

Entrantes

Starters

" Toda buena experiencia alrededor de la mesa tiene un comienzo delicioso."

Para empezar

Starters

Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos 17,5€
Patata cocida en caldo de pescado de roca, piparras encurtidas, pepinillos, cebolla y mayo de ventresca de atún.
Boiled potatoes in the rock fish stock, pickled basque peppers, pickled cucumber, onion, and tuna belly mayo.

De la tierra

From our land

Ensalada Igeldo 18,5€
Tomate con emulsión de piparra, AOVE y vinagre de Jerez, cebolleta, anchoa 00 y ventresca de atún.
Tomato with an emulsion of pickled basque peppers, EVOO and Jerez vinegar, spring onions, anchovies 00, and tuna belly.

Ensalada de porchetta 19,5€
Porchetta rellena, tomates secos, rúcula, pesto de menta, burrata y amarena.
Suckling pork filling, dried tomatoes, arugula, mint pesto sauce, burrata, and amarena.

Ensalada de cogollos con queso Idiazábal y gulas 19,5€
Cogollos a la brasa, cremoso de Idiazábal y gulas al ajillo.
Grilled lettuce heart with creamy Idiazabal cheese and garlicky baby eels.

Guacamole con emulsión de chiles, gambón crujiente y katsobushi 18,5€
Guacamole clásico con emulsión de jalapeños, cilantro, lima y vinagre de arroz, terminado con katsobushi y gambón al panko con tajín.
Classic guacamole with jalapeño emulsion, king prawn, coriander, lime, and rice vinegar.

Lo nuestro

Our Mediterranean

Gambones al pil-pil 19,5€
Gambones con su cabeza en cazuela, AOVE, ajo, guindilla, tomate confitado y Amontillado.
Pil Pil prawns with their heads in the pot, EVOO, garlic, Basque peppers, candied tomato and Amontillado.

Mejillones al horno de leña 19,5€
Mejillones en salsa de tomates y chiles morita ahumados, cebolla, comino y majado de hierbas aromáticas.
Mussels in tomato sauce and smoked chili, onion, cumin and mash of aromatic herbs.

Torreznos de lubina a la talla 25,5€
Lomo y espina fritos al panko, emulsión de chipotle, sweet chili de piña, ají amarillo y hierbas frescas.
Fried panko-covered loin and spine, chipotle emulsion, pineapple sweet chili, ají amarillo, and fresh herbs.

Del mar

From the sea

" Nuestra gastronomía está hecha para disfrutarla. "

Tradición marenga

Marenga tradition (fried fish)

Boquerones malagueños <i>Fried Málaga anchovies</i>	17,5€
Calamares fritos <i>Fried calamari</i>	19,5€
Puntillitas <i>Fried baby squid</i>	19,5€
Berenjenas crujientes con salmorejo <i>Crispy aubergine with "salmorejo"</i>	18,5€

Las frituras marengas son aptas para celíacos.
Marengas fried foods are suitable for coeliacs.

Croquetería

Croquettes

Croquetas de marisco Croqueta de marisco acompañada con salsa marinera de chiles ahumados <i>Seafood croquette served with smoked chilli marinara sauce.</i>	17,5€
Croqueta de jamoncitos de pollo a la brasa Pollo a la brasa con chutney de manzana, curry verde y anacardos <i>Charcoal-grilled chicken with apple chutney, green curry, and cashews.</i>	16,5€

ARROCES

Paellas and rice

" No puede faltar la especialidad de la casa. "

A banda / *"A banda" (semi dry rice)*

Choco y gambón / <i>With cuttlefish and large prawns</i>	22,5€ pp
Calamar a la brasa / <i>With grilled squid</i>	29,5€ pp
De vieira / <i>With scallop</i>	26,5€ pp
De ajetes y langostinos / <i>With spring onions</i>	25,5€ pp
Fideuá / <i>Fideua</i>	22,5€ pp

Negro / *Rice and fideua with squid ink*

Pulпитos y choco con alioli / <i>with baby octopus and cuttlefish with alioli</i>	22,5€ pp
Fideuá de choco y gambones / <i>with cuttlefish and large prawns</i>	22,5€ pp