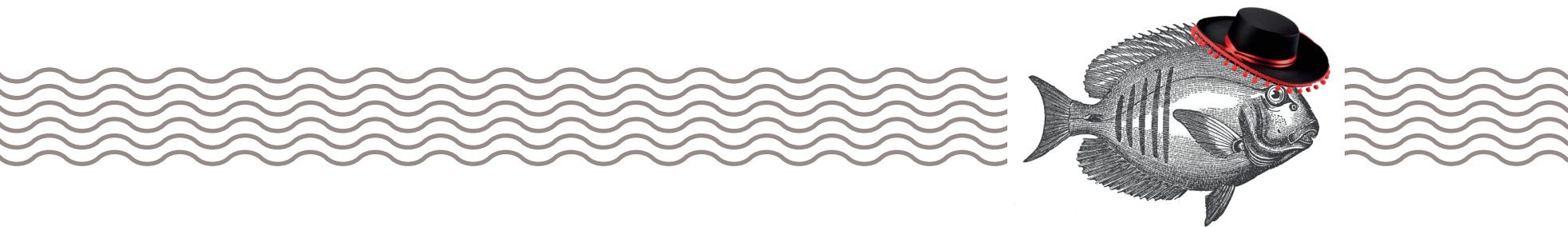




*el
merendero*
COCINA ANDALUZA

*Picoteo de
Feria
2018*



tapas

	tapa	media
Ensaladilla rusa con melva canutera <i>Russian salad with Bullet Tuna fillet</i>	2,75€	5,90€
Huevos rellenos "La Querencia" <i>Filled eggs "La Querencia"</i>	2,50€	5,00€
Boquerones en vinagre con tomate y aguacate <i>Anchovies in vinegar with tomato and avocado</i>	2,75€	5,50€
Salpicón de langostinos y pulpo <i>Octopus and prawn 'salpicón'</i>	3,75€	8,00€
Mejillones en escabeche <i>Pickled mussels</i>	2,00€	4,00€
Alcachofas confitadas con taquitos de ibérico <i>Confit artichokes with iberian cubes</i>	3,00€	6,00€
Tosta de anchoa, tomate y AOVE (ud) <i>Anchovies with tomato and EVOO on toast (u.)</i>	1,90€	
Tosta de sardina ahumada y pimientos asados (ud) <i>Smoked sardin and roasted peppers on toast(u.)</i>	3,50€	
Gilda XL de anchoas y boquerones en vinagre <i>XL Gilda and anchovies in vinegar</i>	2,50€	
Mollete al vapor de atún en manteca colorá <i>Tuna in 'manteca colorá' on 'Mollete' bread</i>	4,25€	
Minitortilla de patatas cuajada al momento <i>Mini-Spanish omelette made at the moment</i>		7,00€
Mini-burger de rabo de toro <i>Ox tail mini-burger</i>		5,50€

Ensaladas

Salads

Merendero: Lechuga, aguacate, ventresca, tomate y cebolleta (2Pax) <i>Merendero: Lettuce, avocado, tuna, tomato and sweet onion (2Pax)</i>	14,00€	
Clásica de pimientos asados o Gajos de tomate con AOVE <i>Classic roasted peppers or fresh tomato wedges with Extra Virgin Olive Oil</i>	9,50€	
Ensalada thai de langostinos en tempura y alga wakame <i>Thai Salad with shrimp tempura and wakame seaweed</i>	14,50€	
Tomate de campo con atún en manteca colorá y cebolla encurtida <i>Harvested tomato with buttered red tuna and pickled Green onion</i>	13,50€	
Lomo de bonito marinado con mayonesa de piparras y encurtidos <i>White Tuna loin marinated in chilli pepper mayonnaise and pickles</i>	15,50€	

mariscos y conchas

seafood and clams

Conchas finas ('Una que son dos') <i>Clam from Málaga (u.)</i>	2,50€	
Ostra (al natural o con ponzu) <i>Oyster (natural or with ponzu) (u.)</i>	3,90€ ud	
Gambas blancas de Málaga <i>Prawns from Málaga</i>	12,00€/100gr.	
Quisquillas de Motril <i>'Quisquillas'</i>	12,00€/100gr.	

pescaito frito

fried fish

Boquerones (150gr/250gr) <i>Anchovies (150gr/250gr)</i>	6,00€	10,50€
Boquerones al limón (150gr/250gr) <i>Anchovies marinated with lemon (150gr/250gr)</i>	6,00€	10,50€
Calamar (140gr/250gr) <i>Squid (140gr/250gr)</i>	8,75€	15,50€
Calamaritos (140gr/250gr) <i>Small squids (140gr/250gr)</i>	8,75€	15,50€
Cazón en adobo (150gr/250gr) <i>Marinated dogfish (150gr/250gr)</i>	5,50€	9,75€
Salmonetitos (150gr/250gr) <i>Small salmon (150gr/250gr)</i>	8,00€	14,50€

Para compartir

To share

	media	ración
Jamón ibérico de bellota (60gr. / 100gr.) <i>Acorn-Fed Iberian Ham (60gr. / 100gr.)</i>	13,50€	24,00€
Lomito de presa ibérica Selección Especial (60gr. / 100gr.) <i>Acorn-Fed Iberian Loin Special Selection (60gr. / 100gr.)</i>	10,00€	16,00€
Queso puro de oveja L. C. 'Marantona' <i>Sheep's milk cheese "Marantona"</i>	8,25€	13,75€
Ensaladilla rusa con lomos de melva canutera <i>Russian salad with Bullet Tuna fillet</i>	5,90€	10,50€
Láminas de pulpo con ralladura de tomate y AOVE <i>Sliced octopus with thinly sliced tomato and EVOO</i>	8,75€	15,50€
Tartar de salchichón de Málaga poco picante con chips rejilla <i>Sausage Tartar from Málaga with waffle chips (mildly spicy)</i>		9,75€
Croquetas de jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian Ham Croquettes</i>	5,90€	10,50€
Manolitas fritas con escabeche al momento y piparras (8 ud) <i>Fried "Manolitas" pickled in the moment with Vasque chilli peppers</i>		8,00€
Buñuelos de mejillón tigre a las bravas <i>Tiger Mussel Fritters "a las bravas"</i>		10,50€
Arroz del día <i>Daily rice</i>	6,00€	12,00€
Huevos fritos de corral con calamaritos y holandesa de su tinta <i>Fried Poultry Eggs with Baby Squid and Squid-Ink Hollandaise</i>		15,50€

sopas frías y toques crudos

cold soups and raw

	media	ración
Porra antequerana, gazpachito... <i>Cold soup: 'Porra antequerana', gazpachito... (Chef's choice for today)</i>		7,00€
Ajoblanco malagueño con sardina ahumada y granizado de hierbas <i>White garlic soup with smoked sardines and fresh herb granite</i>	6,00€	11,50€
Zoque con gamba blanca, pipirrana de gordal y alga nori <i>"Zoque" with marinated rose shrimp, olive salad and nori seaweed</i>	5,50€	10,00€
Aguachile de boquerones en vinagre con dados de tomate y hierbabuena <i>"Aguachile" of anchovies in vinegar with diced tomatoes and peppermint</i>		7,00€
Canelón de aguacate y atún rojo con manzana verde-tobiko <i>Avocado and red tuna cannelloni with Green apple tobiko</i>		15,80€
Ceviche de vieiras con fruta de la pasión y ají amarillo <i>Shellfish ceviche with passion fruit and peruvian yellow Pepper</i>		19,50€
Sashimi de pez mantequilla a la moruna sobre lima partida (4 ud) <i>Butterfish sashimi "a la moruna" over fresh lime</i>		13,50€
Tartar de bonito de paso con aguacate a la brasa y pan carasatu <i>White Tuna Tartar with grilled avocado and carasatu bread</i>		14,50€

Para terminar

to finish

Fideos tostados con carabineros y ali-oli de ñoras (2 PAX mínimo) <i>Noodles toasted with Scarlett shrimp and spicy red Pepper Ali-oli (2 PAX min)</i>		18,00€
Paella Marinera: gambas, pulpo, mejillones y pescado (2 PAX mínimo) <i>Seafood Paella: shrimp, octopus, cuttlefish, mussels and flake fish (2 PAX min)</i>		18,50€
Fideua negra con ali-oli de hierbas y calamaritos fritos (2 PAX mínimo) <i>Black "Fideua" with Herb Ali-oli and Fried baby squid (2 PAX min)</i>		16,90€
Pulpo asado al carbón con batata, judías verdes y lima <i>Carbon-roasted octopus with Kimchi Potatoes and a payoyo cheese croquette</i>		19,50€
Ventresca de atún rojo con huevos rotos y crujiente de patata <i>Red Tuna bella with broken Fried eggs and crunchy potato</i>		19,50€
Solomillo de temera al vino tinto, crema de patata y verduras baby (200 gr.) <i>Beef with red wine sauce, potato cream and baby vegetables (200gr)</i>		22,50€
Rabo de toro Antonio Martín con patatas fritas XL en AOVE <i>Antonio Martin's Oxtail with French Fries XL in Extra Virgin Olive Oil</i>		18,50€