

ENTRANTES

Sopa del día 8

Pregunte a su camarero por la sopa del día

Gazpacho 9

Guarnecido con picadillo de tomate, pimientos, cebolla y picatostes 

Jamón Ibérico 16

Jamón Ibérico de Extremadura, regañá y aceitunas rondeñas

Tabla de queso Payoyo 12

Queso Payoyo D.O, torta Inés Rosales, almendras malagueñas fritas y confitura de tomate 

Ensalada Mediterránea 15

Mezclum de lechuga, atún, tomate cherry, pepino, cebolla roja, aguacate, aceitunas, huevo cocido, vinagreta francesa 

Ensalada César 15

Lechuga romana, pechuga de pollo al grill, queso Parmesano, picatostes con romero, aderezo César

Gambas al ajillo 16

Gambas salteadas en AOVE, ajo, guindillas, tomate cherry y pan

PASTAS

Espaguetis Pil-Pil 21

Espaguetis con gambas salteadas, AOVE, ajo, guindilla y tomate cherry

Carbonara 18

Espagueti, beicon, salsa cremosa de Parmesano

Pasta Rabiosa 19

Penne, pollo salteado, salsa de tomate, chili fresco, tomatitos y albahaca

SERVICIO DE PAN 3.5

Pan recién horneado, olivas aliñadas, AOVE

CARNES & PESCADOS

Salmón 25

Filete de salmón glaseado con salsa de mostaza y miel, patatas especiadas al horno y verduras salteadas 

Costillar de Cerdo 23

Cocinado a baja temperatura, salsa barbacoa, patatas fritas y verduras 

Entrecote de Ternera 27

250 gr de lomo bajo de ternera madurada, servido con verduras salteadas, patatas fritas y salsa de pimienta 

PAELLAS

Las paellas son para mínimo 2 personas y requiere un mínimo de 20 minutos de preparación

Paella de Pollo 19 p.p.

Paella estilo a banda con pollo 

Paella del Mar 22 p.p.

Paella de pescado, mejillones, calamar, langostinos 

Paella Mixta 22 p.p.

Lo mejor del mar y la tierra en una paella 

PIZZAS

Pepperoni 16

Pepperoni, rúcula, lascas de Parmesano, salsa de tomate, mozzarella

Andaluza 18

Jamón serrano, chorizo, aceitunas, salsa de tomate, mozzarella

Cuatro Quesos 16

Queso Mozzarella, Cheddar, Gouda, Azul Ronkari 

Pollo Barbacoa 16

Pollo, salsa barbacoa, beicon, cebolla roja, salsa de tomate, mozzarella

BURGERS & WRAPS

Servidos con patatas fritas ó ensalada

Veggie Burger 16

Hamburguesa vegetal, queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga, pepinillos 

The Classic Burger 16

Hamburguesa de ternera, beicon, queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga, pepinillos

Burrito el Med 15

Tortilla de trigo, pollo a la plancha, espinacas frescas aderezado con salsa César

Hamburguesa de Pollo 15

Filete de pollo crujiente, queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga

POSTRES

Flan del Chef 8

Flan casero de vainilla, crema Chantilly y crujiente *Pailleté Feuilletine*

Melón Mojito 8

Refrescante tajada de melón osmotizado en mojito 

Brownie de Chocolate con nueces 8

Con yogurt azucarado y helado de vainilla

Tartaleta de Manzana 8

Horneada al momento, con helado de vainilla, azúcar glass y hierbabuena

Semi cocido de Chocolate 9

Mini tarta de chocolate sin gluten, corazón de chocolate fundido, servido con helado de vainilla 

Sin gluten 

Vegetariano 

Por favor, informe al camarero si tiene alguna alergia alimentaria o dieta especial. Consumir alimentos crudos o poco hechos como carnes, mariscos, pescado o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria

IVA incluido - Precios en € - Junio 2022

STARTERS

Soup of the day 8

Ask your waiter for the soup of the day

Gazpacho 9

Garnished with minced tomatoes, bell peppers, onions, and croutons 

Iberian ham 16

Iberian ham from Extremadura, `Regañá´ cracker and olives from Ronda

Payoyo cheese platter 12

Payoyo cheese D.O, Inés Rosales sweet original olive oil torta, fried Málaga almonds, and tomato jam 

Mediterranean Salad 15

Mixed salad, tuna, cherry tomatoes, cucumber, red onions, avocado, olives, boiled egg, French vinaigrette 

Caesar Salad 15

Romaine lettuce, grilled chicken breast, Parmesan cheese, rosemary croutons, Caesar dressing

Garlic Prawns 16

Sautéed prawns in extra virgin olive oil, garlic, chilli, Cherry tomatoes, and bread

PASTAS

Spaghetti Pil-Pil 21

Spaghetti with sautéed prawns, extra virgin olive oil, garlic, chilli and Cherry tomatoes

Carbonara 18

Spaghetti, bacon, creamy Parmesan sauce

Pasta Rabiosa 19

Penne, sautéed chicken, tomato sauce, fresh chilli, Cherry tomatoes, and basil

BREAD SERVICE 3.5

Freshly baked bread, olives, extra virgin olive oil

MEAT & FISH

Salmon 25

Salmon fillet, glazed with honey mustard sauce, spiced baked potatoes, and sauteed vegetables 

Pork Spare Ribs 23

Slow-cooked ribs, BBQ sauce, French fries, and vegetables 

Beef Entrecôte 27

250 gr of aged beef sirloin, served with sauteed vegetables, French fries, and pepper sauce 

PAELLAS

All rice dishes are for a minimum of 2 people and have a preparation time of at least 20 minutes

Chicken Paella 19 p.p.

A banda rice with chicken 

Paella del Mar 22 p.p.

A banda rice with fish, mussels, calamares, and king prawns 

Paella Mixta 22 p.p.

The best of the land and the sea 

PIZZAS

Pepperoni 16

Pepperoni, arugula, Parmesan flakes, tomato sauce, Mozzarella

Andaluza 18

Serrano ham, chorizo, olives, tomato sauce, Mozzarella

Four Cheese 16

Mozzarella, Cheddar, Gouda, Roncari blue cheese 

Chicken BBQ 16

Chicken, BBQ sauce, bacon, red onion, tomato sauce, Mozzarella

BURGERS & WRAPS

Served with French fries or Salad

Veggie Burger 16

Vegetarian burger, Cheddar cheese, onion, tomato, lettuce, pickles 

The Classic Burger 16

Beef burger, bacon, Cheddar cheese, onion, tomato, lettuce, pickles

Burrito El Med 15

Wheat tortilla, grilled chicken, fresh spinach, seasoned with Caesar dressing

Chicken Burger 15

Crispy chicken fillet, Cheddar cheese, onion, tomato, lettuce

DESSERTS

Chef`s pudding 8

Homemade vanilla pudding, Chantilly cream, and Pailleté Feuilletine crunch

Melon Mojito 8

Refreshing slice of melon, osmotized in mojito 

Chocolate Brownie with walnuts 8

With sweetened yoghurt and vanilla ice cream

Apple tart 8

Baked à la minute, with vanilla ice cream, powder sugar, and peppermint

Semi-baked Chocolate 9

Mini gluten free chocolate cake, melted chocolate heart, vanilla ice cream 

Gluten free 
Vegetarian 

Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary requirements. The consumption of raw or partly cooked food such as meats, seafood, fish, or eggs, can increase the risk of food poisoning.

VAT included - Prices in € - June 2022