



Paellas
Pescados

LA BARRACA

ARROCERIA

Seafood
& Tapas

NUESTRAS COCAS

- Tomate Cateto con verduras escalivadas y aceitunas 5€
Heritage tomatoes with roasted vegetables and olives (1)
- Cebolla asada con Bacalao y uvas pasa 7€
Roasted onion with Jack tuna & golden sultanas (1,4,12)
- Sobrasada con miel de Caña, Piñones y aioli de Membrillo 7€
Soft spiced chorizo with molasses, pine nuts & quince aioli (1,6,7,12)

SALAZONES Y CONSERVAS

- Banderillas de Mojama con queso en aceite 1.90€
Cured red tuna & cheese skewer (4,7,12)
- Sardinillas con AOVE al Limón 7€
Baby sardines with lemon oil (4,6,12)
- Mojama de Atún con almendras fritas, naranja e higos al P.X. 12€
Hand sliced cured red tuna served with almonds, orange & PX marinated fig's (4,8,12)
- Sardinas Anchoadas en AOVE con crema de aguacate 2,50€
Cured sardines in extra virgin olive oil with creamed avocado (4,12)

PARA COMPARTIR Y TAPEAR

- Papitas Bravas con aioli 6€
Patatas bravas with aioli (1,6,10,12)
- Pimientos de Padrón con escamas de Sal 7€
Padrón peppers with sea salt (1)
- Mejillones con Pipirrana, AOVE al limón y Piparra 10€ (12,14)
Mussels with Pipirrana, lemon oil & pickled chilli peppers
- Ensaladilla de Langostinos con Caballa de Almadraza 9€ (2,3,6,12)
Potato & mayo salad with king prawns & mackerel
- Cazuelita de langostinos al Pilpil 12€
Pilpil king prawns (2,12)
- Berenjenas Fritas con miel de Caña y mermelada de tomate 9€
Fried aubergines with molasses & tomato jam (1,12)
- Croquetas de Jamón Ibérico 8€
Crumbed croquettes filled with Iberian cured ham in a creamy béchamel sauce (1,3,7,9,12)
- Croquetas de arroz con calamar en su tinta y aioli 8€
Crumbed black squid ink rice croquettes with aioli (1,2,3,9,12)

JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESOS

- Jamón Ibérico Bellota al corte 60gr 9,50€ - 120gr 18€
Hand cut Iberian cured ham (7,12)
- Tabla de Jamón, embutidos y quesos 18€
Servida con almendras fritas y piquitos
Mixed platter of Iberian ham & artisan cheese served with sautéed almonds & Spanish crackers (1,3,6,7,12)
- Tabla de quesos artesanos 14€
Servida con almendras fritas, Piquitos y aioli de Membrillo
Platter of artisan cheeses served with sautéed almonds & Spanish crackers (1,3,6,7,12)

NUESTRAS PAELLAS

Todos nuestros arroces se elaboran con arroz ecológico Bomba de Denia. Minimo 2 personas.
Our rice dishes are homemade at the moment using organic Bomba rice from Denia and served in a authentic paella pan. Two people minimum.

- Arroz La Barraca
Pollo de campo, calamares, mejillones y langostinos 14€
House favorite paella with free-range chicken, squid, mussels & king prawns (2,4,9,12,14)
- Arroz del Senyoret
Pollo del corral, jibia, langostinos y mejillones, todo bien peladito 16€
Free-range chicken paella, cuttlefish, king prawns & mussels, all ready peeled ready to eat (2,4,9,12,14)
- Arroz negro con jibia y langostinos pelados 16€
Squid ink black paella with cuttlefish & peeled king prawns (2,4,9,12,14)
- Arroz de Ibéricos con Presa y Jamón de bellota 17€
Paella with Iberian acorn fed pork with Iberian ham & artichokes (9,12)
- Arroz de la Huerta 14€
Verduras frescas de temporada, espárragos y alcachofas
Paella with seasonal fresh mixed vegetables, asparagus & artichokes (9,12)
- Arroz Caldoso con Bogavante y langostinos pelados 24€
Rice casserole lobster & peeled king prawns (2,4,9,12)
- Arroz del Marinero
Corvina, jibia, langostinos pelados, cigalas y mejillones 18€
Paella with Croaker (white fish), cuttlefish, peeled king prawns, langoustines & mussels (2,4,9,12,14)
- Fideua' del Marinero
Corvina, jibia, langostinos pelados, cigalas y mejillones servido con su aioli 18€
Toasted pasta dish with Croaker (white fish), cuttlefish, peeled king prawns, langoustines & mussels served with aioli (2,3,4,9,12,14)

FRITURAS DEL MAR

- Taquitos de Corvina 10€
Deep fried croaker (white fish) (1,4)
- Boquerones abiertos al limón 10€
Deep fried anchovies in lemon (1,4,12)
- Calamares con aioli 10€
Crisp fried squid with aioli (1,2,6,12)
- Ortiguillas de mar con aioli de algas 12€
Crisp fried sea-flowers with seaweed aioli (1,6,12)

POSTRES

- Flan de queso con miel de caña y piñones 5€
Cheese cream caramel with molasses syrup & pine nuts (3,7,8,12)
- Helado de Málaga virgen con migas de tarta de algarroba y uvas pasa 5€
Málaga virgen ice-cream with ground Algarroba biscuit & sultanas (1,3,6,7,8,11,12)
- Mousse de chocolate negro con naranja y pan de higos 5€
Dark chocolate Mousse with orange & figs bread (12)
- Tocinillo de Mango con Yogurt y pistachos 5€
Mango caramel posset with creamed yogurt & pistachios (3,7,8,12)
- Carpaccio de piña caramelizada con helado y canela 5€
Caramelized pineapple Carpaccio with ice-cream & cinnamon (3,6,7,12)

PESCADOS AL HORNO

- Lubina o Dorada de estero a la sal con papas a lo pobre, salsa verde y aioli, para dos personas S/M€ (Según precio mercado)
Salt baked seabass or Gilt-head bream for 2 people, served with rustic potatoes, salsa verde & aioli

CARNES NOBLES

- Presa Ibérica de Bellota - Papitas salteadas con ajo y romero, salsa Romesco 18€
Iberian acorn fed pork with garlic & rosemary sautéed potatoes, Romesco sauce (1,8,12)
- Brocheta de pollo campero con verduras
Arroz salvaje al vapor y aioli 18€
Free-range chicken breast skewer with mixed vegetables, served with wild rice (8)
- Entrecote de Ternera Angus (300gr lomo bajo)
Pimientos de Padrón y Patatas a lo pobre 21€ (1,12)
Angus Sirloin steak with padron peppers & rustic potatoes

ENSALADAS

- Tomate Cateto del terreno picao con Sal gorda y AOVE 6€
Heritage tomatoes with rock salt & extra virgin olive oil
- Cogollos tostaos con Anchoas del "00" con virutas de queso Payoyo 10€
Grilled baby gem lettuce with gourmet anchovies & Payoyo goat cheese (4,6,12)
- Ensalada de pimientos asados con Caballa de Almadraza 9€
Roast peppers salad with mackerel (4,6,12)
- Ensalada del huerta 8.5€
brotes tiernos, tomate cateto, judía verde, zanahoria, cebolleta, rabanillos y aceitunas Aloreañas
Baby tender leafs with, Heritage tomatoes, green beans, carrots, radish & olives



Escanea para ver la CARTA DE VINOS
Scan and view our WINE LIST



Reservas: 951 818 670
www.restaurantespuertomarina.com