

## Cerca de la orilla | Aus dem Meer

para compartir – gemeinsam geniessen

**Langostinos Pil-Pil** <sup>2|12</sup> 11.50 €

**Langostinos jumbo en aceite de oliva con ajo, guindilla y pimentón**  
Riesengarnelen in heissem Olivenöl mit Knoblauch und scharfem Chili

**Gambones en tempura** <sup>1|2|6|12</sup> 12.80 €

**Gambones en tempura con salsa chili dulce**  
Garnelen in Tempura mit süssem Chilli Sosse

**Calamares fritos** <sup>1|2|3|7|12</sup> 11.50 €

**Anillos de calamar frito con Alioli**  
Frittierte Tintenfischringe mit Alioli

**Mejillones salteados** <sup>12|14</sup> 13.00 €

**Mejillones salteados a la provenzal**  
Sautierte Miesmuscheln á la Provenzal

### Jamón Ibérico

#### Jamón Ibérico

Iberischer Schinken

½ Ración / ½ Portion

8.00 €

Ración / Portion

14.00 €

### Queso semi curado

#### Queso semi curado

Halbgehärteter Käse

½ Ración / ½ Portion

8.00 €

Ración / Portion

14.00 €

## Arroces | Reisgerichte

**Mínimo 2 personas, para las paellas el tiempo de espera es aprox. 25 minutos**

Precio por persona

Minimum 2 Personen, die Wartezeit für Paellas ist ungefähr 25 Minuten

Preis pro Person

**Paella mixta** <sup>2|4|12|14</sup> 14.00 €

#### Paella con pollo, pescado y marisco

Paella mit Hähnchen, Fisch und Meeresfrüchten

**Paella de marisco** <sup>2|4|12|14</sup> 15.00 €

#### Paella con pescado y marisco

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

**Arroz con bogavante** <sup>2|4|12|14</sup> 21.50 €

#### Arroz caldoso con bogavante, almejas y gambas

Reispfanne mit Hummer, Muscheln und Garnelen



### Pregunten por nuestro menú infantil

Fragen Sie nach unserem Kindermenu

## Ensaladas | Salate

<b>La Grazalema</b> <sup>7 8 10 12 (V)</sup>	11.00 €
<b>Ensalada con ciruela, nuez pecan, tomate cherry, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel</b> Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäse, Pflaume, Pekannuss, Cherry Tomaten und Honig-Senf Vinaigrette	
<b>La Ensalada mixta</b> <sup>12 (V)</sup>	7.50 €
<b>Lechuga variada con tomate, pepino, zanahoria, maíz y cebolla</b> Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke, Karotte, Mais und Zwiebel	
<b>La Ensalada Cesar con pollo o langostinos</b> <sup>1 2 3 7 12</sup>	
<b>Lechuga Romana con salsa César, queso parmesano, tomates cherry, bacon y crutones</b> Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesankäse, Cherry Tomaten, Speck und Croutons	
<b>Pollo / Hähnchen</b>	12.00 €
<b>Langostinos salteados / gebratenen Riesengarnelen</b>	13.00 €

## Pasta & Pizza | Nudelgerichte & Pizza

<b>Espagueti a la Boloñesa</b> <sup>1 3 7 12</sup>	11.50 €
<b>Espagueti con salsa boloñesa</b> Spaghetti mit Bolognese Sosse	
<b>Lasaña vegetariana</b> <sup>1 3 7 (V)</sup>	12.00 €
<b>Lasaña de verduras con salsa de tomate, queso mozzarella, bechamel y parmesano</b> Gemüselasagne mit Tomatensosse, Mozzarella, Bechamel und Parmesan	
<b>Tagliatelle de Carbonara</b> <sup>1 3 7</sup>	10.50 €
<b>Tagliatelle con bacón salteado, nata y queso</b> Tagliatelle mit Speck, Sahne und Käse	
<b>Tagliatelle negros</b> <sup>1 2 3 7 12 14</sup>	13.50 €
<b>Tagliatelle negros con salteado de langostinos, calamares, almeja y tomates cherry al pil-pil</b> Schwarze Tagliatelle mit sautierten Garnelen, Tintenfischringen, Miesmuschel und Cherry Tomaten Pil-Pil	
<b>Pizza Margarita</b> <sup>1 7 12</sup>	8.20 €
<b>Salsa de tomate, mozzarella, orégano</b> Tomatensosse, Mozzarella und Oregano	
<b>Pizza Andaluza</b> <sup>1 7 12</sup>	9.80 €
<b>Salsa de tomate, mozzarella, jamón Serrano, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva</b> Tomatensosse, Mozzarella, Serrano Schinken, Rucola, Cherry Tomaten und Olivenöl	
<b>Pizza de temporada</b> <sup>1 7 12</sup>	S/M €
<b>Salsa de tomate, mozzarella y sugerencia del Chef</b> Tomatensosse, Mozzarella und Empfehlung des Chefkoch	
<b>Pizza a gusto</b> <sup>1 7 12</sup>	8.20 €
<b>Pizza Margarita e ingredientes que elija</b>	<b>cada ingrediente</b> + 0.90 €
mozzarella – cebolla – rucola – jamon cocido – jamón Serrano – atún – aceitunas negras – maíz – parmesano – tomate cherry – pimiento – champiñón – aceite de trufa	
<b>Pizza Margherita und Belag nach Wahl</b>	<b>pro Belag</b> + 0.90 €
Mozzarella –Zwiebel – Rucola – gekochter Schinken – Serrano Schinken – Thunfisch – schwarze Oliven – Mais – Parmesan – Cherry Tomato – Paprika – Champignon – Trüffel Öl	

# Un momento Gourmet | Gourmet Momente

para empezar – Vorspeisen

<b>Sopa del día</b>	5.50 €
<b>Pregunten al camarero por nuestra sopa del día</b> Fragen Sie unsere Kellner nach der Tagessuppe	
<b>Pastelitos del pescador</b> <sup>1 3 4 7 10 12</sup>	7.50 €
<b>Pastelitos de salmón, merluza y patata empanada con salsa tártara</b> Fischpastete aus Lachs, Seehecht und Kartoffeln mit Tartar Sosse	
<b>Remolacha, Manzana y Oveja</b> <sup>7 8 10 12 V</sup>	7.80 €
<b>Ensalada de remolacha, manzana, brotes de invierno, quínoa, queso feta y vinagreta de nueces</b> Rote Beete Salat, Apfel, Wintersalat, Quinoa, Feta Käse und Nussvinaigrette	

## Principales | Hauptgerichte

<b>Merluza en potaje</b> <sup>1 2 3 4 7 10 12 14</sup>	19.50 €
<b>Merluza, almejas, gambas, calamar, sofrito en caldo con salsa Rouille y tostada</b> Seehecht, Herzmuschel, Gambas, Tintenfisch, Brühe mit Rouille Sosse und Toast	
<b>Rape y langostinos en placa de hierro</b> <sup>2 4 7 9 12 14</sup>	23.50 €
<b>Salteado de rape con langostinos, calamar, zanahoria y pimiento en salsa de langostinos</b> Sautierter Seeteufel mit Garnelen, Tintenfisch, Karotte und Paprika in Garnelensud	
<b>Salmón que visito Asia</b> <sup>1 3 4 6 7 12 14</sup>	16.00 €
<b>Salmon con ensalada Wakame, zanahoria confitada en salsa soja acompañado de espárragos verdes con miel en un crepe de trigo sarraceno y salsa chantilly de Wasabi</b> Lachs mit Wakame-Salat, Karottenconfit in Sojasauce, grünem Spargel und Honig in einem Buchweizen-Crêpe dazu Wasabi-Schlagsahne-Sosse	
<b>Dorada en el monte</b> <sup>1 4 7 8 12</sup>	16.50 €
<b>Filete de dorada a la plancha, crumble de tomate y aceitunas negras y salsa de alcaparrones</b> Gegrilltes Seebarsch Filet, Tomaten und schwarzes Oliven Crumble und Kapern Sosse	
<b>Puchero que se hizo ramen</b> <sup>1 3 9</sup>	10.50 €
<b>Puchero de ternera y pollo con jamón Serrano, huevo cocido, pasta y garbanzos</b> Rinder- und Huhn Eintopf, Serrano Schinken, gekochtes Ei, Pasta und Kichererbsen	
<b>Cerdo en los frutales</b> <sup>12</sup>	16.50 €
<b>Carrillada de cerdo guisado con caqui, pera, higo y vino Moscatel</b> Geschmorte Schweinebäckchen mit Kaqui, Birne, Feige an Moscatelwein Sosse	
<b>Pollo en el coral del Castaño</b> <sup>7 8 9 12</sup>	15.00 €
<b>Pechuga de pollo del coral rellena y asada con boniato, col salteado, castañas y crema de calabaza</b> Hähnchenbrust gefüllt und gebraten mit Süsskartoffeln, sautiertem Kohl, Kastanien und Kürbiscreme	
<b>Entrecote del leñador</b> <sup>7</sup>	22.50 €
<b>Entrecote de ternera 300ga la plancha con salteado de setas y salsa tartufata</b> Holzfällersteak mit sautierten Pilzen und Trüffel Sosse	
<b>Ternero que vino de Suiza</b> <sup>7 12</sup>	18.00 €
<b>Ternera blanca salteada con salsa de champiñones, vino blanco y nata</b> Kalbsfleisch sautiert mit Champignon Sosse, Weisswein und Sahne	
<b>Solomillo americano</b> <sup>6 7 11 12</sup>	24.00 €
<b>Solomillo de ternera con salsa de pimientos, maíz salteado, cebolla encurtida y guacamole</b> Rinderlende mit Pfeffersauce, sautiertem Mais, eingelegter Zwiebel und Guacamole	

## Guarniciones | Beilagen

<b>Patatas fritas caseras</b> <sup>1 V</sup>	4.50 €
<b>Patatas fritas caseras</b> Hausgemachte Pommes Frites	
<b>Patatas salteados con bacon y tomate cherry</b> <sup>1 7 12</sup>	4.50 €
<b>Patatas salteados con bacon y tomate cherry</b> Sautierte Kartoffeln mit Speck und Cherry Tomaten	
<b>Arroz basmati salteado con almendra y cebolleta</b> <sup>7 8 V</sup>	4.50 €
<b>Arroz basmati salteado con almendra y cebolleta</b> Basmati Reis sautiert mit Mandel und Frühlingszwiebel	
<b>Verdura variada</b> <sup>7 V</sup>	4.80 €
<b>Verdura variada</b> Gemischtes Gemüse	
<b>Patatas fritas trufadas con parmesano</b> <sup>1 7</sup>	6.00 €
<b>Patatas fritas trufadas con parmesano</b> Hausgemachte Pommes Frites mit Trüffelöl und parmesan	

## Dulces | Süßes

<b>El Catalán y el Malagueño</b> <sup>3 7 8</sup>	5.00 €
<b>Crema brulee de almendras garrapiñadas</b> Crema Brulee mit gezuckerten, gebrannten Mandeln	
<b>Los Alpes en la Costa del Sol</b> <sup>1 3 7 8</sup>	6.50 €
<b>Tarta de nueces y toffee de miel con helado de vainilla</b> Nusstorte mit Honigtoffee dazu Vanille Eis	
<b>El chocolatero y la Castaña</b> <sup>3 7 8</sup>	6.00 €
<b>Merengue de castañas con compota de pera y salsa de chocolate</b> Kastanien Basier mit Birnenkompott und Schokoladensosse	
<b>Krokantissimo</b> <sup>1 3 6 7 8(V)</sup>	6.00 €
<b>Helado de vainilla, chocolate y avellana con salsa chocolate, crocante y nata</b> Vanille-, Schoko- und Nuss Eis, Schokoladensosse, Krokant und Sahne	
<b>Happimagic</b> <sup>7(V)</sup>	6.50 €
<b>Helado de fresa, frambuesa y limón con macedonia de frutas frescas y nata</b> Erdbeer-, Himbeer- und Zitroneneis, frischer Obstsalat und Sahne	
<b>Málaga Dulce</b> <sup>6 7 8 12(V)</sup>	6.50 €
<b>Helado de avellana, vainilla y straciatella, pasas, nueces, vino dulce de Málaga y nata</b> Nuss-, Vanille- und Straciatella Eis, Rosinen, Nüssen, süßer Málaga Wein und Sahne	

(V) = Vegetariano | Vegetarisch |

1 Gluten | 2 Crustáceos | 3 Huevo | 4 Pescado | 5 Cacahuetes | 6 Soja | 7 Leche | 8 Frutos de cáscara | 9 Apio | 10 Mostaza | 11 Sésamo | 12 Sulfitos | 13 Altramuces | 14 Moluscos  
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

Todos los precios incluyen impuestos y servicio, pan 1,50€. / Alle Preise inklusive Steuern und Service, Brot 1,50€

LA  
TERRAZA 