

## NUESTRAS COCAS

Coca de Boletus con langostinos 10€  
Porcini mushrooms and king prawns flat bread (1,2,7,12)

Coca Escalivada con aceitunas 9€  
Porcini mushrooms and king prawns flat bread (1,7,12)

Coca de Sobrasada con miel de caña y alioli 10€  
Soft spiced chorizo with Payoyo cheese & molasses flat bread (1,6,7,12)

## PARA COMPARTIR

Jamón Iberico de Bellota 23€  
"Jamón" Iberian acorn fed

Nuestras patatas bravas 9€  
Spicy potatoes with bravas sauce & alioli

Ensaladilla rusa con gambas 11€  
Potato & mayo salad with prawns

Tortillitas caseras de camarones de "San Lúcar" unidad 4€ (1,2)  
Crispy baby shrimp fritters

Pescado frito del día 12€ (1,2)  
Deep fried catch of the day fish

Fritura mixta 16€ (1,2)  
Mixed deep fried fresh fish

Pimientos de Padrón con escamas de sal 9€ (1)  
Padrón peppers with sea salt

Calamares fritos con alioli 12€  
Crisp fried squid with alioli (1,2,6,12)

Berenjenas Fritas con miel de Caña y requesón 10€  
Fried aubergines with molasses & cottage cheese

Cremoso de tomate con langostinos, espárragos y albahaca crujiente 13€ (1,2,6,12,13)  
Creamed Tomatoes with King prawns, asparagus & crispy Basil leaves

Lubina marinada en botánicos con mayonesa de maracuyá 17€ (3,4,6,7,9,10,12)  
Marinated seabass with botanics & Passion fruit mayo

Mejillones a la Marinera 13€  
Sautéed mussels with Fisherman's sauce (12,14)

Langostinos Pil-Pil 13€ (1,2)  
Pil-Pil king prawns

## ENSALADAS

Tomate del terreno "Picao" con AOVE y sal en escamas 8€  
Heritage tomatoes with rock salt & EVOO

Añade atún en aceite + 3€  
Add EVOO confit red tuna + 3€

Ensalada de Escalivada con Romesco 9€  
Medley Roasted vegetables with Romesco

Ensalada de la huerta 10€  
Seasonal fresh mixed salad

Añade atún en aceite + 3€  
Add EVOO confit red tuna + 3€

Cogollos con vinagreta de ajos confitados con manzanas y anchoas 12€  
Baby Gem lettuce with apples and anchovies

## CARNES NOBLES

Presa Ibérica de Bellota con Patatas fritas 19€  
Iberian acorn fed pork with garlic, with french fries

Churrasco de Pollo de corral con verduras 16€  
Free-range chicken with stewed garden vegetables

Entrecote de Ternera Angus 24€  
300gr lomo bajo, Pimientos de Padrón y Patatas fritas  
Angus Sirloin steak with padron peppers & french fries

## PESCADOS

Caldereta de Rape, langostinos y mejillones 21€  
Monk-fish, King prawns & mussels fishermans stew

Lubina, Dorada o pescado del día al horno con verduras y patatas 24€  
Oven baked sea-bass or Gilt-head bream, served with fresh vegetables & potatoes

## PESCADOS AL HORNO A LA SAL

Lubina, Pargo o Dorada Nacional a la sal 44€ / kg aprox.  
Para 2 personas, con patatas al horno  
Salt baked Seabass or Gilt-head bream. For 2 people, served with rustic potatoes



## NUESTRAS PAELLAS

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

Arroz del Senyoret 17€  
Pollo del corral, calamar, langostinos y mejillones, todo bien peladito  
Free-range chicken paella, squid, king prawns & mussels, all ready peeled

Arroz negro a la brasa con Jibia y gambón pelado 18€  
Squid ink black paella with cuttlefish & peel king prawns served with alioli

Arroz de Ibericos con presa y Jamón de Bellota 18€  
Iberian acorn fed pork with Iberian ham

Arroz de la Huerta 14€  
Con verduras frescas de temporada  
Paella with seasonal fresh mixed vegetables

Arroz caldoso con Bogavante 26€  
Lobster rice casserole

Arroz de pescado y marisco 17€  
Corvina, langostinos pelados, calamares y mejillones  
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 alioli



## NUESTROS POSTRES CASEROS

Manzana caramelizada templada sobre crema fría "Málaga" 6€  
Caramelized hot apple over cold "Málaga" cream

Tarta de queso - Baked Cheesecake 6€

Parfait de café con crema de chocolate y compota de banana 7€  
Añejo Rum Parfait with cream of chocolate

## VINOS DE POSTRE / DESSERT WINES (12)

Antakya Malaga Dulce - D.O. Sierras de Málaga 4€ | Antakya P.X. Añejo - D.O. Sierras De Málaga 4,5€

LA BARRACA  
ARROCERIA



1.  Gluten
2.  Crustaceans  
Crustáceos
3.  Egg / Huevo
4.  Fish / Pescado
5.  Peanuts  
Cacahuetes
6.  Soy / Soja
7.  Dairy / Lácteo
8.  Nuts  
Frutos secos
9.  Celery / Apio
10.  Mustard  
Mostaza
11.  Sesame  
Sésamo
12.  SO2  
Iphite  
Sulfitos
13.  Lupins  
Altramuz
14.  Shellfish  
Moluscos

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Por favor hable con un miembro de nuestro personal en relación a sus requisitos alimenticios.  
ALLERGIES & INTOLERANCES Food & drinks ingredients may contain allergens, please speak with a member of our staff about your dietary requirements.

IVA incluido / VAT included



LA BARRACA  
ARROCERIA



PUERTO MARINA

C/Fragata Nº 2 - Reservas: 951 818 670

www.restaurantespuertomarina.com