

## Tapas y bocados individuales

Gilda de anchoa o de boquerón	2,8€
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	1,8€/unidad
Trio de boquerones, chutney de pimientos y calabacín	4,7€
Tendón de Aquiles de vaca en escabeche con gamba de Marbella	3,8€

## Para el centro

Ensaladilla de anguila ahumada	12,5€
Tomate de Almería, queso de cabra, manzana y vinagreta de higos	10,5€
Gazpacho con pulpo y pipirrana	7,5€
Potaje de alubias con jabalí, chorizo y morcilla	6,5€
Calabaza asada con espuma de chirlas y anguila ahumada	9,5€
Tuétano asado con tartar de ciervo	23,5€
Tataki de atún con holandesa de manteca colorá	M12/R22€
Tortilla de patatas y callos de bacalao	13€
Setas de temporada, huevo, puré de patata y queso	19,5€
Orejas de cerdo fritas, pipirrana y ají amarillo	10,5€
Mollejas de chivo guisadas al ajillo y patatas fritas	23€

*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 chirivía y salsa de frutos rojos	26€
Carrillada de ternera, reducción de vino Málaga y puré de calabaza	23,8€
Pato azulón a la naranja con puré de patatas	16,5€
Jarrete de chivo lechal malagueño y “risotto” de espárragos	21€
Pierna de chivo lechal malagueño deshuesada y “risotto” de espárragos	26€

## 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	5,5€

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 2€  
Agua con gas 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€  
Copa 3,2€  
Marengo 3,2€  
Malacatí 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€ Jarra 24€  
Sangría de tinto o blanco Copa 4,5€ 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 & Individual Bites

Gilda (anchovy, pickled green pepper and olives)	2,8€
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	1,8€
Trio of anchovies, pepper chutney and courgette	4,7€
Beef tendon in marinade with Marbella shrimp	3,8€

## To Share

Smoked eel Russian salad	12,5€
Tomato from Almería, goat cheese, apple & fig vinaigrette	10,5€
Gazpacho with octopus & pipirrana	7,5€
Bean stew with wild boar, chorizo & black pudding	6,5€
Roasted pumpkin with clam foam & smoked eel	9,5€
Roasted bone marrow with venison 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	19,5€
Fried pork's ears, pipirrana and yellow chilli	10,5€
Braised goat sweetbreads with garlic and chips	23€

**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, parsnip purée and red fruit	26€
Beef cheek, Málaga wine reduction and pumpkin purée	23€
Mallard duck with orange sauce & mashed potatoes	16,5€
Málaga kid goat shank with asparagus "risotto"	22€
Boneless Málaga kid goat leg with asparagus "risotto"	26€



## Desserts

Goat's cheese and pistachio cheesecake	6,8€
Sheep's milk rice pudding, chestnuts, aniseed and sheep's labneh cheese	6,8€
Zahína 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	5,5€

*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 2€  
Sparkling Water 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€

## Others

Gluten-free beer 3,5€  
Red wine with lemon 3€  
Red vermouht 4€  
Cava sangria Glass 6€ / Jug 24€  
Red or white wine sangria Glass 4,5€ / Jug 18€

## 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