

Alérgenos / Allergens

YU BÁ

CON LAS MANOS O CON CUBIERTOS
¡LO IMPORTANTE ES COMPARTIR!

USING HANDS OR CUTLERY...THE IMPORTANT IS SHARING!
BOCADOS DEL MUNDO / SNACKS OF THE WORLD...

Tarta San Marcos de Foie Micuit _____ 8,00€

Foie micuit pie (San Marcos style)



Nem Cha Gio de cerdo con mahonesa de curry
y ostras(und.) _____ 3,50€

Pork Nem Cha Gio with Curry and Oyster Mayonnaise



Panzerotto de Provolone ahumado, tomate asado
y salvia _____ 4,50€

Panzerotto stuffed with smoked Provolone, tomato and sage



Taco a la llama con calamar tempurizado, kimchee
de frutas y algas crujientes con wasabi _____ 5,50€

Flambé Taco with Squid Tempura, Fruits Kimchee and Crispy Algae with Wasabi



Enchiladas de tinga poblana con crema agria y queso
ranchero _____ 10,00€

Poblana style enchiladas with sour cream and Ranchero cheese



Nuestro Takoyaki ibérico de cerdo al tōgarashi, ajo negro, chiles y
mayo Kewpie _____ 12,00€

*Our very own Iberic Takoyaki of tōgarashi style pork, black garlic,
chilis and Kewpie mayo*



Xiaolongbao de Carbonara japonesa con Panceta
y Enokis confitado _____ 11,00€

Japanese Carbonara Xiaolongbao with Bacon and candied Enokis



1€ de este plato
será destinado a
la Fundación
CUDECA / 1€ of
this dish will be
destined to CUDECA
Foundation

Lasaña coreana de vaca vieja, tuétano asado y bechamel de cabra _____ **14,00€**
Old Cow, Roasted Marrow and Goat Bechamel Sauce Korean Lasagna



Huevo 63° tartar de atún rojo picante y patatas crujientes _____ **16,00€**
63° Egg, Spicy Red Tuna Tartare and crunchy Potatoes



CÓCTELES DE ENSALADA

SALADS SEASONED WITH COCKTAILS

Ensaladas aliñadas con Cócteles buscando un maridaje simbiótico

Burratinas frescas con tomate cherries ECO, sésamo garrapiñado y polvo de albahaca _____ **13,00€**
Aderezo de Mojito de albahaca

*Fresh Burrata cheese with ECO cherry tomatoes, sugared sesame and basil dust
Basil mojito dressing*



Ensalada de mango de la Axarquía con kale rizada, queso de cabra con azúcar moscovado y cherries pera al orégano _____ **11,00€**

*Mango from Axarquia Salad with Kale, Goat Cheese with Muscovado
Sugar and Oregano Style Grape Tomato
Daikiri de Mango / Mango Daikiri*



Ensalada de pollo frito japonés, aguacate asado y maíz picante _____ **12,00€**

Fried japanese chicken, roasted avocado and spicy corn salad

Aderezo de yogur de chinola y albahaca/Passion fruit and basil yogurt dressing



UN VIAJE ALREDEDOR DEL MUNDO

A TRAVEL AROUND THE WORLD

Corvina al vapor, parmentier de patata ahumada con jalapeños asados y elote al carbón _____ **20,00€**

*Steamed sea bass, smoked potatoes parmentier with roasted jalapeños
peppers and charcoal style corn*



Bacalao "Barquero" Confitado, Garbanzos fritos y Pesto de Alcaparrones-Kalamata-Tomate dry _____ **22,00€**

Fisherman style candied cod, fried chickpeas and capers-kalamata olives-dry tomato pesto sauce



Salmón Micuit y sōmen japonés con edamames asados, bimis y piel de lima confitada (22min) _____ **19,00€**

Micuit salmon & japanese Sōmen with roasted edamame, bimi and confit lime peel (22 min)



Rodaballo a la parrilla con raviolis de duxelle de setas y salsa Nantua _____ **20,00€**

Grilled turbot with mushroom duxelle ravioli and Nantua sauce



Tonkatsu de solomillo de cerdo Ibérico y maíz en texturas _____ **18,00€**

Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with Corn in Different Textures



Gnocchis caseros con ragout de ciervo, boletus y calabaza _____ **18,00€**

Homemade Gnocchis with venison ragout, boletus and pumpkin



Pato asado con miel de tamarindo y arroz integral salteado con cacahuete, coco y jengibre _____ **21,00€**

Roasted duck with tamarind honey and sauteed brown rice with peanuts, coconut and ginger



Costilla de vaca en Sousvide al Vermouth de naranja con patata a la inglesa con mantequilla de ajo y romero _____ **22,00€**

Sousvide cooked beef ribs with an orange vermouth touch,

English potatoes with garlic and Rosemary butter



PARA LOS MÁS GOLOSOS

FOR THOSE SWEET TOOTHED

"Pasión limeña" Chocolate blanco - Fruta de la
Pasión - Ají amarillo _____ 7,00€

(2º Premio I Concurso repostería de Cohepa en Málaga)

"Lima passion" White chocolate-Passion fruit-Yellow chili
(2nd prize of I Cohepa pastry competition in Málaga)



Málaga sabe dulce... _____ 7,00€

(Ganache de chocolate al Vermouth Andresito, bizcocho de aceite de oliva y cremoso de cabra malagueña)

Málaga tastes sweet

(Andresito Vermouth style chocolate ganache, olive oil sponge cake and malaguenian goat cheeses cream)



Bizcocho borracho de almendras, helado de vainilla
mexicana y manzana asada _____ 7,00€

Almond Baba sponge cake, Mexican vanilla ice cream & baked apple



Cheesecake Pink _____ 7,00€

(Bombón de queso encamisado en chocolate blanco y peta zetas de frambuesa con helado de frambuesa y algodón dulce)

Pink Cheesecake

(Cheese bonbon covered with White chocolate and raspberry Pop Rocks with raspberry ice cream and cotton Candy)



Texturas de yogur y moras _____ 6,00€

Yogurt & blackberries in different textures



Pan/Bread: 0,50€

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCOS



MOLUSCOS



VINAGRE

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED