



PARA ABRIR BOCA / TO START

Jamón Ibérico de Bellota / Iberian Ham (acorn-fed)	11€/21€
Queso Curado de Cabra (Álora) / Cured goat cheese from Málaga	7€/13€
Surtido Ibérico / Iberian assortment	15€
Anchoas del Cantábrico (Santoña) / Cantabrian premium anchovies	2,5€ UND
Ensaladilla Rusa de Aove con melva y langostinos / Russian salad	6€/9€
Berenjenas con miel de caña / Fried aubergines with cane honey	7€
Atún en manteca (centro lomo) / Natural tuna with lard	6€/11€
Patatas ali-oli/bravas / Potatoes with garlic sauce/bravas	6€
Croquetas caseras / Homemade croquettes	5€/8€
Tortilla de camarones / Shrimp fried omelette	2,50€

ENSALADAS / SALADS

Tomates Aliñaos / Mix tomatoes salad	8€
Tartar de Aguacate con ralladura de cabra malagueña / Avocado salad with grated goat cheese from Málaga	10€
Ensalada Malagueña / Málaga Salad with codfish	5€/8€
Ensalada Pimientos Asados al carbón / Roasted natural peeper salad	7€
Ensalada Mixta / Mix green salad	8€

CUCHARA / SOUPS

Gazpacho con guarnición / Cold tomato soup with vegetables	7€
Porra antequerana con tacos de jamón ibérico de bellota / Cold tomato cream with iberian ham	8,50€
Ajo blanco con melón y virutas de ibérico / Cold soup of almond and garlic	10€
Caldo de pintarroja / Fish soup	3,5€
Sopa de mariscos / Seafood soup	8,90€

PESCAITO FRITO / FRIED FISH

Boquerones / Málaga anchovies	8,50€
Cazón de adobo / Marinated dogfish	8,5€
Calamares / Natural rings squids	10€
Bacalao frito / Codfish	9,5€
Rosada frita/plancha / Red hake fried/grilled	11€
Calamaritos / Baby squids	12€
Pulpito frito de la casa / Fried octopus	10,5€
Fritura de pescado / Mix fried fishes	17€
Gambas de Cristal con pimientos asado y huevo frito / "Crystal" prawns with roasted peppers and fried egg	13€

MARISCOS / SHELLFISH

Almejas salteadas / Sautéed clams	10€
Conchas finas (und) / Málaga fine shell natural/grilled	2,20€
Mejillones al vapor / Steamed mussels	9€
Gambas plancha / Grilled prawns	16€
Gambones plancha / Grilled jumbo prawns	12€

1/2 RAC-RAC

11€/21€
7€/13€
15€
2,5€ UND
6€/9€
7€
6€/11€
6€
5€/8€
2,50€

ESPETOS / CHARCOAL GRILLED FISH

Sardinias / Sardines	6€
Doradas / Seebream fish	3,5€/100G
Lubinas / Seebass fish	3,5€/100G
Calamar / Squid	4€/100G
Gambones espetados / Jumbo prawns	12€
Pulpo a la brasa / Grilled octopus leg	20€

ARROCES (2PAX) / RICE

Arroz negro / Black rice	28€
Paella de mariscos / Seafood paella	30€
Arroz caldoso con carabinero / Rice soup with carabineer	48€

SUGERENCIAS / TYPICAL OF MENTIDERO

Flamenquín / Meat roll stuffed with iberian ham and cheese	9€
Huevos rotos con puntilla / Eggs, fried potatoes and baby squids	11€
Filetitos de solomillo al vino dulce de Málaga / Fillets of pork in Málaga sweet wine	12€
Solomillo de cerdo a la mostaza / Pork tenderloin with mustard sauce	12€
Pulpo a la gallega / Galician style octopus	18€
Langostinos al pil-pil / Pil-pil prawns	8€
Alcachofas a la montillana con jamón ibérico de bellota / Artichokes cooked with leek and iberian ham	7€/12€

CARNES A LA BRASA / CHARCOAL GRILLED MEATS

Pechuga de pollo a la brasa / Chicken breast	9€
Secreto Ibérico Bellota / Iberian Bellota pork	13€
Entrecot de ternera / Beef steak (entrecote)	18€
Solomillo de ternera / Beef sirloin	21€
Chuletón de ternera retinta (Cádiz) / Beef ribeye from Cádiz	5€/100G

PARA PEQUES / FOR CHILDREN

Lagrimitas de pollo / Fried chicken "tears"	8€
Espaguetis bolognesa / Spaghetti Bolognese	7,50€

POSTRES / DESSERTS

Brownie de chocolate / Chocolate brownie	5€
Tarta de queso / Cheesecake	4€
Tocino de cielo / "Tocino de cielo"	4€
Puding casero / Homemade pudding	4€
Helado de pistacho Siciliano / Pistachio Ice cream	5,5€
Fruta del día / Fruit of the day	3,5€