

MENÚ

CENTRO DE MESA

ATÚN ESPECIADO 23

Acompañado de arroz crocante y soja



LANGOSTINOS PIL PIL 17

El de siempre, tradición pura



SURTIDO DE CROQUETAS 11

Langostinos, rabo de toro o queso



TACOS DE CARNE 16

De ternera y carrillada estofada con un toque de habanero



TACOS VEGETARIANOS 16

De frijoles refritos y coliflor al chipotle



TACOS DE LANGOSTINOS 18**ENDIABLADOS**

Picante con crema agria y cilantro



SAMOSAS DE VERDURAS 11

Crujientes de pasta brick con verduras al curry



SAMOSAS DE CARNE 11

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



TATAKI DE ATÚN 28

Con aguacate y salsa de piñones



GYOZAS DE PATO O LANGOSTINOS 15

Empanadillas japonesas glaseadas en un salsa especial



DIPS DE ESPINACAS 18

Estilo americano, especial para dipear con totopos



JAMÓN IBÉRICO 26/17

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



TABLA DE QUESOS 24/15

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



SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 14

Con verduras escogidas en los mercados locales



BUDDHA BOL VEGETARIANO/ ATÚN O SALMÓN 16/20

Diferentes alimentos saludables y nutritivos



ENSALADA CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS 16/18

Con anchoas, picatostes, parmesano, bacon y cherrys



ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES A LA PARRILLA 18

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



ENSALADA GRIEGA 14

Lechuga, pimientos, pepino, feta y salsa balsámica



PASTAS Y ARROCES

RISOTTO DE SETAS 25

Arroz carnaroli, setas de temporada y queso



RISOTTO DE CARABINEROS 26

Arroz carnaroli cremoso de calabacín y carabineros



PENNE AL ARRABIATA O AL PESTO 18



PESCADOS

LENGUADO CON SALSA DE ALCAPARRAS **29**

Del mercado de Algeciras acompañado con verduras parrilla



SALMÓN A LA BRASA **25**

Con puré y bimis



LANGOSTINOS TIGRE A LA BRASA **28**

En salsa de mantequilla de ajo y perejil



LOMO DE LUBINA **31**

En salsa Roteña con guisantes y patatas



FRITURA MALAGUEÑA (P.P) **25**

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 **34**

A la parrilla con puré de patatas y verduras



PIERNA DE LECHAZO GLASEADA EN SU JUGO **34**

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



ENTRECOT DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATA ASADA **32**

De vaca frisona, madurado durante 30 días

PRESA DE CERDO, PURÉ Y SALSA CHIMICHURRI **25**

Servido con puré de patatas y salsa chimichurri



POLLO AL LIMÓN **18**

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



BURGUER FRESCO **20**

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



BURGUER VEGETARIANA **18**

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



ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES

SALSAS

ENSALADA DE LA CASA	7
	
PATATAS FRITAS	7
PATATA ASADA	7
	
ARROZ BLANCO	7
MAÍZ	7
VERDURAS A LA PARRILLA	7

PIMIENTA	4
Elaborada con pimienta, nata y jugo de carnes	
	
SETAS	4
Salsa con diferentes setas ligada con nata	
	
CHIMICHURRI	4
Salsa típica Argentina elaborada con aji dulce	
	

POSTRES

LINGOTE DE CHOCOLATE DORADO	9
Mousse de chocolate con bizcocho de almendras	
	
PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS	9
Merengue deshidratado con coulis de frutos rojos	
	
PANNA COTTA	9
Panna Cotta de coco con mango	
	
TIRAMISÚ	9
Deconstrucción del postre Italiano con helado de café blanco	
	
AFFOGATO	9
Café espresso, helado de vainilla, licor a elegir y biscotti	
	
LOCA MALAGUEÑA	9
Hojaldre con nata, fresas y helado	
	
TARTA DEL DÍA	8
Preguntar al camarero	

Precio por cubierto: 2.5€ (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	SO² Sulfito	 Crustáceos