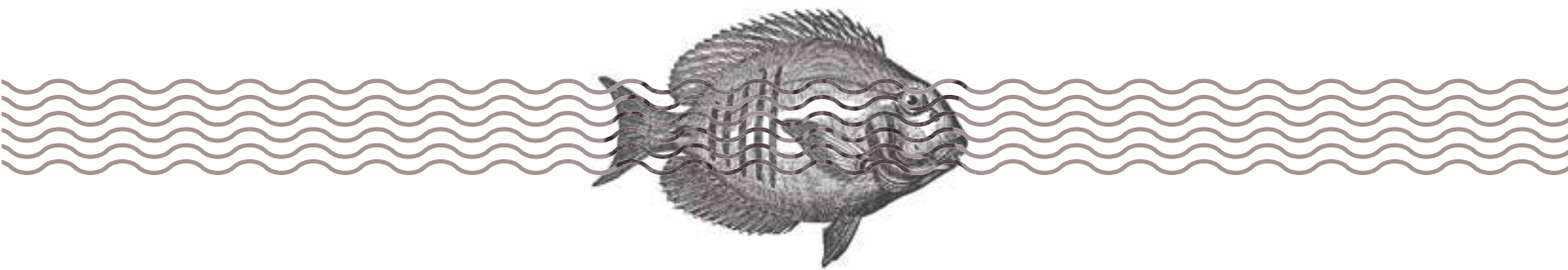


el
merendero



entradas



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 lomos 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€

Adobo clásico de rosada con sésamo negro
12,50€

Atún en manteca colorá con huevos fritos y ostras en tempura
18,50€

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



Primeros



Gazpachuelo malagueño de gamba blanca, merluza y almejas
13,75 €

Guiso del día (lo que el chef prepare para hoy)
12,50€

Alcachofas a la brasa con vieiras, dados de foie y crema de anchoa
19,50€

Langostinos de Sanlúcar con crema de caviar de arenque y espárrago de mar
14,50€

Toro otero: tartar de ventresca de atún rojo y solomillo de buey
21,00€


Gambas de Málaga al Pil-Pil con ajete confitado, shiso y pan bao
15,50€

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€

Albóndigas de carrillera y choco en su tinta con pan de almendras y bearnesa de algas
19,50€

Canelón de rabo de toro con boletus y foie
19,50€



ensaladas



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

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

Ensalada thai de langostinos en tempura y alga wakame
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.

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€

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.)

Arroz seco de pulpo y alcachofa

20,00€ (P.P.)

Arroz caldoso de boquerones

16,00€ (P.P.)

Meloso de carabinero y chantarela

21,50€ (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).*



pescados



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

Merluza de pincho a la romana con pimiento cristal y mahonesa de Koroneiki
18,50€

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

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

Corvina en gazpachuelo marino y moluscos
18,50€

Salvaje a la sal con patatas a lo pobre y ensalada verde
6,50€ / 100gr



carne



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 Paul Bocuse (Foie a la sal y duxelle de setas)
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€

Lomo de venado con pimientas, membrillo, frutos rojos y colatura
22,50€



