozado con harina del "Puerto de Santa María"	24
Puntillas con puntillas	21



ARROCES Y PASTAS

Canelones de marisco sobre crema de puerro y centolla desmigada	18
Lingüini al nero con frutos del mar y cítricos	20
Arroz de pescados y mariscos (min 2 personas)	24pp
Arroz a banda con carabineros (min 2 personas)	26pp
Arroz negro de sepia y chipirón con ali oli negro (min 2 personas)	21pp
Arroz de verduras (min 2 personas)	19pp

DE NUESTRAS LONJAS

Atún rojo vuelta y vuelta, con tres mojos y papas arrugas	26
Corvina a la brasa con escalivada, glacé de su jugo y tapenade verde	26
Tartar de atún rojo	23
Rodaballo con vinagreta italiana, pure de patata panadera, patata canaria y verduritas	28

ESPETO MÁLAGUEÑO

Sardinas al espeto	12
Lubina (precio por persona)	30
Dorada (precio por persona)	30
Calamar al espeto	28

CARNES

Entrecôte	30
Solomillo a la brasa, confituras de tomate con ñoquis y crema de parmigiano	30
The Burger	19

MOMENTO DULCE

Lemmon Pie	8
Piña asada con crema inglesa y helado de coco	8
Brownie “a lo loco de choco”	10
Tarta de queso con la confitura de la fruta de temporada de cada época	10
Plato de fruta de temporada de cada época	13

VEGETALES AND RAW BAR

Spanish Iberian ham	23
Three tomato salad with burrata	16
Avocado Salad, raff tomato, prawns, yogurt sauce, turmeric, chia and gooseberries	14
Levante Beach Salad with tomato, tuna, red onion, asparagus, cucumber and avocado	14
César Salad lettuce with chicken, cherry, croutons parmesan and bacon dust	14
Sautéed vegetables with ajo blanco "white garlic" and mojama	12
Green gazpacho with shrimp tartar, cockles and cherry tomato	14.5
Salmorejo, Almadraba bluefin tuna and crispy egg sprig	16
Wild Corvina ceviche with yellow chili tiger milk	21
Oysters - plain or with ponzu vinaigrette -	4.5 und
Marinated Salmon with tartare sauce of yogur and dill	15
Russian salad with Carabinero "red prawn"	18

FROM THE SEA TO THE FIRE

Steamed mussels accompanied by pico de gallo and lime ali oli	13.5
Clams "a la marinera"	16
Grilled octopus Nikkei style	25
Pil-pil prawns	16
Grilled white prawns with black salt	23
Grilled Red Prawn with black salt	27

FRIED

Illustrated baby squid and shrimp croquettes	12
Crunchy nettles with huitlacoche, coriander mayonnaise and pico de gallo	14
Hook squid coated with flour from "Puerto de Santa María" (Cádiz)	24
Baby squids	21



PAELLA & PASTA

Seafood cannelloni on leek cream and crumbled spider crab	18
Black Lingüini with citrics and frutti di mare	20
Seafood & fish rice “paella” (min 2 people)	24pp
“Arroz a banda” with Red Prawns (min 2 people)	26pp
Cuttlefish and squid black rice with black ali oli (min 2 people)	21pp
Vegetable rice “paella” (min 2 people)	19pp

SEAFOOD

Bluefin red tuna steak with three “mojo” sauces and wrinkled potato	26
Wild Corvina cevivhe with yellow chili tiger milk	26
Red tuna tartar	23
Turbot with Italian vinaigrette, mashed potatoes , canarian potatos and vegetables	28

ESPETO MÁLAGUEÑO

Skewers Sardines	12
Seabass (price per person)	30
Seabream - Dorada - (price per person)	30
Skewers Squid	28

MEATS

Entrecôte	30
Grilled sirloin, tomato confiture, dried tomato crust with gnocchi and parmigiano cream	30
The Burger	19

SWEET MOMENT

Lemmon Pie	8
Roasted pineapple with English cream and coconut ice cream	8
Crazy choc Brownie	10
Cheesecake with seasonal fruit confiture	10
Plate with seasonal Fresh fruit	13

MENU NIÑOS

ChesseBurger & patatas fritas - French fries -	12
Hot-Dog Frankfurt & patatas fritas - French fries -	10
Fingers de pollo Chicken fingers	12
Spaguetti napolitana	10
Pizza artesana - Margarita o Prosciutto -	14
Pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco Roasted chicken with rice	16



NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:
gluten, productos a base de crustáceos, huevos, pescado, moluscos, soja, leche, apio,
mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso, sulfitos, frutos secos, altramuces y todos sus derivados.

OUR PRODUCTS CONTAIN OR MAY CONTAIN TRACES OF:
gluten, products based on crustaceans, eggs, fish, molluscs, soy, milk, celery, mustard,
sesame, sulfur dioxide, sulphites, nuts, lupins and all derivatives.