

ORO NEGRO

EL MEDITERRÁNEO AL CARBÓN

PARA PICAR

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS

Con mahonesa de bogavante / 14€

Media ración / 8€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Con guacamole y tomate / 24€

Media ración / 14€

JAMÓN DE BELLOTA / 26€

TABLA DE QUESOS / 20€

PIMIENTOS DEL PADRÓN / 9€

CRUJIENTE DE MORCILLA

Con mermelada de tomate / 12€

BRUSCHETTA DE TOMATE CONFITADO

Jamón y aceite de albahaca / 14€

ENSALADAS

TOMATE ROSA

Lomo de ventresca de atún y cebolla morada / 16€

BURRATA

Tomate caramelizado, piñones y pesto casero / 17€

CÉSAR

*Mezclum, tomates cherry, parmesano,
pollo a la parrilla, picatostes y salsas cesar / 16€*

QUESO DE CABRA

*Mezclum, queso de cabra templado,
nueces, manzana, cherry y miel de caña / 18€*

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN

Con aguacate y mango / 16€

TATAKI DE ATÚN

Con alga wakame / 18€

PULPO A LA GALLEGA

Con crema parmentier / 20€

LANGOSTINOS AL PIL PIL

Un clásico indiscutible / 18€

CAMEMBERT FRITO

Con frutos rojos / 16€

ALCACHOFAS

Confitadas con tartufata / 18€

HORTALIZAS AL CARBÓN

De la axarquía malagueña / 15€

Media ración / 8€

PASTAS

TORTELONI VERDE

*Relleno de espinacas
y ricotta en salsa de tomate / 18€*

TAGLIATELLE

Con champiñones, gambón y trufa / 23€

CARBONARA TRADICIONAL

A nuestro estilo / 20€

LASAÑA BOLOÑESA

*Ragú tradicional, láminas de pasta
y salsa bechamel con queso / 19€*

PESCADOS A LA BRASA

LUBINA A LA ESPALDA

Con gajo de patata asada y mix de verduras frescas / 27€

SALMÓN

Con puntas de espárragos verdes y tomate cherry / 26€

PATA DE PULPO

Con crema de patata y salsa verde / 23€

A FUEGO LENTO

CARRILLADA DE TERNERA

Con jugo de carne y crema de patata / 24€

PIERNA DE CORDERO

A baja temperatura con patata al horno y verdura / 27€

MARMITAKO DE ATÚN

Con pimiento tricolor reducción de caldo de pescado y patata / 26€

CARNES AL CARBÓN

*Las carnes se sirven al peso, como corresponde.
Su camarero le orientará sobre los cortes y tamaños.*

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL / 12€ · 100g

ENTRECOT DE TERNERA NACIONAL / 10€ · 100g

CUBE ROLL / 9€ · 100g

CHULETÓN DE TERNERA MADURADA / 9€ · 100g

CHATEAUBRIAND / 12€ · 100g

CHULETAS DE CORDERO LECHAL / 27€

POLLO PIRI PIRI / 20€

COSTILLA BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA / 27€

*Todas las carnes van acompañadas de patata asada
O fritas a elegir, pimientos del padrón fritos y tomate cherry.*

Para las carnes al peso, el pedido mínimo es de 250g.

EXTRAS

SALSA PIMIENTA, BEARNESA O SETAS Y CHAMPIÑONES 3€

PATATAS FRITAS 5€, 1/2 HORTALIZAS AL CARBÓN 8€, ENSALADA MIXTA 6,5€

PARA LOS PEQUEÑOS

POLLO A LA BRASA

Con patatas fritas / 10€

SOLOMILLO DE TERNERA

Con patatas fritas / 14€ · 120g

PASTA

Con salsa de tomate / 9€

SALMÓN

Con patatas fritas / 13€

POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO

Receta clásica / 10€

TIRAMISÚ

Mascarpone y café en su medida idónea / 9€

CRÈME BRÛLÉE

Crujiente por fuera y de interior cremoso / 8€

TARTA DE MANZANA

Con helado de vainilla / 9€

COULANT DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla / 11€

BOLA DE HELADO

Pregúntenos para saber la variedad del día / 3€

MIED

ITER

DRA-

NEO

TO SHARE

PRAWN SALAD

With lobster mayonnaise / 14€

Half Portion / 8€

CANTABRIAN ANCHOVIES

With guacamole and tomato / 24€

Half Portion / 14€

ACORN-FED IBERIAN HAM / 26€

CHEESE BOARD / 20€

PADRÓN PEPPERS / 9€

CRISPY BLACK PUDDING

With tomato marmalade / 12€

BRUSCHETTA WITH CONFIT TOMATO

Ham and basil oil / 14€

SALADS

TUNA BELLY

Pink tomato, tuna belly loin with red onion / 16€

BURRATA

Caramelized tomato, mushrooms and homemade pesto / 17€

CAESAR

*Mesclun, cherry tomatoes, parmesan, grilled chicken,
croutons and caesar dressing / 16€*

GOAT CHEESE SALAD

*Mesclun, warm goat cheese, walnuts, apple,
cherry tomatoes and cane honey / 18€*

BREAD AND BUTTER 2,5€

STARTERS

SALMON TARTARE

With avocado and mango / 16€

TUNA TATAKI

With wakame seaweed / 18€

GALICIAN-STYLE OCTOPUS

With parmentier cream / 20€

PRAWNS PIL PIL / 18€

FRIED CAMEMBERT

With red berries / 16€

CONFIT ARTICHOKEs

With tartufata / 18€

CHARCOAL ROASTED VEGETABLES

From the axarquía / 15€

Half portion / 8€

PASTAS

GREEN TORTELLONI

*Filled with spinach and ricotta
in tomato sauce / 18€*

TAGLIATELLE

With mushrooms, king prawns and truffle / 23€

TRADITIONAL CARBONARA

In our style / 20€

BEEF LASAGNA

*Traditional ragù, fresh pasta sheets
and cheese béchamel sauce / 19€*

GRILLED FISH

SEA BASS A LA ESPALDA

Whole grilled sea bass, served open

Roasted potato wedge and seasonal vegetables / 27€

SALMON

With asparagus tips and cherry tomatoes / 26€

OCTOPUS LEG

With potato cream and salsa verde / 23€

SLOW-COOKED

BEEF CHEEK

With meat jus and potato cream / 24€

LEG OF LAMB

Slow-cooked with roasted potato and vegetables / 27€

TUNA MARMITAKO

With tricolour peppers, fish stock reduction and potato / 26€

GRILLED MEATS

*Meat by weight, as it should be.
Your waiter will guide you on cuts and sizes.*

FILLET STEAK / 12€ · 100g

ENTRECÔTE STEAK / 10€ · 100g

CUBE ROLL / 9€ · 100g

DRY AGED RIBEYE / 9€ · 100g

CHATEAUBRIAND / 12€ · 100g

BABY LAMB CHOPS / 27€

PIRI PIRI CHICKEN / 20€

SLOW-COOKED BLACK ANGUS RIB / 27€

All meats are served with roasted potatoes or chips, fried padrón peppers and cherry tomatoes.

Minimum order for our weight-priced cuts is 250g.

EXTRAS

PEPPER, BEARNAISE OR MUSHROOM SAUCE 3€

PORTION OF CHIPS 5€, 1/2 ROASTED VEGETABLES 8€, MIXED SALAD 6,5€

LITTLE ONES

GRILLED CHICKEN

With chips / 10€

FILLET STEAK

With chips / 14€ · 120g

PASTA

With tomato sauce / 9€

SALMON

With chips / 13€

DESSERTS

BAKED CHEESECAKE

Classic recipe / 10€

TIRAMISU

Mascarpone and coffee, as they should be / 9€

CRÈME BRÛLÉE

Crisp outside, yielding within / 8€

APPLE PIE

With vanilla ice cream / 9€

CHOCOLATE FONDANT

With vanilla ice cream / 11€

ICE CREAM SCOOP

Ask for today's selection / 3€

MIED

ITTER

RAN

EAN

