

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 _____ 10,00€

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



Taco a la llama con calamar tempurizado, kimchee
de frutas y algas crujientes con wasabi _____ 6,00€

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



Quesadillas de maíz rellena de cerdo
asado en salsa de chile pasilla _____ 12,00€

Corn Quesadillas stuffed with roasted pork in Pasilla chili sauce



Zamburiña gratinada con ali-oli de Gochujang
y pico de gallo de piparras _____ 5,00€

*Gratinated Galician scallops with Gochujang Ali-Oli and piparra chili
pico de gallo*



Croquetas cremosas de gallina en pepitoria y mahonesa
de su jugo _____ 12,00€

Gratinated scallops with Gochujang Ali-Oli and piparras pepper pico de gallo



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 _____ **17,00€**
Old Cow, Roasted Marrow and Goat Bechamel Sauce Korean Lasagna



Okonomiyaki encebollada y tartar de atún rojo al oloroso y trufa negra _____ **19,00€**
Onion Okonomiyaki and tuna tartar with a Sherry wine and black truffle touch



CÓCTELES DE ENSALADA

SALADS SEASONED WITH COCKTAILS

Ensaladas aliñadas con Cócteles buscando un maridaje simbiótico

Ensalada de tomates cherry asados, straciatella di búfala, bresaola y balsámico de melocotón _____ **13,00€**

Roasted cherry tomato salad, straciatella di Bufala, bresaola and peach balsamic. Aderezo de mojito de albahaca/ 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 brotes tiernos con langostinos tempurizados, piña asada y cacahuets con miel _____ **14,00€**

Baby leaf salad with tempura king prawns, roasted pineapple and honey-peanuts

Aderezo de Piña colada/Piña colada dressing



UN VIAJE ALREDEDOR DEL MUNDO

A TRAVEL AROUND THE WORLD

Gamba roja a la parrilla con sopa Tom Yum y su Mantou con polvo de mantequilla _____ **22,00€**

Grilled red shrimp with Tom Yum soup and its Mantou steamed bread with butter dust



Corvina salvaje asada y Demi-glace tostada de chalotas y puerro a modo de ramen _____ **23,00€**
Roasted wild sea bass and toasted Demi-glace sauce of shallots and leeks in a ramen manner



Rodaballo a la parrilla, Causa limeña y bullabesa ahumada de cigalas _____ **24,00€**
Grilled turbot, Causa limeña and Norway lobster smoked Bouillabaisse soup



Arroz meloso de Bacalao, ajetes y sobrasada mallorquina _____ **19,00€**
Cod fish honeyed rice, spring garlic and Majorcan sobrasada



Carbonara de cabrito con Puntalette y yema curada _____ **20,00€**
Young goat Carbonara with Puntalette pasta and cured yolk



Tonkatsu de solomillo de cerdo Ibérico y maíz en texturas _____ **19,00€**
Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with Corn in Different Textures



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



Tataki de vaca Simmental a la parrilla y patata rota con Shiitakes y Za'atar _____ **24,00€**
Grilled Simmenthal cow tataki and mashed potato with Shiitake & Za'atar



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)



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)



Pan/Bread: 0,50€

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINAGRE

IVA incl. · VAT incl. - Pan/Bread: 0,50€