

Tapas y bocados

Gilda (anchoa, piparra y aceituna)	2,5€
Gilda (boquerón en vinagre, piparra y aceituna)	2,5€
Ostra Gillardeau N°2 al natural	5,5€
Ostra Gillardeau N°2 con gazpacho acevichado, pipirrana y huevas de arenque	6€
Zamburiña asada con salsa dressing	3,9€
Croquetas caseras del día	1,6€/unidad
Trio de boquerones, chutney de pimientos y calabacín	4,5€
Tosta de tartar de atún con mahonesa trufada sobre pan de churro	7,9€

Para el centro

Tartar de salchichón de cabra malagueña	13,5€
Tuétano asado con tartar de vaca	23,5€
Tataki de atún con holandesa de manteca colorá	12/22€
Tortilla de patatas y callos de bacalao	13€
Setas de temporada, huevo, puré de patata y queso	21€
Orejas de cerdo fritas, pipirrana y ají amarillo	10,5€
Mollejas de chivo guisadas al ajillo y patatas fritas	21€

Pan y AOVE de la casa 1,9€/por persona

Principales



Bacalao al pil-pil con pisto	26€
Costilla de jabalí picante, puré de membrillo y cebolla encurtida	19,5€
Lomo de ciervo, setas, puré de patatas y salsa de frutos rojos	26€
Carrillada de ternera, reducción de vino Málaga y puré de calabaza	23€
Solomillo de vaca, bordalesa, brócoli y puré de patata	29€
Txuletón de vaca Lurra AA (País Vasco)	58€/kg
Jarrete de chivo lechal malagueño y “risotto” de espárragos	22€
Pierna de chivo lechal malagueño deshuesada y “risotto” de espárragos	26€

Guarniciones

Patatas fritas	5€
Puré de patatas	5€
Verduras salteadas	5€
Pimientos del padrón	6€

Postres

Tarta de queso de cabra y pistacho	6,8€
Arroz con leche de oveja, castañas, matalauva y queso labne de oveja	6,8€
Zahína de Istán (gachas dulces de almendra, miel y jamón)	6,5€
“Torrija de aguacate” con helado de caramelo salado	7,2€
Coulant de algarroba y AOVE con helado de vainilla 18min de espera	6,9€
Helados artesanales: chocolate, vainilla, limón, pistacho o café baileys	4,9€

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.

Para mayor información consulte a nuestro personal. IVA incluido.



Bebidas

Refrescos Montelux 2,5€

Coca Cola
Coca Cola Zero
Limón
Naranja
Tónica



Refrescos

Agua natural 33cl 2€
Agua con gas 33cl 2,2€
Coca cola 2,3€
Coca cola zero 2€
Fanta naranja · limón 2€
Seven up 2€
Tónica 2,3€
Aquarius naranja · limón 3,2€
Nestea limón · maracuyá 3,2€
Red bull 3,2€
Cerveza “Victoria Málaga”
Caña 2€
Tercio 3,2€
Marengo 3,2€
Malacatí 3,2€
Copa 3,2€
Pinta 4,5€
Limón Pasos Largos 3,2€
0,0 Clásica 3,2€
0,0 Tostada 3,2€

Otros

Sin Gluten 3,5€ Tinto con limón 3€ Vermú Rojo 4€ Sangría de Cava Copa 6€
Sangría de Cava Jarra 24€ Sangría de tinto o blanco Copa 4.5€ Sangría de tinto o blanco Jarra 18€ Sangría de Cava Jarra 24€ Sangría de tinto o blanco Copa 4.5€ Sangría de tinto o blanco Jarra 18€

Cócteles 7,9€

MOJITO

Ron blanco, lima, hierba buena y soda

MOJITO DE FRESA

Versión del clásico con fresa natural

PIÑA COLADA

Ron blanco, piña y coco

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café y expreso

COSMOPOLITAN

Vodka, arándano, lima y triple seco

MARGARITA

Tequila, Cointreau y lima

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco y soda

CAIPIRINHA

Cachaça, lima y azúcar

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja y granadina

DAIQUIRI FROZEN

Ron blanco, fresa y lima granizada

PORNSTAR MARTINI

Vodka, fruta de la pasión y lima

Tapas & Small Bites

Gilda (anchovy, pickled green pepper and olives)	2,5€
Natural Gillardeau Oyster N°2	5,5€
Gillardeau Oyster N°2 with ceviche-style gazpacho, pipirrana and herring roe	6€
Roasted scallop with dressing sauce	3,9€
Homemade croquettes of the day	1,6€
Trio of anchovies, pepper chutney and courgette	4,5€
Tuna tartare on churro bread	7,9€

To Share

Malaga goat salchichón tartare	13,5€
Roasted bone marrow with beef tartare	23,5€
Tuna tataki with holandesa sauce of <i>manteca colorá</i>	12/22€
Potato omelette with cod tripe	13€
Seasonal mushrooms, egg, mashed potato and cheese	21€
Fried pork's ears, pipirrana and yellow chilli	10,5€
Braised goat sweetbreads with garlic and chips	21€

Bread & AOVE 1,9€/per person

Mains



Cod <i>pil-pil</i> with <i>pisto</i>	26€
Spicy wild boar rib, quince purée and pickled	19,5€
Venison loin, mushrooms, mashed potatoes and red fruit	26€
Beef cheek, Málaga wine reduction and pumpkin purée	23€
Beef sirloin, Bordelaise sauce, broccoli and mashed potato	29€
Beef T-Bone “Lurra” (País Vasco)	58€/kg
Málaga kid goat shank with asparagus “risotto”	22€
Boneless Málaga kid goat leg with asparagus “risotto”	26€

Sides

Chips	5€
Mashed potatoes	5€
Sauteed vegetables	5€
Padrón peppers	6€

Desserts

Goat's cheese and pistachio cheesecake	6,8€
Sheep's milk rice pudding, chestnuts, aniseed and sheep's labneh cheese	6€
Zahina from Istán (sweet almond porridge with honey and ham)	6,5€
"Avocado French toast" with salted caramel ice cream	7,2€
Carob & AOVE <i>coulant</i> with vanilla ice cream (18 min wait)	6,9€
Artisanal ice creams: chocolate, vanilla, lemon, pistachio or baileys coffe	4,9€

Products on the menu may contain allergens or traces.

For more information, please consult our staff. VAT included.



Drinks

Montelux Drinks 2,5€

Coca Cola
Coca Cola Zero
Limón
Naranja
Tónica

Refrescos

Water 50cl 2€
Sparkling Water 33cl 2,2€
Coca cola 2,3€
Coca cola zero 2€
Fanta orange · lemon 2€
Seven up 2€
Tonic 2,3€
Aquarius orange · lemon 3,2€
Nestea lemon · passionfruit 3,2€
Red bull 3,2€
Cerveza "Victoria Málaga"
Caña 2€
Tercio 3,2€
Marengo 3,2€
Malacatí 3,2€
Cup 3,2€
Pint 4,5€
Lemon Pasos Largos 3,2€
0,0 Classic Alcohol 3,2€
0,0 Brown Alcohol 3,2€

Cócteles 7,9€

MOJITO

White rum, lime, mint and soda

MOJITO DE FRESA

Classic with natural strawberry

PIÑA COLADA

White rum, pineapple and coconut

ESPRESSO MARTINI

Vodka, coffee liqueur and espresso

COSMOPOLITAN

Vodka, cranberry juice, lime and licor

MARGARITA

Tequila, Cointreau and lime

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco and soda

CAIPIRINHA

Cachaça, lime and sugar

TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange and granadina

DAIQUIRI FROZEN

White rum, strawberry and lime

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passion fruit and lime