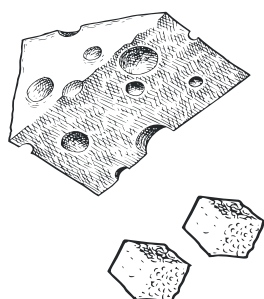


**ALMA**  
de MIGUEL

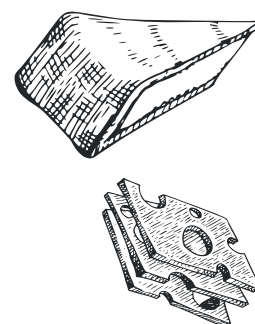
## Entradas Starters

SOPA DE RAPE  8 € <i>Monkfish soup</i>	CHISTORRA NAVARRA  12 € <i>Navarre chistorra sausage</i>
SALMOREJO CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y HUEVO  8 € <i>Salmorejo ( Cordoba-style purée consisting of tomato and bread) with crunchy Ham and egg</i>	MORCILLA DE BURGOS (de arroz) CON COMPOTA DE MANZANA 12 € <i>Burgos black pudding (contains rice) with apple compote</i>
ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS, MELVA Y AOVE  10 € <i>Russian salad with prawns, melva and evoo</i>	CREPES DE ESPINACA GRATINADO CON QUESO Y BECHAMEL  12 € <i>Gratined spinach crepes with cheese and bechamel</i>
ENSALADA TEMPLADA CON QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MIEL 14 € <i>Warm salad with goat's cheese and honey vinaigrette</i>	REVUELTO DE MORCILLA CON PIÑONES Y PASAS 14 € <i>Scramble eggs with black pudding, pine nuts and raisins</i>
ENSALADA DE PAPAYA TAHI CON LANGOSTINOS A LA BRASA Y AGUACATE 14 € <i>Papaya Tahi Salad With Prawns Grilled and Avocado</i>	PULPO A LA FEIRA CON PIMENTON DE LA VERA 16 € <i>Octopus a la feira with pimenton de la Vera</i>
ENSALADA DE LANGOSTINOS, GAMBAS Y CITRICOS CON HELADO DE JENGIBRE 16 € <i>Carabineros, prawns and citrus salad with ginger ice cream</i>	PULPO ASADO CON PURE DE PATATAS TRUFADAS 16 € <i>Rousted octopus with pure of truffled potatoes</i>
GAMBAS AL PIL-PIL TRADICIONAL  14 € <i>Pil pil prawns</i>	CEVICHE DE CORVINA SALVAJE, BONIATO, CHOCLO Y CILANTRO 18 € <i>Ceviche of wild corvina, boniato, choclo and cilantro</i>
GAMBAS PIL PIL AL BOURBON, TOMATE SHERRY Y TOQUE DE PARMESANO 17 € <i>Pil pil bourbon prawns, sherry tomato and a touch of parmesan</i>	TATAKI DE ATÚN ROJO CON HELADO DE JENGIBRE  18 € <i>Red tuna tataki with ginger ice cream</i>
LANGOSTINOS EN GABARDINA CON SALSA AGRIDULCE 15 € <i>Orly coated praws</i>	TARTAR DE ATUN ROJO Y PERLAS DE WASABI 17 € <i>Red tuna and wasabi pearl tartar</i>
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON RATATUILLE DE VERDURAS Y CRUJIENTES DE JAMÓN 16 € <i>Grilled zamburiñas with vegetable ratatuilled and crispy ham</i>	TARTAR DE SALMÓN Y MANGO SOBRE CAMA DE AGUACATES 15 € <i>Salmon and mango tartare on avocado</i>
CROQUETAS CASERAS DE MARISCO, DE JAMÓN O DE CHOCO 10 € <i>Homemade seafood, ham or squid croquettes</i>	STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA CON ENCURTIDOS Y TRUFA 18 € <i>Galician blonde steak tartar with pickles and truffle</i>
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA 10 € <i>Fried aubergine with cane honey</i>	TARTAR DE GAMBAS DE MÁLAGA, ROYAL DE ALGAS, AJO BLANCO MALAGUEÑO 14 € <i>Málaga Prawns Tartar, Seaweed Royal, Malagueño White Garlic</i>
	MILHOJA DE FOIE, MANZANA VERDE Y QUESO DE CABRA CAMELIZADA 18 € <i>Foie Millefeuille, Green Apple and Caramelized Goat Cheese</i>

## Los quesos de mi vida



Ración: 250 gr. (hasta 5 variedades) 18€  
 Ración: 500 gr. (hasta 7 variedades) 32€  
 Ración: 1 Kg. (hasta 10 variedades) 60€



- RONCARIBLUE CABRA
- RONKARI VIEJO DOP
- GALÁN MANCHEGO CURADO
- LEYENDAS DE BAZTÁN TXACOLI
- TIO RESTI CABRA MURCIA AL VINO
- IDIAZABAL DOP BELAI
- MERCADAL MAHON AÑEJO
- MERCADAL MAHON SEMICURADO
- LEYENDAS DE BAZTÁN CONTRUFA
- CAÑADA DEL CAPITÁN CABRA SEMI SABOR A MLG
- CAÑADA DEL CAPITÁN CURADO EN MANTECA Y HOJAS DE MANGO SABOR A MLG

-PARMIGGIANO

-GRANA PADANO

-PECORINO ROMANO

-APPENZELLER RUEDA

-EMMENTALER TACO SUIZO

-GUYERE TACO SUIZO

-BRIE DES DUCS 60% MG

-CAMAMBERT LE RUSTIQUE 60%

-CHEDDAR MATURE

-RACLETE LE RUSTIQUE

-COMTE VIELLE GRAN RESERVE

-BASILS AHUMADO CON JAMÓN

## Jamón e Ibéricos Iberian cured meat & Cheeses

	1/2 Ración 1/2 Serving	100 gr. Ración Full Serving
JAMÓN IBÉRICO JABUGO 100% SANCHEZ ROMERO CARVAJAL 5J <i>Sánchez Romero Carvajal Ham 5J</i>	16 €	29 €
JAMÓN IBÉRICO JABUGO 100% <i>100% Iberian Jabugo Ham</i>	14 €	25 €
CAÑA DE LOMO JABUGO 100% IBÉRICA 100GRS. <i>100% Iberian pork loin from Jabugo 100grs.</i>	14 €	25 €

## Carnes Meat

	<i>Ración Full Serving</i>
RIÑONES DE TERNERA AL JEREZ <i>Beef kidneys in sherry sauce</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16 €
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSAS DE PEDRO XIMÉNEZ CON AROMAS DE LA HUERTA <i>Spanish style pork cheeks in Pedro Ximenez sauce with garden scents</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16 €
PRESA IBÉRICA <i>Iberian pork shoulder</i>	17 €
ALBÓNDIGAS DE SOLOMILLO DE TERNERA EN TOMATE <i>Beef sirloin meatballs in tomato sauce</i>	17 €
MAGRET DE PATO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y FRUTOS ROJOS <i>Duck confit with reduction of red wine and red fruits</i>	17 €
RABO DE TORO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 <i>Oxtail</i>	19 €
COCHINILLO AL HORNO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 <i>Roast suchling pig</i>	22 €
PARRILLADA IBÉRICA (Precio para 2 personas) <i>Iberian grill (price for 2 people)</i>	36 €
PALETILLA DE CORDERO A 65° C Y TERMINADO A LEÑA <i>Lamb shoulder at 65° and finished with wood</i>	30 €
COSTILLA DE BLACK ANGUS LACADA (24h. baja temperatura) <i>Lacquered Black Angus Rib (24h. Low temperature)</i>	28 €
CACHOPO DE TERNERA 🍷 <i>Veal Cachopo</i>	20 €
CACHOPO DE TERNERA CON SESINA Y RULO DE CABRA <i>Cachopo Of Veal With Sesina and Goat Roll</i>	20 €
SALSAS: Pimienta 🍷🍷🍷🍷🍷 Roquefort 🍷🍷🍷🍷🍷 Champiñones 🍷🍷🍷 <i>Sauces: Pepper, Ruqefort, Mushrooms</i>	3 €

## Carnes brasas Grilled meat

MOLLEJA DE CORAZÓN DE VACA ANGUS <i>Angus cow heart Sweetbreads</i>	18 €
SOLOMILLO DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO <i>Iberian pork sirloin 100% Jabugo</i>	20 €
"ABANICO" DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO <i>Iberian pork "Abanico" special cut 100% Jabugo</i>	20 €
ENTRECOT DE TERNERA NACIONAL PREMIUM <i>Premium National Beef Entrecote</i>	22 €
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL <i>Spanish Beef sirloin</i>	26 €
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ <i>Spanish beef sirloin with foie and Pedro Ximenez reduction</i> 🍷	29 €
LOMO DE VACA MADURADO SIN HUESO, AL CORTE <i>Matured premium boneless beef loin, to the weight</i>	70 €/kilo
RIB-EYE DE NOVILLA ARGENTINA <i>Argentine Heifer Ribeye</i>	75 €/kilo
SELECCIÓN SURTIDO DE RIBEYE - LOMO VACA MADURADA Y MOLLEJAS DE CORAZÓN DE ANGUS (2 PERSONAS) <i>Assorted Selection Of Ribeye - Matured Beef Loin and Angus Heart Sweetbreads (2 People)</i>	75 €/kilo
CHULETÓN DE VACA MADURADA 45 DÍAS <i>45 Days Matured Beef Teak</i>	90 €/kilo

## Arroces/ Rices

(Precio para 2 personas / Price for 2 people)

ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO <i>Broth rice with fish and seafood</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	34 €
ARROZ NEGRO CALAMARES, GAMBAS, MEJILLONES Y ALI OLI <i>Black rice with squid, prawns, mussels and ali oli</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	34 €
PAELLA MIXTA 🍷🍷🍷🍷🍷 <i>Meat and fish paella</i>	34 €
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 🍷🍷🍷🍷🍷 <i>Fish and seafood Paella</i>	34 €
PAELLA DE VERDURAS 🍷🍷🍷🍷 <i>Vegetable Paella</i>	34 €
PAELLA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 <i>Meat Paella</i>	34 €
ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS <i>Broth rice with Scarlet prawns</i> 🍷🍷🍷🍷	48 €
PAELLA CARABINEROS 🍷🍷🍷🍷 <i>Scarlet prawns Paella</i>	48 €
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE <i>Broth rice with lobster</i> 🍷🍷🍷🍷	48 €

## Pescados plancha

### Grilled Fish



CALAMAR ENTERO CON SALSA MERY (AJO, ACEITE Y PEREJIL) 🐙	18 €
<i>Whole squid with Mery sauce (garlic, oil and parsley)</i>	
FILETE DE RODABALLO 🐟	21 €
<i>Turbot fillet</i>	
LENGUADO 🐟	21 €
<i>Sole</i>	
POPIETAS DE LENGUADO CON ZAMBURIÑAS, LANGOSTINOS, GAMBAS Y MEJILLONES 🐟🦐🦑🐚	24 €
<i>Rolled sole with zamburiñas, prawns and mussels</i>	
MERLUZA AL HORNO CON PATATAS CONFITADAS Y SALSA BILBAÍNA 🐟	21 €
<i>Baked hake with candied potatoes and Bilbao sauce</i>	
MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA 🍷🐟 COCINADA A BAJA TEMPERATURA (2,5 KG. APROX.)	21 €
<i>Pincho hake romane cooked at low temperature (2.5 kg. approx.)</i>	
BACALAO CONFITADO AL BAÑO MARÍA CON PURÉ DE COLIFLOR 🐟🥦	21 €
<i>Cod confit in a bain-marie with cauliflower puree</i>	
ENTRECOT DE ATÚN ROJO DE 🍷🐟 ALMADRABA CON SALSA DE SOJA Y SÉSAMO	21 €
<i>Almadraba bluefin tuna steak with soy sauce and sesame</i>	
LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON ALGAS WAKAME 🍷🐟🌿	21 €
<i>Almadraba bluefin tuna loin with wakame seaweed</i>	
VENTRESCA DE BACALAO CON PATATAS BABY Y ALIOLI NEGRO 🐟🥔🖤	20 €
<i>Cod belly with baby potatoes and black aioli</i>	

**PESCADO DEL DÍA CONSULTAR**  
ASK FOR FISH OF THE DAY

## Pescados Fritos

### Fried Fish

1/2 Ración  
1/2 Serving

Ración  
Full Serving  
Portion

TORTILLITAS DE CAMARONES <i>Shrimp fritters</i> 🍷🐟🦐		2,5 €/Unidad
BOQUERONES AL LIMÓN <i>Lemon anchovies</i> 🍷🐟	9 €	15 €
SALMONETITOS <i>Salmonettes</i> 🍷🐟	9 €	16 €
ROSADA <i>Kingklip</i> 🍷🐟	9 €	16 €
PUNTILLITAS <i>Baby squid</i> 🍷🐟	9 €	16 €
ADOBO CORVINA <i>Marinate dogfish</i> 🍷🐟🥔	10 €	18 €
CALAMARES <i>Squid</i> 🍷🐟	9 €	16 €
GALLO REBOZADO CON SALSA TÁRTARA <i>Battered megrim with tartar sauce</i> 🍷🐟🥔🍷	9 €	16 €
SOLDADITOS DE PAVÍA CON ALIOLI <i>Pavia soldiers with aioli</i> 🍷🐟🥔		16 €
CHOCO FRITO TROCEADO <i>Chopped fried choco</i> 🍷🐟		16 €
FRITURA VARIADA (Precio para 2 personas) <i>Fried assortment (Price for 2 people)</i> 🍷🐟		32 €

## Mariscos / Seelish

MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR <i>Steamed Galician Mussels</i> 🐚		15 €
OSTRAS GILLARDEAU N° 2 <i>Gillardeau Oysters N° 2</i> 🐚		4 €/Unidad
COQUINAS <i>Wedge shells</i> 🐚🍷		18 €
GAMBAS PLANCHA O COCIDAS <i>Grilled or cooked prawns</i> 🦐		21 €
CIGALAS MEDIANAS DE ESTEPONA 🦐 (por unidades al peso)		50 €/ 1/2kg
<i>Medium sized Estepona Dublin bay prawn ( Units, the weight)</i>		

# Postres Desserts

## PERAS AL VINO

*Pears In Wine*

8€ 

## PIÑA ASADA CON HELADO DE COCO

*Roasted Pineapple With Coconut Ice Cream*

8€  

## SORBETE DE LIMÓN Y JENGIBRE

*Lemon And Ginger Sorbet*

8€

## HELADO DE TURRÓN CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

*Nougat Ice Cream With Pedro Ximenez Reduction*

8€   

## CREMA CATALANA

*Catalan Cream*

8€  

## COULANT DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN)

*Chocolate Coulant (Gluten Free)*

8€  

## TARTA DE QUESO PAYOYO

*Payoyo Cheese Cake*

8€   

## TARTA DE LA ABUELA

*Grandma Cake*

8€    

## TATÍN DE MANZANA RECIENTE HORNEADA CON HELADO DE VAINILLA ( ELABORACIÓN 15 MINUTOS)

*Fresh Baked Apple Tatine With Vanilla IceCream(Elaboration 15 Minutes)*

8€    

## SUGERENCIA VINOS DULCES DE POSTRES

*SWEET DESSERT WINES SUGGESTION*

ESPAÑA - MONTILLA MORILES

**-Don PX de Bodegas Toro Albala**

Blanco dulce, uva Pedro Ximenez

Añadas 1929-1931-1946-1955-1958 Copa: 40€ Botella: 215€

**-Vino Oremus TOKAJI ASZU 5 Puttonyos**

Para servir con variedad de quesos

Copa: 25€ Botella: 100€

**-Vino Oremus TOKAJI ASZU 6 Puttonyos**

Para servir con variedad de quesos

Copa: 30€ Botella: 120€

*IVA incluido*

## Alérgenos Allergens



Cereales con gluten  
Cereals with gluten



Leche y derivados  
Milk and derivatives



Huevos y derivados  
Eggs and derivatives



Crustáceos  
Crustaceans



Moluscos y derivados  
Mollusks and derivatives



Pescado y derivados  
Fish and derivatives



Frutos de cáscara  
Nuts



Cacahuetes  
Peanuts



Soja  
Soya



Apio y derivados  
Celery and derivatives



Granos de sésamo  
Sesame seeds



Mostaza  
Mustard



Altramuces  
Lupins



E-X  
Dióxido de azufre y sulfitos  
Sulfur dioxide and sulphites