Ensaladas y Sopas
Salads and soups

SUQUET DE PESCADO Y MARISCO
Fish and seafood suquet
12 €

SALMOREJO CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y HUEVO
Salmorejo (Cordoba-style purée consisting of tomato and bread) with crunchy Ham and egg
9 €

GAZPACHO DE TOMATE IBÉRICO Y CEREZAS, CON QUESO FETA, ANGUILA AHUMADA Y CIRUELAS
Iberian tomato and cherry gazpacho, with feta cheese, smoked eel and plums
11€

BURRATA , PESTO Y CARRUSEL DE TOMATES
Burrata Pesto and Tomatoes
12 €

ENSALADA TEMPLADA CON QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MIEL
Warm salad with goat´s cheese and honey vinaigrette
15 €

ENSALADA DE PAPAYA THAI CON LANGOSTINOS A LA BRASA Y AGUACATE
Papaya Thai salad with charcoal grilled prawns and avocado
18 €

ENSALADA DE LANGOSTINOS, GAMBAS Y CITRICOS CON HELADO DE JENGIBRE
King prawns, prawns, and citrus fruits salad with ginger ice cream
18 €

IVA incluido/ VAT included

Entradas
Starters

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS, MELVA Y AOVE — 11 €
Russian salad with prawns, melva and extra virgin olive oil

ENSALADILLA RUSA, HUEVO FRITO Y MAYO-TRUFA — 12 €
Russian salad, fried egg and mayo-truffle

CROQUETAS CASERAS DE MARISCO, DE JAMÓN O DE CHOCO — 12 €
Homemade seafood, ham or cuttlefish croquettes

CREPES DE ESPINACA GRATINADOS CON QUESO Y BECHAMEL — 13 €
Gratin spinach crepes with cheese and béchamel

MILHOJA DE FOIE, MANZANA VERDE Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADA — 18 €
Foie Millefeuille, green apple and caramelized goat cheese

GAMBAS AL PIL-PIL TRADICIONAL — 16 €
Traditional prawns pil-pil

GAMBAS PIL PIL AL BOURBON, TOMATE SHERRY Y TOQUE DE PARMESANO — 19 €
Bourbon pil-pil prawns, sherry tomato and a touch of Parmesan

PULPO A LA FEIRA CON PIMENTON DE LA VERA — 18 €
Octopus a la feira with De la Vera paprika

PULPO ASADO CON PURE DE PATATAS TRUFADAS — 18 €
Charcoal grilled octopus with truffled mashed potatoes

PULPO A BAJA TEMPERATURA CON PIL PIL DE LIMÓN — 18 €
Low temperature octupus with lemon pil pil

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE, BONIATO, CHOCLO Y CILANTRO — 18 €
Wild white sea bass ceviche, sweet potato, corn, and coriander

DADOS DE ATÚN ROJO CURADO, MARACUYÁ Y VEGETALES ENCURTIDOS EN CASA Y MELÓN CANTALUP — 20 €
Cured red tuna cubes, passion fruit and home-pickled vegetables and Cantalup melon

TATAKI DE ATÚN ROJO CON HELADO DE JENGIBRE — 20 €
Red tuna tataki with ginger ice cream

TARTAR DE ATUN ROJO Y PERLAS DE WASABI — 20 €
Red tuna tartar with wasabi pearls

CARPACCIO DE CARABINEROS, AJOBLANCO CREMOSO, HUEVAS DE ARENQUE Y MIEL DE TRUFA — 24 €
Scarlet prawn carpaccio, creamy ajoblanco, herring roe and truffle honey

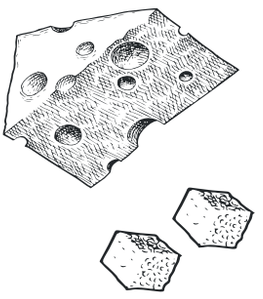
TARTAR DE GAMBAS DE MÁLAGA, ROYAL DE ALGAS, AJO BLANCO MALAGUEÑO — 18 €
Málaga prawns tartar, seaweed Royal and Ajoblanco Malagueño

TARTAR DE SALMÓN Y MANGO SOBRE CAMA DE AGUACATES — 18 €
Salmon and mango tartar over avocado bed

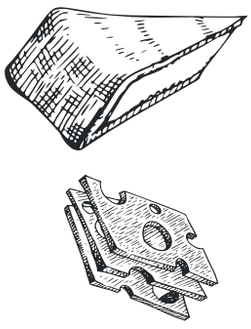
STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA CON ENCURTIDOS Y TRUFA — 20 €
Galician Rubia beef steak tartar with pickles and truffle

IVA incluido/ VAT included

Los quesos de mi vida
The cheeses of my life



Ración/Portion: 250 gr. (hasta 5 variedades/up to 5 types) 20€
Ración/Portion: 500 gr. (hasta 7 variedades/up to 7 types) 36€
Ración/Portion: 1 Kg. (hasta 10 variedades/up to 10 types) 70€



-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
Ham and iberian cuts

	50 gr. *1/2 Ración* *1/2 Portion*	*100 gr.* *Ración* *Full Portion*
JAMÓN IBÉRICO JABUGO 100% BELLOTA	16 €	29 €
Cecina de WAYGU	---	25 €
CAÑA DE LOMO JABUGO 100% IBÉRICA *100 % Iberian acorn fed pork loin (Jabugo)*	14 €	25 €

IVA incluido/ VAT included

Mariscos / Sellfish

MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR 16 €
Steamed Galician Mussels

OSTRAS GILLARDEAU Nº 2 5 € /Unidad
Gillardeau Oysters Nº 2

COQUINAS 21 €
Wedge shells (coquinas)

GAMBAS PLANCHA O COCIDAS 22 €
Grilled or boiled prawns

CIGALAS MEDIANAS DE ESTEPONA 50 €/ 1/2kg
(por unidades al peso)
Medium sized Estepona Dublin bay prawn (Units per weight)

Pescados Fritos
Fried Fish

	1/2 Ración 1/2 Serving	*Ración Full Serving Portion*
TORTILLITAS DE CAMARONES *Shrimp fritters*		2,5 €/Unidad
BOQUERONES AL LIMÓN *Lemon marinated anchovies*	10 €	16 €
LANGOSTINOS EN GABARDINA CON SALSA AGRIDULCE *Battered king prawns with sweet and sour sauce*		16 €
SALMONETITOS *Small red mullets*	10 €	16 €
ROSADA *Kingklip*	10 €	16 €
PUNTILLITAS *Baby squid*	10 €	16 €
ADOBO *Marinate dogfish*	10 €	16 €
CALAMARES *Squid*	10 €	16 €
GALLO REBOZADO CON SALSA TÁRTARA *Battered John Dory with tartar sauce*	10 €	17 €
SOLDADITOS DE PAVÍA CON ALIOLI *Pavia soldiers with ali-oli*		17 €
CHOCO FRITO TROCEADO *Fried diced cuttlefish*		17 €
FRITURA VARIADA (Precio para 2 personas) *Assorted fried fish (Price for 2 people)*		34 €

Arroces/ Rices

(Precio para 2 personas / Price for 2 people)

ARROZ A LA BRASA CON PRESA IBÉRICA 42 €
Grilled rice with Iberian pork

ARROZ A LA BRASA CON LANGOSTINOS Y CALAMARES 42 €
Grilled rice with prawns and squids

ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO 42 €
Caldoso rice with fish and seafood

ARROZ NEGRO CALAMARES, GAMBAS, MEJILLONES Y ALI OLI 42 €
Black rice with squid, prawns, mussels and ali-oli

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 42 €
Fish and seafood Paella

PAELLA DE VERDURAS 42 €
Vegetable Paella

ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS 50 €
Caldoso rice with scarlet prawns

PAELLA CARABINEROS 50 €
Scarlet prawns Paella

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 50 €
Caldoso rice with lobster

IVA incluido/ VAT included

Pescados plancha y horno
Grilled and oven baked fish

CALAMAR ENTERO CON SALSA MERY (AJO, ACEITE Y PEREJIL) — 20 €
Whole squid with Mery sauce (garlic, oil and parsley)

ALBONDIGAS DE CORVINA CON SALSA DE MARISCO — 20 €
Corvina meatballs with seafood sauce

FILETE DE RODABALLO — 24 €
Turbot fillet

LENGUADO — 24 €
Sole

LOMO DE LUBINA AL HORNO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA — 24 €
Oven baked sea bass fillet with truffled mashed potatoes

MERLUZA AL HORNO CON PATATAS CONFITADAS Y SALSA BILBAÍNA — 24 €
Baked hake with confit potatoes and Bilbao sauce

BACALAO CONFITADO AL BAÑO MARÍA CON PURÉ DE COLIFLOR — 24 €
Cod confit in a bain-marie with cauliflower puree

ENTRECOT DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON SALSA DE SOJA Y SÉSAMO — 24 €
Almadraba red tuna steak with soy sauce and sesame

LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON ALGAS WAKAME — 24 €
Almadraba red tuna loin with wakame seaweed

RAPE — 25 €
Monkfish

POPIETAS DE LENGUADO CON ZAMBURIÑAS, LANGOSTINOS, GAMBAS Y MEJILLONES — 25 €
Sole rolls with scallops, prawns, and mussels

CARABINERO ABIERTO AL HORNO CON HUEVOS DE CAMPO Y PATATAS Y HUEVAS DE ARENQUE — 25 €
Open baked carabinero with field eggs and potatoes and herring roe

PESCADO DEL DÍA CONSULTAR
ASK FOR THE CATCH OF THE DAY

Carnes
Meat

Ración
Full Serving

RIÑONES DE TERNERA AL JEREZ — 18 €
Beef kidneys in sherry sauce

CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ CON AROMAS DE LA HUERTA — 18 €
Spanish style pork cheeks in Pedro Ximenez sauce

ALBÓNDIGAS DE SOLOMILLO DE TERNERA EN TOMATE — 18 €
Beef sirloin meatballs in tomato sauce

CONFIT DE PATO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y FRUTOS ROJOS — 20 €
Duck confit with red wine and berries reduction

RABO DE TORO — 20 €
Oxtail

CACHOPO DE TERNERA — 24 €
Veal Cachopo (typical dish from Asturias, breaded beef steak filled with Spanish ham and cheese)

COCHINILLO AL HORNO — 24 €
Roast suchling pig

COSTILLA DE BLACK ANGUS LACADA (24h. baja temperatura) — 28 €
Lacquered Black Angus Rib (24h. at Low temperature)

PALETILLA DE CORDERO A 65º C Y TERMINADO A LEÑA — 30 €
Lamb shoulder cooked at 65º and finished on wood

CUARTO DE CORDERO AL HORNO (2 PERSONAS) — 60 €
Baked lamb quarter (2 people)

SALSAS: — 4 €
Pimienta
Roquefort
Champiñones
Sauces: Pepper, Roquefort, Mushrooms

Carnes brasas
Grilled meat

PRESA IBÉRICA — 19 €
Iberian pork shoulder

SECRETO DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO — 19 €
Iberian pork "Secreto" 100% Jabugo

SOLOMILLO DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO — 22 €
Iberian pork sirloin 100% Jabugo

PARRILLADA IBÉRICA (Precio para 2 personas) — 38 €
Assorted grilled Iberian meats (price for 2 people)

ENTRECOT DE TERNERA CHARRA — 24 €
Charra Beef Entrecote

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL — 27 €
Spanish Beef sirloin steak

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ — 34 €
Spanish beef sirloin steak with foie and Pedro Ximénez reduction

TATAKI DE WAGYU JAPONÉS ***A-5*** 100 GRS. — 35 €
*Japanese wagyu tataki **A-5** 100 grs.*

CHULETÓN DE VACA NACIONAL — 60 €/Kilo
National cow rib steak

LOMO MEDIO DE VACA EXTRA MADURADO — 75 €/Kilo
Medium extra matured cow loin

RIB-EYE DE NOVILLA ARGENTINA — 75 €/Kilo
Argentine Heifer Ribeye

ENTRECOT DE BLACK ANGUS NEBRASKA — 80 €/Kilo
Black angus nebraska entrecot

IVA incluido/ VAT included

Postres
Desserts

SOUFFLE DE CHOCOLATE BLANCO
White chocolate souffle
8€

TRES LECHES "ALMA"
Three leches
8€

TORRIJA BAÑADA EN CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE COCO
Torrija with white melted chocolate and coconut ice cream
8€

PIÑA ASADA A LA BRASA, RON ZACAPA, LIMA KAFIR Y HELADO DE COCO JOVEN
Grilled Pineapple, Charcoal grilled pineapple, Zacapa rum, kafir lime and coconut ice cream
8€

TARTA DE QUESO PAYOYO CON MERMELADA CASERA DE FRUTOS DEL BOSQUE (SIN GLUTEN)
Payoyo cheesecake with red berries homemade marmalade (gluten free)
8€

HELADO DE TURRÓN BLANDO CON PEDRO XIMENEZ
Soft turrón ice cream with Pedro Ximénez
8€

CREMA CATALANA CON SU AZÚCAR QUEMADO
Catalan cream with its caramelized sugar
8€

SORBETE DE LIMÓN
Lemon sorbet
8€

PLÁTANO A LA LEÑA, SU TOFFEE SALADO Y CHOCOLATE SANT DOMINIQ 70%, HELADO DE VAINILLA Y LOTUS O DE VAINILLA
Banana on the wood, salted toffee and Sant Dominiq chocolate (70 %), vanilla and lotus ice cream or vanilla ice
8€

TATÍN DE MANZANA HORNEADO EN EL MOMENTO Y ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA
Apple tatin with vanilla ice cream
8€

TARTA "ESSENTIA" DE CHOCOLATE
"Chocolate "Essentia" cake
8€

SURTIDO DE QUESOS
Assorted cheeses
18€

SUGERENCIA VINOS DULCES DE POSTRES

OUR SUGGESTIONS FOR DESSERT SWEET WINES

-Vino Oremus TOKAJI ASZU 5 Puttonyos
Para servir con variedad de quesos/ Perfect with the assorted cheese
Copa/board Glass: 25€ Botella/Bottle: 100€
-Vino Oremus TOKAJI ASZU 6 Puttonyos
Para servir con variedad de quesos/ Perfect with the assorted cheese
Copa/board Glass: 30€ Botella/Bottle: 120€

IVA incluido/ VAT included

ALMA
de MIGUEL

Alérgenos
Allergens