EL MERENDERO

ANTONIO MARTÍN

MÁLAGA

CHACINAS Y QUESOS

Jamón Ibérico de bellota-castaña — 25,00€
Dehesa de los Monteros (100 gr.)
ACORN AND CHESTNUT-FED IBERICO HAM DEHESA DE LOS MONTEROS (100 Gr.)

Lomito Ibérico de bellota-castaña — 22,00€
Dehesa de los Monteros (80 gr.)
CURED IBERICO PORK LOIN (80gr)

Cecina de Buey Gallego — 24,00€
Selección Cárnicas LYO (80 gr.)
AIR-DRIED GALICIAN OX CECINA (80gr)

Queso Curado de Oveja Trufado — 18,00€
Sierra La Solana (100 gr.)
AGED SHEEP'S CHEESE W. TRUFFLE (100gr)

Queso Curado de CABRA EMBORRIZADO — 16,00€
Montes de Málaga (100 gr.)
AGED GOAT 'EMBORRIZADO' CHEESE 'MONTES DE MÁLAGA' (100gr)

TAPAS, CRUDOS Y MARINADOS · TAPAS, RAW & MARINATED

Gilda Malagueña — 6,00€ / ud
Bacalao Marinado, Oliva, Naranja y Cebolla Encurtida
MÁLAGA-STYLE 'GILDA': MARINATED COD, OLIVE, ORANGE & PICKLED ONION

Patata rejilla, ensaladilla y boquerón en vinagre — 4,50€ / ud
CRISPY POTATO GRID WITH RUSSIAN SALAD & PICKLED ANCHOVY

Anchoa Mariposa del Cantábrico — 4,20€ / ud
En salazón de primavera, con AOVE y Piparra
ANCHOVY, EVOO & PICKLED PEPPER

Boquerones en Vinagre — 2,00€ / ud
ANCHOVIES W. VINEGAR

Huevo relleno al estilo Querencia — 3,00€ / ud
TUNA, TOMATO & MAYONNAISE STUFFED EGGS

Trío de boquerón: frito, salazón y marinado — 8,50€
ANCHOVY TRIO: DEEP FRIED, SALT-CURED & VINEGAR MARINATED

Bikini de Gamba roja — 14,00€
Papada ibérica y Trufa Melanosporum
RED PRAWN SANDWICH, IBERIAN JOWL & TRUFFLE

Steak tartar Rossini — 12,50€
Puré Robuchon, Foie a la sal y salsa Perigourdine
ROSSINI STEAK TARTARE, SALTED FOIE & PERIGOURDINE SAUCE

servicio de pan hogaza artesana y aceitunas verdes 1,90€
ARTISAN BREAD & GREEN OLIVES SERVICE 1,90€

MARISCOS Y CONCHAS · SEAFOOD

CONCHAS FINAS "UNA QUE SON DOS" FINE SHELL MUSSELS	4,90€ / UD
OSTRA ANCELIN Nº 2 AL NATURAL ANCELIN N2 OYSTER	5,00€ / UD
QUISQUILLAS DE MOTRIL (CURADAS O AL VAPOR) QUISQUILLA PRAWN FROM MOTRIL (CURED OR STEAMED)	16,00€ / 100 GR
GAMBAS BLANCAS DE MÁLAGA (PLANCHA O COCIDAS) WHITE PRAWNS FROM MALAGA (GRILLED OR BOILED)	14,00€ / 100 GR
GAMBAS DE MÁLAGA AL PIL-PIL CON VIÑA AB PIL PIL SEASONED PRAWNS W. VIÑA AB	18,50€
CHIRLAS A LA BRASA GRILLED CLAMS	20,00€

ENTRANTES · STARTERS

ENSALADILLA RUSA CON LAMINAS DE VENTRESCA DE ATÚN SPANISH POTATO SALAD W. TUNA BELLY	9,00€ / 14,00€
ENSALADILLA DE GAMBA ROJA, LICUADO DE GORDAL Y TIRABEQUES SE SIRVE ATEMPERADA Y SE PREPARA AL MOMENTO PARA CADA SERVICIO SPANISH POTATO SALAD, RED PRAWN, OLIVE SAUCE & TIRABEQUES.	16,50€
CANELÓN DE AGUACATE RILLETTE DE ATÚN ROJO Y CRUDITÉ MANZANA VERDE AVOCADO CANELLONI, BLUEFIN TUNA RILLETTE & APPLE CRUDITÉ	19,50€
PULPO EN ESCABECHE FRIO CON PICADA DE TOMATILLO, LIMA Y CILANTRO PICKLED OCTOPUS, LIME, CORIANDER & TOMATO TARTARE	16,00€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (4/8 UDS) IBERICO HAM CROQUETTES (4/8 UDS)	7,50€ / 13,50€
BUÑUELOS DE BACALAO CON MISO DE NARANJA Y OLIVA NEGRA COD FRITTERS, ORANGE MISO & BLACK OLIVE	14,50€
CORVINA EN GABARDINA CON ALI OLI DE AJOS ASADOS BATTERED SEA BASS W. AIOLI	15,50€
ATÚN ROJO EN MANTECA COLORÁ HUEVOS CAMPEROS Y CRUJIENTE DE PATATA TUNA CONFIT IN PAPRIKA-SPICED PORK LARD, FREE-RANGE EGGS, CRISPY POTATO	19,50€
ENSALADA MERENDERO LECHUGA VIVA, AGUACATE, LÁMINAS DE VENTRESCA DE ATÚN Y TOMATE (2 PAX) MERENDERO SALAD: LETTUCE, AVOCADO, TUNA BELLY, TOMATO (2 PAX)	18,50€
ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA LECHUGA ROMANA, KIMCHI DE MANGO, SÉSAMO Y WAKAME TEMPURA PRAWNS SALAD: LETTUCE, MANGO KIMCHI, SESAME & WAKAME	24,00€

GUISOS... *"ni media, ni ración"* · WARM STEWS

GAZPACHUELO MALAGUEÑO MERLUZA, CHIRLAS Y GAMBA BLANCA 'GAZPACHUELO' SOUP: HAKE, CLAMS & WHITE PRAWNS	12,00€
SOPA 'PINTARROJA' DE SALMONETE CON QUISQUILLAS DE MOTRIL RED MULLET 'PINTARROJA' SOUP W. QUISQUILLA PRAWNS FROM MOTRIL	20,00€
JUDIONES DE LA GRANJA CON RABO DE TORO Y FOIE LA GRANJA BEANS, OXTAIL & FOIE	12,00€

PRIMEROS · MAIN COURSES

ALCACHOFA A LA BRASA CREMA AHUMADA Y TARTAR DE CARABINEROS BRAISED ARTICHOKE, SMOKED CREAM & SCARLET PRAWN TARTARE	12,00€
BOLETUS DE TEMPORADA CON SABAYÓN DE YEMA Y TRUFA NEGRA SEASON BOLETUS, EGG YOLK SABAYON & BLACK TRUFFLE	22,00€
VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCO DE MAÍZ & MOSTAZA GRANO BRAISED VEGETABLES, CORN ROMESCO & WHOLEGRAIN MUSTARD	18,00€
CANELÓN DE GUISO DE MEJILLÓN, CURRY ROJO, GREMOLATA E HINOJO BRASA MUSSELS STEW CANELLONI, CURRY, GREMOLATE & BRAISED FENNEL	21,00€
CRAPIAU DE TXANGURRO MUSELINA DE PATATA Y ESTRAGÓN TXANGURRO 'CRAPIAU', POTATO MOUSSELINE & TARRAGON	19,00€
RAVIOLIS DE CIGALA VERDURAS ENCURTIDAS, ANISADOS, SALSA NANTUA SCAMPI RAVIOLI, PICKLES, ANISEED SCENTEDS & NANTUA SAUCE	22,50€

PESCAÍTO FRITO · DEEP FRIED 'PESCAÍTO'

GAMBITA BLANCA DE CALETA WHITE PRAWN FROM CALETA	16,00€
BOQUERONES : LIMÓN O FRITOS ANCHOVIES: LEMON-BATTERED OR DEEP FRIED	12,50€
CALAMAR DE ARRASTRE TRAWL-CAUGHT SQUID	22,00€
CALAMARITOS DE CALETA BABY SQUIDS FROM CALETA	24,00€
FRITURA MALAGUEÑA VARIADA (2 PAX) ASSORTED MALAGA STYLE FRIED PESCAÍTO	65,00€

ENSALADA CLÁSICA DE PIMIENTOS ASADOS CLASSIC ROASTED PEPPERS SALAD	7,00€ / 10,50€

ARROCES · TRADITIONAL PAELLA

Seco de Rape, Sepia y Gamba Blanca DRY RICE W. MONKFISH, CUTTLEFISH & WHITE PRAWN	24,00€ p.p.
Caldoso de Carabinero y Calamar SOUPY RICE W. SCARLET SHRIMP & SQUID	29,00€ p.p.
Meloso de Setas y Calabaza CREAMY RICE W. MUSHROOM & PUMPKIN	19,50€ p.p.
Seco de Ibéricos: Pluma ibérica, Edamame y Lomito de presa de bellota DRY IBÉRICO RICE: PORK FILLET, EDAMAME & PREY LOIN	24,00€ p.p.
Seco de Pulpo, Costilla y Alcachofa 'OCTOPUS RICE W. RIBS & ARTICHOKES	24,00€ P.P.

Nuestros arroces se elaboran para un mínimo de 2 pax (30 min.). Los precios son por persona.
Todos los arroces llevan un acompañamiento de alioli de yema, ajo asado y azafrán
OUR RICE DISHES ARE MADE FOR A MINIMUM OF 2 PAX (30 MIN.). PRICES ARE PER PERSON.
ALL RICE DISHES ARE SERVED WITH YOLK AIOLI, ROASTED GARLIC AND SAFFRON.

PESCADOS · FISH

Merluza de pincho a la romana pimiento asado y mayonesa Koroneiki HAKE 'A LA ROMANA' W. ROASTED PEPPER & EVOO MAYONNAISE	26,00€
Lomo de bacalao al pil pil salsa yema de chistorra y croûtons COD LOIN IN PIL PIL SAUCE WITH CHISTORRA AND CROUTONS	28,00€
Rodaballo a la brasa espinacas a la meunière y trinxat de patata GRILLED TURBOT, SPINACHS MEUNIÈRE STYLE & POTATO 'TRINXAT'	36,00€
Lenguado asado * ROASTED SOLE	9,50€ / 100 gr.
Lubina de estero a la sal * SALT-BAKED ESTUARY SEA BASS	7,50€ / 100 gr.
Pescado salvaje del día * DAILY CAUGHT	7,50€ / 100 gr.

*Nuestros pescados al peso se acompañan de ensalada de lechuga viva
OUR FISH BY WEIGHT ARE ACCOMPANIED BY LETTUCE SALAD.

CARNES · MEAT

Steak Tartar de solomillo de ternera (elaborado en sala) BEEF SIRLOIN STEAK TARTARE (MADE 'A LA MINUTE')	28,50€
Rabo de toro con patatas fritas XL en AOVE OXTAIL W. XL FRIES IN EVOO	24,00€
Presa Ibérica de Bellota 'Joselito' holandesa de manteca colorá y apio-nabo IBERICO PORK FILLET W. BUTTER SAUCE & CELERIAC	29,00€
Paletilla de cordero lechal cogollo a la brasa, yougurt ahumado y chalota SUCKLING LAMB SHOULDER, BRAISED LETTUCE, SMOKED YOGURT & SHALLOT	34,00€
Solomillo de Ternera, duxelle de setas, salsa cumberland y puré Robuchon BEEF SIRLOIN W. MUSHROOM DUXELLE, CUMBERLAND SAUCE & ROBUCHON PURÉE	32,00€
Mollejas de ternera glaseadas humus, limón asado, mango encurtido y hierbabuena GLAZED VEAL SWEETBREADS, HUMMUS, ROASTED LEMON, PICKLED MANGO & MINT	22,00€
Entraña de buey gallego LYO patata crujiente sour cream y pure de coliflor asada GALICIAN OX SKIRT STEAK, CRISPY SOUR CREAM POTATO & CAULIFLOWER PURÉE	26,00€

GUARNICIÓN / GARNISH

Patatas fritas en AOVE / EVOO FRENCH FRIES	+5,00€
Patatas a lo pobre / BAKED POTATO SLICES	+5,00€
Salteado de verduras / SAUTEED VEGETABLES	+5,00€
Pimientos del piquillo / ROASTED PEPPERS	+5,50€

Carta de Bebidas