



Paellas
Pescados

Seafood
& Tapas

BEBIDAS - DRINKS

VINOS - WINES

NUESTRAS COCAS

ENSALADAS

FRITURAS DEL MAR

PARA COMPARTIR - TAPAS

NUESTRAS PAELLAS

PESCADOS

CARNES NOBLES

POSTRES

BEBIDAS - DRINKS



Agua mineral Solan de Cabras

Still mineral water - 50cl. 2,5€ 100cl. 3.8€

Agua con gas Sparkling water -

San Pellegrino - 50cl. 3€

Refrescos / zumos - Soft drinks 20cl. 2€

Nestea / Aquaruis 33cl 3€

La Casera - 50cl. 3€

Tinto de verano 3€

Sangría copa 4€

Sangría Jarra 12€

Cerveza Cruzcampo Gran reserva

Caña 2,5€

Copa 4€

Pinta 5€

Cruzcampo IPA, Radler, El Alcázar,

Heineken 0'0 - 33cl. 3,5€

Sidra Cider Ladrón de Manzanas - 33cl. 3,5€

Vermut/Vermouth

Enjoyed as an aperitif, traditionally served over ice,
with a twist of orange

ANTAKIRA ORIGINAL 4€

Elaborado con uvas Moscatel de la Axarquía

LUSTAU 5€

*Elaborado a partir de un Amontillado
y P.X. D.O. Jerez*


VINOS - WINES




BLANCO / WHITE

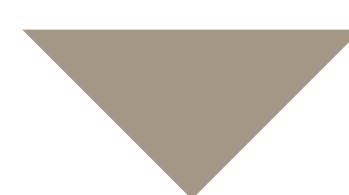
			1.5L
Mar de Seda <i>Veredejo - D.O. Toro</i>	3.5€ ...	17€	34€
Barón de Ley <i>Sauvignon Blanc - D.O. Rioja</i>	3.5€ ...	18€	
Lagar de Cabrera <i>Moscatel Seco - D.O. Málaga</i> ...	3.5€ ...	18€	
Atlantis <i>Albariño - D.O. Rías Baixas</i>	4€ ...	23€	
Valdebarón <i>Tempranillo Blanca - D.O. Rioja</i>	4€ ...	23€	
Palacio de Bornos <i>Sauvignon Bl. - D.O. Rioja</i>	4€ ...	23€	
Bobal <i>Blanc de Noir - Utiel / Requena</i>		24€	
Fillaboa <i>Albariño - D.O. Rías Baixas</i>		28€	

ROSADO / ROSE

		
La Vie en Rose <i>Coupage - D.O. Toro</i>	3.5€	17€
Cloe B.D. Felisa <i>Garnacha - D.O. Sierras de Málaga</i>		19€
Baron de Ley <i>Garnacha - D.O. Rioja</i>		20€

TINTO / RED

			1.5L
Ondarre 7 Parcelas <i>Tempranillo - D.O. Rioja</i>	3.5€ ...	18€ ...	36€
Santo y Señá <i>Tempranillo - D.O. Ribera del Duero 9M</i> ..	3.5€ ...	19€ ...	38€
Venta del puerto N°12 <i>Coupage - D.O. Valencia</i>	4€ ...	23€	
Flor y Nata <i>Tempranillo - D.O. Ribera del Duero 12M</i>	4€ ...	24€	
Bobal Negro <i>Bobal - Utiel Requena</i>		24€	
Chinchilla 6+6 <i>Coupage - D.O. Sierras de Málaga</i>		25€	
Marqués de Riscal <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo - D.O. Rioja</i>		28€	



VINOS - WINES



ESPUMOSO / SPARKLING

		
Millenium Brut <i>Viura</i>	3.5€	22€
La vie en rose Brut - <i>D.O. Cava</i>	4€	25€
Moët Chandon Brut Imperial - <i>D.O. Champagne</i>		60€

VINOS POSTRE / DESSERT

	
Antakya Málaga Dulce <i>D.O. Sierras de Málaga</i>	3.5€
Antakya PX Añejo <i>D.O. Sierras de Málaga</i>	4€

NUESTRAS COCAS



Verduras escalivada y aceitunas 7€

Roasted vegetables & Olives

Sobrasada con miel de caña y alioli 8€

Soft spiced chorizo with molasses syrup & alioli

ENSALADAS

Tomate del terreno “picao”
con Sal de escama y AOVE 7€

Heritage tomatoes with rock salt & EVOO

Ensalada de Escalivada con Romesco 8€

Medley Roasted vegetables Romesco sauce

Endivias con Requesón,
nueces, pasas y coulis de guisantes 9€

Chicory with Cottage cheese,
walnuts, raisins & garden peas Coulis

Ensalada del huerta 10€

Fresh vegetables seasonal salad

FRITURAS DEL MAR

Pescado Frito del día 11€

Fried fish of the day

Calamares con alioli 11€

Crisp fried squid with alioli

Gambas Cristal 13€

Crisp fried Glass-prawns

PARA COMPARTIR - TAPAS

Tabla de Jamón, embutidos
ibéricos de bellota y quesos 20€

Iberian ham, Artisan cheeses
& charcuteri mixed platter

Nuestras Patatas Bravas 6€

Patatas bravas with aioli

Ensaladilla Rusa con Centollo 10€

Potato & mayo salad with Spider Crab

Mejillones a la Marinera 11€

Sauteed Mussels with Fishermans sauce

Pimientos de Padrón

con escamas de Sal 9€

Padrón peppers with sea salt

Cazuelita de langostinos al Pilpil 12€

Pilpil king prawns

Berenjenas Fritas con

miel de Caña y requesón 10€

Fried aubergines with molasses & cottage cheese

Croquetas de Morcilla con manzana 10€

Creamy béchamel Croquettes with

Black Pudding & apples

Cremoso de tomate con langostinos,
espárragos y albahaca crujiente 13€

Creamed Tomatoes with King
prawns, asparagus & crispy Basil leafs

Ceviche de Corvina

“tradicional” con mango 14€

White fish Ceviche with mango

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 del Senyoret

Pollo del corral, calamar, langostinos y mejillones,
todo bien peladito 17€

Free-range chicken paella, squid, king prawns & mussels, all ready peeled ready to eat

Arroz negro con jibia, langostinos pelados y alioli 18€

Squid ink black paella with cuttlefish, peeled king prawns & alioli

Arroz de Ibéricos con Presa y Jamón de bellota 18€

Iberian acorn fed pork with Iberian ham

Arroz de la Huerta 14€

Verduras frescas de temporada

Paella with seasonal fresh mixed vegetables

Arroz Caldoso con Bogavante 26€

Lobster & peeled lobster rice casserole

Arroz de pescado y marisco

Corvina, langostinos pelados, calamares y mejillones 17€

Paella with Croaker (white fish), squid, peeled king prawns, & mussels

Arroz de Gamba Roja y calamares 20€

Red Prawn & squid

Fideua' de calamares "Rosejat" 17€

Calamares y langostinos pelados, servido con alioli

Toasted pasta dish squid, peeled king prawns, served with aioli

PESCADOS



Caldereta de Rape, langostinos y mejillones 21€

Monk-fish, King prawns & mussels fishermen's stew

Farsillet de Carabineros y setas 18€

Red-King prawns & wild mushrooms stuffed pasta

Suquet de Calamares y gamba roja 20€

Mediterranean Squid & prawn casserole

Rodaballo con Bisque de Centolla 23€

Turbot with spider crab Bisque

PESCADOS AL HORNO

Lubina, Pargo o Dorada Nacional
a la sal 44€ /kg

Para 2 personas, con patatas a lo pobre y alioli

Salt baked Seabass or Gilt-head bream

For 2 people, served with rustic potatoes,
salsa Verde & aioli

CARNES NOBLES



Presa Ibérica de Bellota
Servido con Patatas salteadas 19€

Iberian acorn fed pork
with garlic with sautéed potatoes

Pollo de corral con verduras estofadas 15€

Free-range chicken with
stewed garden vegetables

Entrecote de Ternera Angus
(300gr lomo bajo)

Pimientos de Padrón y Patatas a lo pobre 22€

Angus Sirloin steak with padron
peppers & rustic potatoes

POSTRES



Manzana caramelizada caliente
en crema fría "Málaga" 6€
Caramelized hot apple over
cold "Málaga" cream

Piña asada con almíbar
de plátano 5€
Roasted pineapple with banana syrup

Postre del día 5€
Dessert of the day

Tarta de queso con helado de Maracuyá 6€
Cheese cake with maracuya icecream