

COMPARTE

MENÚ

LA TRADICIÓN ABRE BOCA...

Tapas y Entrantes

ENSALADILLA RUSA	5,50 / 9,50
PATATAS, HUEVO COCIDO, ZANAHORIA, MAYONESA CASERA, LANGOSTINOS, PAN CARASAU	
ENSALADA PICASSO	13
MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, TOFU, CEBOLLA, MANZANA CARAMELIZADA, CHIPS DE BONIATO	
ENSALADA QUESO DE CABRA	15
MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, PASAS, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, SALSA MIEL Y MOSTAZA	
BOCADITOS DE BOQUERONES	7,50
MINI TOSTAS DE PAN TOSTADO, BOQUERONES EN VINAGRE	
CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS AL PIL PIL	7 / 12
4/8 UNDS. CON MAYONESA KIMCHI	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	6 / 11
4/8 UNDS. CON MAYONESA CEBOLLINO	
JAMÓN	15
CORTADO A CUCHILLO	
TABLITA DE QUESO	7,50
QUESO CURADO DE CABRA Y SEMICURADO DE OVEJA CON CARNE DE MEMBRILLO	

...SEGUIMOS DEGUSTANDO, INNOVANDO Y...

Compartiendo

PATATAS BRAVAS	7,50
SALSA BRAVA DE LA CASA, MAYO PICANTE Y CHUTNEY DE PIMIENTOS ASADOS	
HUMMUS DEL NONO	7,70
HUMMUS DE GARBANZOS CON CHIPS DE BERENJENAS Y MIEL DE FLORES	
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE	18,50
SOBRE AJOBLANCO DE ANACARDO Y UVAS	
CAMPERITO DE POLLO 2.0	8,50
MUSLO DE POLLO MARINADO A LA BRASA CON SALSA SECRETA, CEBOLLA FRITA, TOMATE, LECHUGA Y PATATAS FRITAS	
CARRILLADA DE LA ABUELA	6 / 12
CARRILLADA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA EN SALSA DE VERDURA Y VINO TINTO CON ALMENDRAS GARRAPIÑADAS	
BOCADO DE ENTRAÑA	9
FILETE DE ENTRAÑA A LA BRASA CON MAYONESA DE CHIMICHURRI EN PAN CRISTAL	

¡TERMINAMOS ARDIENDO!!

Especialidades A las Brasas

VERDURAS DEL MERCADO	13
BERENJENAS CALABACINES, PIMIENTOS ROJOS, PATATAS BABIES Y TOMATE CHERRY	
FILETE DE ROSADA	17
CON VERDURAS SALTEADAS Y ACEITE DE AJO Y PEREJIL	
PATA DE PULPO	10,50 CADA 100 GR.
PATA DE PULPO AHUMADA CON PURÉE DE PATATA VIOLETA.	
CONFIRME EL PESO CON NUESTRO PERSONAL	
CHURRASCO DE POLLO	16,50
MUSLO DE POLLO MARINADO DESHUESADO CON PIEL SERVIDO CON PATATAS FRITAS	
SOLOMILLO DE JABALÍ	17
CON PUREE DE PATATAS, PASAS, OREJONES Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ	
PLUMA IBERICA DE BELLOTA	21
FILETES DE PLUMA SERVIDOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS	
ENTRECOTE DE VACA MADURADA	24
LOMO BAJO DE VACA MADURADA CON PATATAS BABIES, PIMIENTO DEL PADRON, TOMATE CHERRY	

Guarniciones

CESTA DE PAN Y PIQUITOS	2
ENSALADA MIXTA	4,50
PATATAS FRITAS CASERAS	5
PIMIENTOS DEL PADRÓN	6

Salsas

KETCHUP	0,50
MAYONESA	0,50
CHIMICHURRI	1
SALSA SECRETA	1,50

EL ÚLTIMO PECADO...

Postres

TARTA DE QUESO A LA BRASA	7,50
TIRAMISÚ	7
FIZZY BROWNIE DE CHOCOLATE	8
TARTA DE LIMÓN	7

ALERGENOS

 SIN GLUTEN	 GLUTEN	 HUEVO	 SULFITOS	 PESCADO	 LACTOSA	 FRUTOS SECOS	 MARISCOS	 SÉSAMO	 SOJA	 VEGETARIANO	 VEGANO
--	--	---	--	---	---	--	--	---	--	---	--

COMPARTE
MALAGA

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

COMPARTE

MENU

TRADITIONAL APPETIZERS...

Tapas & Starters

RUSSIAN SALAD 5,50 / 9,50
POTATOES, BOILED EGG, CARROT,
HOMEMADE MAYO, SHRIMPS, CARASAU BREAD

PICASSO SALAD 13
MIXED LETTUCE, TOMATOES, CARAMELIZED APPLE,
TOFU, ONION, SWEET POTATOES CHIPS

GOAT CHEESE SALAD 15
MIXED LETTUCE, TOMATOES,
HONEY AND MUSTARD SAUCE, RAISINS,
CARAMELIZED ONION, GOAT CHEESE

SARDINES SNACKS 7,50
MALAGA BAY SARDINES IN VINEGAR
ON A TOASTED BREAD

**HOMEMADE PRAWNS
PIL-PIL CROQUETTES** 7 / 12
4/8 UNITS WITH KIMCHI MAYO

HOMEMADE HAM CROQUETTES 6 / 11
4/8 UNITS WITH CHIVE MAYO

IBERIAN HAM 15
SLICED HAND CUT CURED IBERIAN HAM

CHEESE BOARD 7,50
SELECTION OF CURED GOAT CHEESE AND SEMI
CURED SHEEP CHEESE WITH QUINCE PASTE

CARRY ON... TASTE THE INNOVATION AND...

Share

PATATAS BRAVAS 7,50
HOMEMADE SPICY SAUCE WITH ITS MAYO

HUMMUS DEL NONO 7,70
CHICKPEAS HUMMUS WITH AUBERGINES,
CHIPS AND HONEY

RED TUNA TARTAR 18,50
ON AJOBLANCO SAUCE WITH CASHEW AND GRAPES

CHICKEN CAMPERITO 2.0 8,50
MARINATED AND GRILLED CHICKEN THIGH
WITH SECRET SAUCES, FRIED ONION,
TOMATO, LETTUCE WITH FRENCH FRIES

GRAND MOTHER PORK CHEEK 6 / 12
SLOW COOKED PORK CHEEK
ON A VEGETABLE AND RED WINE SAUCE
WITH CARAMELIZED ALMOND

ENTRAILS BEEF SANDWICH 9
GRILLED ENTRAILS BEEF FILLET
WITH CHIMICHURRI MAYO

FINISHING WITH A FLAME!

Specials from the Charcoal Oven

MARKET VEGETABLES 13
AUBERGINES, COURGETTES, PEPPERS,
BABY POTATOES AND CHERRY TOMATOES

ROSADA FISH FILLET 17
WITH SAUTED VEGETABLES AND GARLIC AND PARSLEY OIL

SMOKY OCTOPUS LEG 10,50 EVERY 100 GR.
SMOKED OCTOPUS LEG WITH PURPLE
POTATOES PUREE. CHECK WITH THE STAFF THE WEIGHT

CHICKEN THIGH 16,50
MARINATED AND BONELESS CHICKEN THIGH
WITH FRENCH FRIES

WILD BOAR SIRLOIN STEAK 17
WITH MASHED POTATOES, RAISINS, DRIED APRICOTE
AND PEDRO XIMENEZ REDUCTION

PLUMA IBERICA DE BELLOTA 21
FILLETS OF IBERIAN PORK CUT FROM THE END OF
THE LOIN WITH FRENCH FRIES AND PADRON PEPPERS

RIB EYE STEAK 24
AGED BEEF RIB EYE WITH BABIES POTATOES,
PADRON PEPPERS AND CHERRY TOMATOES

Sides

**BASKET OF BREAD
AND BREADSTICKS** 2
MIXED SALAD 4,50
HOMEMADE FRENCH FRIES 5
PADRON PEPPERS 6

Sauces

KETCHUP 0,50
MAYONNAISE 0,50
CHIMICHURRI 1
SECRET SAUCE 1,50

THE LAST PLEASURE...

Desserts

GRILLED CHEESECAKE 7,50
TIRAMISÚ 7
**FIZZY'S CHOCOLATE
BROWNIE** 8
LEMON PIE 7

ALLERGENS

GLUTEN FREE GLUTEN EGG SULFITES FISH LACTOSE DRIED FRUITS SEAFOOD SESAME SOY VEGETARIAN VEGAN

COMPARTE
MALAGA

ALL PRICES INCLUDE VAT