

PARA EMPEZAR Y AL NATURAL

CAÑAILLAS (UD.)
5,50€

OSTRAS AMÉLIE SPÉCIALE     
DE CLAIRE (UD.)
(PONZU O LECHE DE TIGRE) +1€ EXTRA
6,20€
EXPERIENCIA COPA CHAMPAGNE POMMERY APANAGE
+12€

OSTRAS COCKTAIL AMÉLIE (UD.)
5,80€
EXPERIENCIA COPA CASA CURRO TÍO PEPE EN RAMA
+4,50€

CONCHA FINA (UD.)
6,50€

BOLOS (UD.)
3,75€

BRIOCHE DE TARTAR DE QUISQUILLAS CON YEMA
CURADA EN NUESTRO AMONTILLADO (UD.)    
14€

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON SALPICÓN DE PIÑA,
ALMENDRA Y PIMIENTO CARAMELIZADO   
24€

BOQUERONES EN VINAGRE
A NUESTRA MANERA Y AOVE 
12€

«PAPAS ALIÑAS» CON ATÚN ROJO 
Y ANGUILA AHUMADA ROSET
26€

SALPICÓN DE LANGOSTINO DE HUELVA A LA MINUTE 
24€

PIPIRRANA DE ATÚN ROJO 
24€

HERVIDO O A LA PLANCHA AL MOMENTO

(CONSULTAR DISPONIBILIDAD CON EL PERSONAL)

GAMBA ROJA ALISTADO 
18€/100GR

GAMBA BLANCA DE MÁLAGA 
15€/100GR

QUISQUILLAS 
12€/100GR

BERBERECHOS 
22€/200GR

BUEY DE MAR 
50€/PIEZA (800GR APROX.)

BOGAVANTE NACIONAL 
90€/PIEZA

ESPECIALIDADES

GAMBAS ROJAS AL PIL PIL
29€

NAVAJAS GALLEGAS DE BUZO G (100GR) 
9€

ALMEJAS GALLEGAS ABIERTAS AL AJILLO CON
NUESTRA MANZANILLA DE SANLÚCAR  
25,50€

CARABINERO ABIERTO A LA PLANCHA CON PATATAS
PAISANA Y HUEVO FRITO (UD.)   
36€

AGUACATE PLANCHA CON SALPICÓN,
FRUTOS SECOS Y QUESO FETA  
24€

EL MAR

LENGUADO CON DADOS DE PATATA Y PISTO 
38€

RAPE A LA PLANCHA 
24,50€

CALAMAR DE POTERA CON PISTO 
24€

ATÚN ROJO A LA PLANCHA EN UN
ESCABECHE DE NARANJA 
32€

*CONSULTE A NUESTROS PROFESIONALES
LOS PLATOS Y LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

TABLAS DE QUESOS

TABLA DE 3 QUESOS
24€

TABLA DE 6 QUESOS
42€

TABLA PREMIUM
tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen
28€

Con sus guarniciones, atendiendo a diferentes orígenes, tipos de animal.
Selección diaria por parte de nuestro fromelier Raúl Villabrilte y su equipo.

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO  
con helado de vainilla
10€

TARTA DE QUESO  
de cabra de Málaga
11€

FLAN   
de yema con su chantilly
9€

PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS  
con su sorbete
9€

TORRIJA DE PAN BRIOCHE   
con helado de leche merengada
11€

Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal
3,90 PP

