

MENÚ DEGUSTACIÓN AVIVA

Tasting menu

OSTRA CON BEARNESA
OYSTER WITH BÉARNAISE SAUCE

BRANDADA DE BOQUERÓN CON SU ALBÓNDIGA
ANCHOVY BRANDADE WITH ITS SIGNATURE MEATBALL

VIEIRA ASADA CON SALSA GORGONZOLA Y BOLETUS
GRILLED SCALLOPS WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE & BOLETUS

CAZUELA DE CIGALA Y ALCACHOFAS
LANGOUSTINE AND ARTICHOKE CASSEROLE

LEGUMBRES DE TEMPORADA
SEASONAL VEGETABLES

PARGO AL AJILLO CON ESPINACAS BRASEADAS
SNAPPER WITH GARLIC AND BRAISED SPINACH

PICHÓN CON GNOCCHI DE PATATA Y CALABAZA
SQUAB WITH POTATO AND PUMPKIN GNOCCHI

HELADO DE TAHINE, BERENJENAS EN ALMÍBAR Y MIEL
TAHINI ICE CREAM WITH CANDIED EGGPLANT AND HONEY

CHOCOLATE, ACEITE, PAN Y HIERBABUENA
CHOCOLATE, OLIVE OIL, BREAD AND MINT

100 €

Opción de menú con maridaje de vinos incluidos 130 €
MENU OPTION WITH WINE PAIRING INCLUDED 130 €

Todos los platos pueden contener trazas. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su pedido.

All dishes may contain traces of allergens. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.

VAT included / IVA incluido

AVIVA
by Juanjo Carmona

COMENZAMOS / WE BEGIN

Entre el mar y la montaña / Between the sea and the mountains

Selección de quesos Nacionales	19,50 €
Selection of national cheeses	
Jamón ibérico de bellota	26 €
Iberian ham	
Anchoas	21 €
Anchovies	
Ostra al natural unid	5,50 €
Natural oyster each	
Ostra con Bearnesa	6,50 €
Oyste with béarnaise sauce	
Lata de caviar 20g.	37 €
Caviar tin 20g	
Consomé de ajo asado con ravioli de cordero	19,50 €
Roasted garlic consomme with lamb ravioli	
Tortilla no vaga con alistado.	20 €
Lightly cooked omelet with striped red prawns	
Gambas blancas a la brasa	20 €
Grilled white prawns	
Legumbres de temporada	18 €
Seasonal legumes	
Cazuela de cigala y alcachofas.	21,50 €
Langoustine and artichoke casserole	
Alcachofas a la brasa	18 €
Grilled artichokes	
Vieira asada con salsa Gorgonzola y boletus	22 €
Grilled scalop with gorgonzola cheese sauce & boletus	
Setas de temporada a la pimienta.	21 €
Seasonal mushrooms at pepper sauce	
Paté de foie al vino de Málaga y frutos secos	12 €
Foie gras with Málaga wine and nuts	
Berenjenas con huevo rotos ecológicos y jamón ibérico.	20 €
Aubergines with organic scrambled egg and acorn-fed Iberian ham	
Brandada de boquerón con su albóndiga	21,50 €
Anchovy brandade with its signature meatball	
Croquetas de chivo con gamba blanca.	4,50 €/ud
Kid goat croquettes with white shrimp	

Todos los platos pueden contener trazas, Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su pedido.
All dishes may contain traces of allergens. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.

VAT included / IVA incluido

BRASAS / GRILL

Avivamos las brasas de encina... tanto en carne como en pescados

PESCADOS / Fishes

Ventresca a la brasa	32 €
Grilled tuna belly	
Calamar a la brasa.	23,50 €
Grilled squid	
Pargo al ajillo con espinacas braseadas	24,50 €
Snapper with garlic and braised spinach	
Lenguado a la brasa con pil pil cítrico para 2 personas.	38 €
Grilled sole with citrus pil-pil for two people	
Parpatana de atún a la brasa con salsa barbacoa	24 €
Grilled tuna belly with barbecue sauce	

CARNES / Meats

Paletilla de chivo lechal malagueño con salsa de menta, berenjena asada y yogur curado	30 €
Malagueño suckling goat shoulder with mint Sauce, Roasted eggplant, and cured yogurt	
Presa de ternera con papas arrugadas y mojo rojo	34 €
Grilled Iberian beef shoulder with wrinkled potatoes and red mojo sauce	
Pichón con gnocchi de patata y calabaza	30 €
Squab with potato and pumpkin gnocchi	
Solomillo de ternera raza angus	36 €
Angus beef tenderloin	
Entrecot de lomo bajo	34 €
Rib-eye steak (from the lower loin)	
Lomo alto para 2 personas (1 kg)	80 €
Ribeye for 2 persons (1 kg)	
Rabo de vaca	30 €
Beef tail	
Pato salvaje a la naranja con foie para 2 personas	46 €
Wild duck with orange and foie gras for two people.	
Todas nuestras carnes y pescados van acompañados de patata asada	
All our meats an fish are served with roasted potatoes	
GUARNICIONES / Garnish	
Pimientos asados ración	5 €
Roasted peppers serving	
Puré de patatas	5 €
Creamy mashed potatoes	
Cebolleta asada	5 €
Roasted spring onions	
Ensalada	5 €
Salad	
Patatas asadas	3,90 €
Baked potato	

Salsa a la pimienta o bearnesa Pepper or Béarnaise Sauce 3,50 €