


















Atrévete a Compartir

- Jamón Ibérico de Bellota 1- 1/2 20€-12€
- Queso Curado  1- 1/2 15-8€
- Anchoas del Cantábrico  3.5€/unid.
- Ensaladilla Rusa con Gambas    con huevo frito. 1 - 1/2 12€-7€
- Ensalada Tropical 14€
- Ensalada de Burrata  14€
- Tartar de Salchichón de Málaga  16€
- Tartar de Atún rojo de la Almadraba  20€
- Tosta de Atún rojo en pan de cristal y foie   24€
- Papas Bravas con Jamón Ibérico 12€
- Salmorejo con Huevo y Jamón Ibérico  8€
- Croquetas al gusto del Chef   14€
- Gambas al Pil-Pil  14€
- Lagrimitas de Pollo    14€

Servicio de pan y aceite 1,5€/pax



Platos

Principales

- Presa Ibérica a la parrilla 24€
- Entrecote de Angus a la parrilla 28€
- Chuletón madurado (1kg) (Elaboración 30 min.) 65€
- Contramuslo de pollo a la parrilla 16€
- Hamburguesa ternera grande (250gr)  15€
- Hamburguesa "mini"  8€
- Hamburguesa vegana  15€
- Pasta vegetariana  16€
- Atún Rojo de la Almadraba a la parrilla  24€
- Salmón a la parrilla 24€
- Pata de pulpo a la parrilla sobre espumoso de patatas 24€
- Huevos rotos con gulas y patatitas paja  16€
- Huevos rotos con jamón y patatitas paja  18€
- Huevos rotos con Foie y langostinos y patatitas paja  20€

El texto del párrafo


















Todos nuestros platos vienen acompañados con su correspondiente guarnición

Pregunta por las sugerencias del chef!



POSTRE
Con Chocolate/
sin Chocolate
6€




Do you dare to share?

- | | | |
|---|--------|------------|
| • Iberian Ham | 1- 1/2 | 20€-12€ |
| • Mature chesse  | 1- 1/2 | 15-8€ |
| • Cantabrian Anchovies  | | 3.5€/unid. |
| • Russian Salad with prawns    | 1- 1/2 | 12€-7€ |
| • Tropical Salad | | 14€ |
| • Burrata´s Salad  | | 14€ |
| • Salami Tartare from Málaga  | | 16€ |
| • Red Tuna Tartare from la Almadraba  | | 20€ |
| • Red Tune tartare toast in glass bread with foie   | | 24€ |
| • Spicy potatoes with Iberian Ham | | 12€ |
| • Salmorejo with egg and Iberian Ham  | | 8€ |
| • Crroquettes to the chef´s taste   | | 14€ |
| • Prawns in Pil-Pil sauce  | | 14€ |
| • Chicken fingers    | | 14€ |

Bread and oil service 1.5€/pax



Main Dishes

- Grilled Iberian Pork 24€
- Grilled Entrecote 26€
- Matured beef ribeye (1kg) (cooking 30 min.) 65€
- Grilled chicken breast 16€
- Big Burguer (250gr)   15€
- Veggie Burguer   15€
- Mini Burguer   8€
- Vegetarian Pasta     16€
- Red Grilled tuna   24€
- Grilled Salmon 24€
- Octopus Leg 24€
- Scrambles eggs with gulas and straw chips    16€
- Scrambles eggs with ham and straw chips  18€
- Scrambles eggs with Foie and king prawns and straw chips   20€

All our dishes are accompanied by their corresponding side dishes

Ask for Chef's suggestions!



DESSERT
with chocolate/
without chocolate
6€

BEBIDAS/DRINKS

atrevidas

CERVEZAS

Mahou clásica caña	3€
Mahou clásica copa	5€
Mahou clásica 1/3	3.5€
Mahou 0´0 tostada	3.5€
Alhambra 1925	4€

VINOS Y CAVAS

Copa vino tinto de la casa	4€
Copa de vino blanco de la casa	4€
Copa de vino rosado de la casa	4€
Tinto de verano limón/blanca	3€
Copa de cava brut/rosado	4€

REFRESCOS Y ZUMOS

3€

AGUAS

Lanjarón 1L	3€
Lanjarón 1/2L	2€
lanjarón 1/2L con gas	3€

CAFES/TES

Café o Té solo	2.5€
Café o Té con leche	3€
Capuchino	3.5€

LICORES

Vermouth	5€
Martini Rojo	5€
Aperol Splitz	6€
Pacharán	5€
Baileys	5€
Licor de Hierbas	3€
Plata o Plomo	3€
Tequila Fresa/Mango	3€
Brandy Soberano	5€
Brandy 1866	10€

COMBINADOS

Ron Barceló	10€
Ron Pálido	10€
Ron Zacapa	20€
Whisky red label	10€
Whisky black label	14€
Whisky Jack Daniels	14€
Gin Beefeater	10€
Gin Tanquerai	10€
Gin Seagrams	12€
Gin Malabusca	14€
Vodka Absolut	10€

VINOS/WINES

TINTOS

Avanoak (D.O Ribera del Duero)	20€
Peñahueca (D.O. Valdepeñas)	20€
Platero Morosantos (Ronda)	32€
Casa de la Nava (D.O. Valdepeñas)	32€
Castillejos (Calvente) Granada	35€
Nabal Crianza (D.O. Ribera del Duero)	40€

BLANCOS

Melendra (D.O. Rueda)	20€
Frizzante Verdejo Vera Mar	20€
Homenaje (D.O. Navarra)	22€
Sete cepas (D.O Rias Baixas)	25€
Godello Aljibes	28€
Calvente ecológico (Granada)	28€
Media Legua (D.O. Valdepeñas)	32€
Dehesa del Carrizal (Chardonnay)	35€

ROSADOS

Peregrino prieto picudo	22€
Rosa-O Calvente (Granada)	24€
Nabal Rosado de lágrima	26€

DULCES

Alceño Moscatel (D.O Jumilla)	25€
-------------------------------	-----

CAVAS

Alsinac Brut Nature	20€
Alsinac Brut Rosado	20€
Tamtum Ergo Brut Nature	60€
Tamtum Ergo Pinot Noir Rosado	60€