

ANDALUCÍA, MÁLAGA  
EL SUR COMO PUNTO DE PARTIDA



ANDALUCÍA, MÁLAGA  
THE SOUTH, WHERE OUR JOURNEY BEGINS

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala.

---

Kindly let us know if you have any food allergies or intolerances.



## **ENTRANTES – STARTERS**

**JAMÓN. Dehesa de los Monteros - pan con tomate**  
ACORN-FED IBERIAN HAM. "Dehesa de los Monteros"  
**34 €**

**OSTRA. En tempura y espuma de bearnesa**  
OYSTER. Tempura  
**7,5 €** (unidad) – (per unit)

**TARTAR. De lubina sobre lima**  
TARTAR. Seabass on lime  
**8 €** (unidad) – (per unit)

**ANCHOA DOBLE. Matxitxako a la malagueña**  
con pan con tomate  
DOUBLE ANCHOVY. Matxitxako Málaga style  
with grated tomato  
**7,5 €** (unidad) – (per unit)

**EMPANADILLA. De solomillo de vaca, espinacas,**  
**ricotta y harissa**  
EMPANADILLA. Beef Sirloin, spinach, ricotta  
and Harissa  
**6 €** (unidad) – (per unit)

**CROQUETA. De gamba al ajillo**  
CROQUETTES. Garlic prawn croquettes  
**3,5 €** (unidad) – (per unit)

**STEAK TARTAR. De ternera sobre brioche hojaldrado**  
**y patata soufflé**  
STEAK TARTAR. Dry-aged beef steak tartar,  
toasted brioche and potatoes soufflé  
**7,5 €**

**BIKINI. De sobrasada, brie y miel**  
BIKINI. Mallorcan sobrasada, Brie and honey  
**12 €**

**LECHUGA VIVA. Con aliño César y costrones**  
LIVING LETTUCE. With Caesar dressing and croutons  
**19 €**

**SALPICÓN. De gamba con pipirrana de requesón**  
SALAD. Prawn with requesón pipirrana  
**20 €**

**ATÚN. En dados, con aliño picante al gusto y huevo frito**  
TUNA. With spicy dressing and fried egg  
**25 €**

**VERDURAS. A modo de menestra, con porrilla**  
**de almendra y toques picantes**  
VEGETABLES. Menestra, almond "Porrilla"  
and spicy sauce  
**17 €**



## PRINCIPALES – MAIN DISHES

**LUBINA. Con salsa beurre blanc y espinacas "aliñás"**  
SEABASS. In a citric beurre blanc sauce  
and garlic spinach  
**36 €**

**BACALAO. Con pil-pil de hierbabuena y majado  
de acelga a la andaluza**  
COD. With mint pilpil, and mashed local chard  
**27 €**

**IBÉRICO. Presa con zanahoria encominada  
y jugo especiado**  
IBERIAN PORK. Acorn-fed Iberian pork with carrot puree  
and spiced iberian jus  
**29 €**

**PATO. Magret asado con salsa de pimienta verde  
y Chantilly de amontillado**  
DUCK. Fire grilled Magret, green pepper sauce  
and sherry wine Chantilly  
**26 €**

**VACA. Solomillo al Jospet con salsa Café de París**  
BEEF. Grilled sirloin beef with "Café de Paris" sauce  
**38 €**

**CHIVO. Paletilla asada al carbón y bol de lechuga  
con cebolleta.**  
GOAT. Pure-bred Málaga suckling goat shoulder  
with lettuce and spring onion  
**42 €**

## GUARNICIONES – SIDE DISHES

**PATATAS FRITAS**  
FRENCH FRIES  
**6 €**

**COGOLLO ALIÑADO**  
DRESSED BABY GEM LETTUCE  
**6 €**

**BIMI AL JÓSPER CON VINAGRETA DE REFRITO DE AJO**  
JOSPER-GRILLED BIMBI WITH GARLIC CONFIT VINAIGRETTE  
**6 €**



**DISFRUTE DE NUESTRA NUEVA TERRAZA "LA TERRAZA DE SOLECIO"**

---

**ENJOY OUR NEW ROOFTOP BAR "LA TERRAZA DE SOLECIO"**