

 *el  
merendero* 

## entradas



Jamón ibérico de bellota "Belloterra" (D.O. Los Pedroches) (60gr. / 100gr.)

12,75€ / 21,50€

Queso de oveja Dehesa de los Llanos (D.O. Manchego) (60gr. / 100gr.)

8,25€ / 13,75€

Tartar de salchichón de Málaga y virutas de foie mi-cuit

9,75€

Ensaladilla Rusa con lomititos de melva canutera

5,90€ / 10,50€

Láminas de pulpo gallego con ralladura de tomate de campo y AOVE

8,75€ / 15,50€

Lasagna fría de boquerones en vinagre, pimientos asados y aguacate

11,50€

Paté de perdíz con gelée de Moscatel y pan Brioche

12,00€

Tartar de salmón marinado, aguacate, lima y huevas de trucha

16,50€



# Primeros



Guiso del día

10,50€

Gazpachuelo malagueño: Lubina, almejas de carril, patata y gambas blancas de Málaga

14,50€

Croquetas de jamón ibérico de bellota o de langostinos con piquillo

5,90€ / 9,75€

Tempura de berenjenas con salmorejo de melocotón

9,50€

Huevos fritos de corral con calamaritos y salsa tártara

14,75€

Caldereta de alcachofas con almejas y jamón ibérico

16,50€

Fideos tostados con carabinero y ali-oli de sus corales

16,75€

Canelones de rabo de toro, parmentier de patatas y queso de oveja

16,50€



## ensaladas



Merendero: lechuga viva, aguacate, ventresca de atún, tomate de campo y cebolleta (2 pax)

12,50€

Clásica de pimientos asados / Gajos de tomate campo con AOVE

9,50€

Langostinos en tempura, tomate cherry y frutos secos

14,50€

Tomate de campo con sardina ahumada, cebolla roja y berros

13,50€

## pescaito malagueño



Boquerones: limón o fritos (250 gr.)

10,50€

Cazón en adobo (250 gr.)

9,25€

Calamares (250 gr.)

14,00€

Calamaritos (250 gr.)

14,50€

Ortiguillas de mar

12,50€

Salmonetitos (250 gr.)

13,50€

Fritura variada (2 pax)

28,00€



Bandeja Hosomaki y Uramaki (20 piezas)

6 hosomakis de salmón, 6 hosomakis de pepino y 8 uramakis de atún rojo picante

22,50€

Bandeja de Niguiris (10 piezas)

2 niguiris de atún, 2 niguiris de salmón, 2 niguiris de pez mantequilla, 2 niguiris de vieira tobiko y 2 de sardina al espeto japonés

23,50€

Bandeja de Sashimi (12 piezas + Chirashi-sushi)

4 sashimi de atún rojo, 4 sashimi de pez mantequilla y 4 sashimi de salmón

22,00€

*\*Nuestro sushiman elabora los platos al momento con un tiempo aproximado de 25 minutos.*

*La degustación de combinados BĀ no permite el cambio de ingredientes.*

*El japonés no está disponible los domingos y los lunes a mediodía.*

## Mariscos y Moluscos

Concha fina (ud)

2,25€

Gambas de Málaga (plancha o cocida)

12,00€ / 100gr.

Quisquilla de Motril

12,00€ / 100gr.

Carabineros (plancha)

13,50€ / 100gr

Marisco del día

S/M

*Consulte a nuestro maître*

## arroz



Negro de choquitos y mojo verde

16,90€

Paella Marinera: gambas, pulpo, sepia, mejillones y pescado de escamas

17,50€

Seco de verduras asadas

16,50€

Meloso de jibia estofada, camarones rojos y almejas

19,50€

Conejo de monte, presa ibérica y alcachofas

16,50€

Caldoso de Carabineros

23,75€

*\* Nuestros arroces se elaboran para un mínimo de dos personas, procediendo el camarero al emplatado individual para cada comensal (30 min.)*

## pescados



Salvaje (sal/espalda/roteña) con patatas a lo pobre y ensalada verde

6,50€ / 100gr

Lenguado plancha, patatas al vapor y salsa tártara

6,50€ / 100gr

Corvina asada con patatas ratte, cherry, olivas negras y albahaca

17,50€

Pulpo asado al carbón con batata, judías verdes y lima

18,50€

Lomo de bacalao confitado, puré de coliflor, piñones y setas salteadas

22,50€

Lomo de rodaballo salvaje, alcachofas y vinagreta de tomate seco y piñones

24,75€



## *carne*



Carrillada ibérica confitada al "ajo tostao", verduras y crema de pimientos cristal

17,50€

Solomillo ibérico con parmentier de patata y salsa de setas frescas

*Acompañado de ensalada y patatas fritas en AOVE*

18,50€

Chateaubriand de ternera gallega con salsa bearnesa (500gr)

*Acompañado de patatas fritas en AOVE y verduras*

54,00€

Steak Tartar de solomillo de ternera

*Elaborado en sala*

24,00€

## *a la brasa*



Entrecot de buey (350 gr.)

20,50€

Presa ibérica de bellota (200 gr.)

18,50€

Solomillo de ternera (200 gr.)

22,00€

*Todas las carnes a "A la brasa" van acompañadas de patatas en AOVE  
y verduras salteadas*



## postres



Soufflé de chocolate con helado de regaliz (12 min de elaboración)

6,50€

Milhojas caramelizadas con crema de vainilla Tahiti

6,25€

Tarta de chocolate y galletas

5,90€

Cremoso de queso con chutney de frutas del bosque y crumble

5,90€

Bizcocho de plátano, toffee y helado de leche merengada

6,50€

