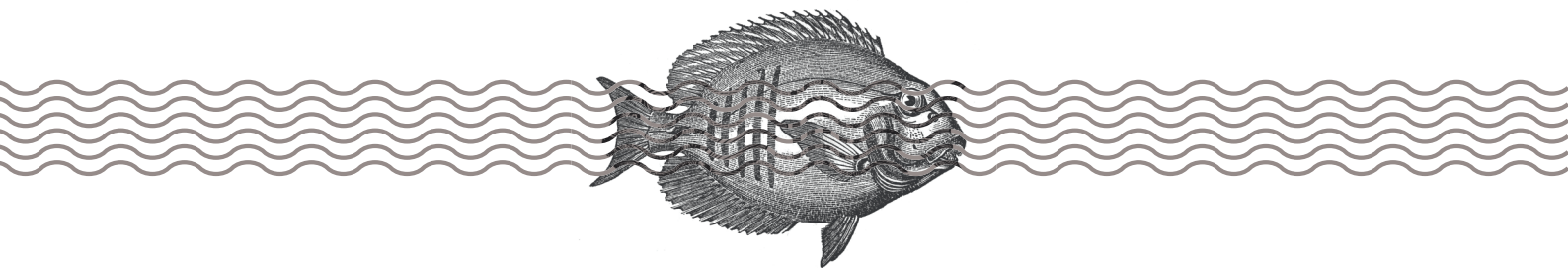


el  
merendero



# para compartir



Lomito de presa ibérica Selección Especial (60gr. / 100gr.)

10,00€ / 16,00€

Queso puro de oveja L.C. 'Marantona' (60gr. / 100gr.)

8,25€ / 12,50€

Tartar de salchichón de Málaga ligeramente picante con chips rejilla

9,75€

Ensaladilla Rusa con lomititos de melva canutera

5,90€ / 10,50€

Láminas de pulpo con ralladura de tomate de campo y AOVE

8,75€ / 15,50€

Croquetas de jamón ibérico de bellota

5,90€ / 10,50€

Buñuelos de mejillón tigre a las bravas

10,50€

Huevos fritos de corral con calamaritos y holandesa de su tinta

15,50€

Manolitas fritas con escabeche al momento y piparras (8 ud)

8,00€

Ventresca de atún rojo con huevos rotos y crujiente de patata

19,50€



## sopas frías



Porra antequerana, gazpachito... (lo que el chef prepare para hoy)

7,00 €

Ajoblanco malagueño con sardina ahumada y granizado de hierbas

11,50€

Zoque con gamba blanca marinada, pipirrana de gordal y alga nori

10,00€

## raw / crudos



Aguachile de boquerones en vinagre con dados de tomate y hierbabuena

7,00€

Tartar de bonito de paso con aguacate a la brasa y pan carasatu

14,50€

Sashimi de pez mantequilla a la moruna sobre lima partida (4 ud)

13,50€

Ceviche de vieiras con fruta de la pasión y ají amarillo

19,50€

Canelón de aguacate y atún rojo con manzana verde-tobiko

15,80€



## ensaladas



Merendero: lechuga viva, aguacate, ventresca de atún, tomate y cebolleta (2 pax)  
14,00€

Tomate de campo con atún rojo en manteca colorá y cebolla encurtida  
13,50€

Clásica de pimientos asados o Gajos de tomate con AOVE  
9,50€

Ensalada thai de langostinos en tempura y alga wakame  
14,50€

Lomo de bonito marinado con mayonesa de piparras y encurtidos  
15,50€

## Mariscos y Conchas



Conchas finas (*'Una que son dos'*)  
2,50€

Ostra (al natural o con ponzu)  
3,90€

Gambas de Málaga (plancha o cocida)  
12,00€ / 100gr.

Quisquillas  
12,00€ / 100gr

Marisco del día  
S/M  
*Consulte a nuestro maître*



## pescado frito



Boquerones: limón o fritos (250 gr.)

10,50€

Cazón en adobo (250 gr.)

9,75€

Calamar fresco (250 gr.)

15,50€

Puntillitas frescas (250 gr.)

15,50€

Acedías (300 gr.)

13,50€

Salmonetitos (250 gr.)

14,50€

Fritura variada (2 pax)

28,75€

## arroz y fideos



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

18,50€ (P.P.)

Paella de verduras de temporada

16,50€ (P.P.)

Meloso de rape y alcachofas

21,00€ (P.P.)

Ibérico: pluma ibérica, edamame y lomito de presa de bellota

18,50€ (P.P.)

Fideos tostados con carabineros y ali-oli de ñoras

18,00€ (P.P.)

Fideua negra con ali-oli de hierbas y calamaritos fritos

16,90€ (P.P.)

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



Servicio de pan hogaza  
de masa madre: 1,50€

# pescados



Merluza gallega de pincho en salsa verde, mini puerros y almejas de carril  
22,50€

Lenguado a la Menière con papillot de verduras baby  
21,00€

Pulpo asado al carbón con patatas kimchi y croqueta de payoyo  
19,50€

Ventresca de atún de almadraba, tomate, curry rojo y cebolleta  
24,00€

Salvaje (sal/espalda/roteña) con patatas a lo pobre y ensalada verde  
6,50€ / 100gr



## *carne*



Carrillera de ternera al cacao con crocanti de causa limeña y shiso frito

19,50€

Pluma ibérica de bellota al ajillo con ostras en tempura y chantarelas

21,00€

Steak Tartar de solomillo de ternera

*Elaborado en sala acompañado de patatas fritas*

24,00€

Solomillo de ternera al vino tinto, crema de patata y verduras baby (200 gr.)

23,00€

Paletilla de chivo lechal malagueño con cogollos a nuestra manera

28,00€

Rabo de toro Antonio Martín con patatas fritas XL en AOVE

18,50€



