

## MENÚ

### CENTRO DE MESA

---

**ATÚN ESPECIADO** 22

Acompañado de arroz crocante y soja



---

**LANGOSTINOS PIL PIL** 15

El de siempre, tradición pura



---

**SURTIDO DE CROQUETAS** 10

Langostinos, rabo de toro o queso



---

**TACOS DE CARNE** 14

De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero



---

**TACOS VEGETARIANOS** 14

De frijoles refritos y coliflor al chipotle



---

**TACOS DE LANGOSTINOS** 16**ENDIABLADOS**

Picante con crema agria y cilantro



---

**SAMOSAS DE VERDURAS** 10

Crujientes de pasta brick con verduras al curry



---

**SAMOSAS DE CARNE** 10

Crujientes de pasta brick con una carne madurada de ternera y especiada al estilo árabe



---

**TATAKI DE ATÚN** 24

Con aguacate y salsa de piñones



---

**GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS** 13

Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial



---

**DIPS DE ESPINACAS** 16

Estilo americano, especial para dipear con totopos



---

**JAMÓN IBÉRICO** 24/15

De Guijuelo, con pan de Casares y tumaca (racion / 1/2 racion)



---

**TABLA DE QUESOS** 21/13

Desde el mejor queso del mundo hasta un semicurado suave (racion / 1/2 racion)



## SOPAS Y ENSALADAS

---

### CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12

Con verduras escogidas en los mercados locales



---

### BUDDHA BOL VEGETARIANO/ ATÚN O SALMÓN 14/18

Diferentes alimentos saludables y nutritivos



---

### ENSALADA CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS 14/16

Con anchoas, picatostes, parmesano, bacon y cherrys



---

### ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES A LA PARRILLA 16

Directamente del Tesorillo con queso feta y verduras aliñadas en salsa japo



---

### ENSALADA GRIEGA 12

Lechuga, pimientos, pepino, feta y salsa balsámica



## PASTAS Y ARROCES

---

### RISOTTO DE SETAS 22

Arroz carnaroli, setas de temporada y queso



---

### RISOTTO DE CARABINEROS 24

Arroz carnaroli cremoso de calabacín y carabineros



---

### PENNE AL ARRABIATA O AL PESTO 16



# PESCADOS

---

**LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS** **26**

Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla



---

**SALMÓN A LA BRASA** **22**

Con puré y bimis



---

**LANGOSTINOS TIGRE A LA BRASA** **24**

En salsa de mantequilla de ajo y perejil



---

**LOMO DE LUBINA** **27**

En salsa Roteña con guisantes y patatas



---

**FRITURA MALAGUEÑA (P.P)** **22**

Del mercado a la mesa, min 2 personas (disponibilidad según mercado)



Paella por encargo (pedido 24h antelación)  
Mariscada por encargo (disponibilidad y precio según mercado)

# CARNES

---

**SOLOMILLO DE VACA** **30**

A la parrilla con puré de patatas y verduras



---

**PIERNA DE LECHAZO GLASEADA EN SU JUGO** **30**

Elaborada a baja temperatura y glaseada con nuestro jugo casero con patata asada



---

**ENTRECOT DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATA ASADA** **28**

De vaca frisona, madurado durante 30 días

---

**PRESA DE CERDO, PURÉ Y SALSA CHIMICHURRI** **22**

Servido con puré de patatas y salsa chimichurri



---

**POLLO AL LIMÓN** **16**

Estilo chino, empanado y luego glaseado con salsa de limón servido con arroz y bimis



---

**BURGUER FRESCO** **18**

Ternera de Angus con Brioche, tomate, lechuga y queso acompañadas con patatas fritas



---

**BURGUER VEGETARIANA** **16**

A la parrilla con Brioche, tomate, lechuga y queso acompañadas con patatas fritas



## ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES

## SALSAS

<b>ENSALADA DE LA CASA</b>	<b>6</b>
	
<b>PATATAS FRITAS</b>	<b>6</b>
<b>PATATA ASADA</b>	<b>6</b>
	
<b>ARROZ BLANCO</b>	<b>6</b>
<b>MAÍZ</b>	<b>6</b>
<b>VERDURAS A LA PARRILLA</b>	<b>6</b>

<b>PIMIENTA</b>	<b>3.5</b>
Elaborada con pimienta, nata y jugo de carnes	
	
<b>SETAS</b>	<b>3.5</b>
Salsa con diferentes setas ligada con nata	
	
<b>CHIMICHURRI</b>	<b>3.5</b>
Salsa típica Argentina elaborada con aji dulce	
	

## POSTRES

<b>LINGOTE DE CHOCOLATE DORADO</b>	<b>8</b>
Mousse de chocolate con bizcocho de almendras	
	
<b>PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS</b>	<b>8</b>
Merengue deshidratado con coulis de frutos rojos	
	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>8</b>
Panna Cotta de coco con mango	
	
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>8</b>
Deconstrucción del postre Italiano con helado de café blanco	
	
<b>AFFOGATO</b>	<b>8</b>
Café espresso, helado de vainilla, licor a elegir y biscotti	
	
<b>LOCA MALAGUEÑA</b>	<b>8</b>
Hojaldre con nata, fresas y helado	
	
<b>TARTA DEL DÍA</b>	<b>7</b>
Preguntar al camarero	

Precio por cubierto: 2€ (incluye pan y aperitivo)

Este establecimiento cuenta con una carta de alérgenos. Si tiene dudas acerca de la elaboración o ingredientes de los platos que va a tomar. Nuestro personal está formado en materia de alérgenos según establece la ley vigente. Este establecimiento cumple con lo establecido en el Real Decreto 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis. Todos los precios están en euros.

 Glúten/Trigo	 Huevo	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos cáscara	 Pescado
 Molusco	 Mostaza	 Sésamo	 Altramuce	 Apio	<b>SO<sup>2</sup></b> Sulfito	 Crustáceos