

3. RESTAURANTE

MARISCO

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 01. Ostras N°2 vinagreta o al natural | 5,50€/u |
| <i>(soja, dióxido de azufre y sulfitos)</i> | |
| 02. Coquinas bilbaína o al natural | 20€ |
| <i>(pescado, dióxido de azufre y sulfitos)</i> | |
| 03. Almejas japonesas bilbaína o al natural | 16€ |
| <i>(pescado, dióxido de azufre y sulfitos)</i> | |
| 04. Quisquillas con aceite de vainilla, lima y ralladura de coco | 16€ |
| <i>(crustáceos)</i> | |
| 05. Tartar de gamba blanca, pulpa de erizo, emulsión palo cortado y caviar de trufa blanca | 28€ |
| <i>(huevo, pescado, crustáceos, molusco)</i> | |
| 06. Tacos de bacalao ahumado con jugo mariscal de tomate | 16€ |
| <i>(molusco, crustáceos)</i> | |
| 07. Quisquilla Motril plancha o cocida | 16€ |
| 08. Gamba blanca plancha o cocida | 16€ |



3. RESTAURANTE

ENTRANTES FRÍOS

- 09. Ensalada de tomate, bonito en escabeche y pimiento confitado 15€
(dióxido de azufre y sulfitos)
- 10. Galletas de jengibre con foie y curd de fruta de la pasión 14€
(gluten, huevos)
- 11. Ensaladilla rusa con tartar de atún y alga nori 2 uds. 12€
(lácteos, huevos)
- 12. Ceviche de pescado de temporada 22€
(sin alérgenos)
- 13. Salmorejo clásico con pipirrana de mango y aguacate 14€
(dióxido de azufre y sulfitos)

ENTRANTES CALIENTES

- 14. Tataki de pato con pesto de kale y pistachos con ralladura de naranja 22€
(soja, gluten y sésamo)
- 15. Buñuelos de cangrejo en hojas de siso y salsa de yogurt 16€
(gluten, soja, apio, pescado, molusco, crustáceos)
- 16. Raviolis de cazón en adobo con crema de alcachofas confitadas y dados de calabaza asados 15€
(pescado, apio, lácteos, gluten y huevo)
- 17. Croquetas del día 15€
(gluten y lactosa)
- 18. Revueltos de patatas con bacalao, champiñón, puré de cebolla y espárragos 16€
(pescado y huevo)

3. RESTAURANTE

FRITURA DEL DÍA DE LONJA

19. Chopito	13€
20. Boquerón	11€
21. Salmonete	14€
22. Fritura malagueña	26€
<i>(pescado, mostaza, huevo, gluten)</i>	

PRINCIPALES

23. Rodaballo	25€
24. Lubina	22€
25. Dorada	22€
26. Pargo	28€
27. Fabada asturiana	16€
28. Falso risotto de calamar con tomate cherry confitado y alioli de lima	24€
<i>(pescado, crustáceos, lácteos, huevo y dióxido de azufre y sulfitos)</i>	

Opciones de cocinado: plancha o fritura

3. RESTAURANTE

POSTRES

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 29. Tarta sacher con helado de melocotón
<i>(lácteos, huevos)</i> | 9,50€ |
| 30. Tarta de queso con helado de uva
<i>(huevos, gluten, lácteos)</i> | 9€ |
| 31. Helados variados: vainilla, chocolate, fresas, melocotón y pistacho (1 bola)
<i>(lácteos)</i> | 4,50€ |
| 32. Sorbetes: naranja y limón (1 bola) | 4,50€ |
| 33. Tartaleta de mousse de fresas, tartar de fresas, helado de pistacho y ralladura de lima
<i>(lácteos y gluten)</i> | 10€ |
| 34. Pannacota de plátano, espuma de triple seco y salsa de pistachos
<i>(lácteos, dióxido de azufre y sulfitos)</i> | 11€ |
| 35. Arroz con leche con compota de melocotón y canela
<i>(lácteos y sulfitos)</i> | 9,50€ |

3. RESTAURANT

SEAFOOD

- 01. No.2 oysters with vinaigrette or natural 5,50€/u
(soy, sulphur dioxide and sulphites)
- 02. Wedge clams Bilbao-style or natural 20€
(fish, sulphur dioxide and sulphites)
- 03. Japanese clams Bilbao-style or natural 16€
(fish, sulphur dioxide and sulphites)
- 04. Prawns with vanilla oil, lime and coconut zest 16€
(crustaceans)
- 05. White prawn tartare, sea urchin pulp, Palo Cortado emulsion and white truffle caviar 28€
(egg, fish, crustaceans, molluscs)
- 06. Smoked cod tacos with tomato seafood jus 16€
(molluscs, crustaceans)
- 07. Motril prawns grilled or boiled 16€
- 08. White prawns grilled or boiled 16€



3. RESTAURANT

COLD STARTERS

09. Tomato salad with marinated tuna and candied pepper 15€
(sulphur dioxide and sulphites)
10. Ginger cookies with foie and passion fruit curd 14€
(gluten, eggs)
11. Russian salad with tuna tartare and nori seaweed 2 pcs. 12€
(dairy, eggs)
12. Seasonal fish ceviche 22€
(no allergens)
13. Classic salmorejo with mango and avocado pipirrana 14€
(sulphur dioxide and sulphites)

HOT STARTERS

14. Duck tataki with kale and pistachio pesto, orange zest 22€
(soy, gluten and sesame)
15. Crab fritters with shiso leaves and yogurt sauce 16€
(gluten, soy, celery, fish, molluscs, crustaceans)
16. Marinated dogfish ravioli with confit artichoke cream and roasted pumpkin cubes ... 15€
(fish, celery, dairy, gluten and egg)
17. Croquettes of the day 15€
(gluten and lactose)
18. Scrambled potatoes with cod, mushrooms, onion purée and asparagus 16€
(fish and egg)
-

3. RESTAURANT

FRIED CATCH OF THE DAY

19. Baby squid	13€
20. Anchovies	11€
21. Red mullet	14€
22. Málaga-style fried fish	26€
<i>(fish, mustard, egg, gluten)</i>	

MAIN COURSES

23. Turbot	25€
24. Sea bass	22€
25. Sea bream	22€
26. Red snapper	28€
27. Asturian fabada	16€
28. Faux squid risotto with confit cherry tomatoes and lime aioli	24€
<i>(fish, crustaceans, dairy, egg and sulphur dioxide and sulphites)</i>	

Cooking options: grilled or fried

3. RESTAURANT

DESSERTS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 29. Sacher cake with peach ice cream | 9,50€ |
| <i>(dairy, eggs)</i> | |
| 30. Cheesecake with grape ice cream | 9€ |
| <i>(eggs, gluten, dairy)</i> | |
| 31. Assorted ice creams: vanilla, chocolate, strawberry, peach and pistachio (1 scoop) | 4,50€ |
| <i>(dairy)</i> | |
| 32. Sorbets: orange and lemon (1 scoop) | 4,50€ |
| 33. Strawberry mousse tartlet, strawberry tartare, pistachio ice cream and lime zest | 10€ |
| <i>(dairy and gluten)</i> | |
| 34. Banana panna cotta with triple sec foam and pistachio sauce | 11€ |
| <i>(dairy, sulphur dioxide and sulphites)</i> | |
| 35. Rice pudding with peach compote and cinnamon | 9,50€ |
| <i>(dairy and sulphites)</i> | |