

**M** EL MERENDERO  
ANTONIO  
MARTÍN

## ENTRANTES · APPETIZERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA-CASTAÑA DEHESA DE LOS MONTEROS (100 GR.) IBERIAN ACORN-CHESTNUT FED HAM (100gr)	25,00€
QUESO CURADO MONTES DE MÁLAGA (100 GR.) CURED CHEESE 'MONTES DE MÁLAGA' (100gr)	14,00€
TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA LIGERAMENTE PICANTE CON CHIPS REJILLA MALAGA SAUSAGE TARTARE SLIGHTLY SPICY W. CHIPS	13,50€
ENSALADILLA RUSA CON LOMITOS DE MELVA CANUTERA SPANISH POTATO SALAD W. MELVA	7,50€ / 13,50€
TERRINA DE ANGUILA AHUMADA CON PERA WILLIAMS SMOKED EEL TERRINE W. WILLIAMS PEAR	16,50€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA IBERIAN ACORN-FED HAM CROQUETTES	7,50€ / 13,50€
ALCACHOFA A LA BRASA CREMA DE SUS HOJAS Y TARTAR DE CARABINERO GRILLED ARTICHOKE, LEAF CREAM & SCARLET PRAWN TARTARE	18,00€
BUÑUELOS DE BACALAO MISO DE NARANJA Y OLIVA NEGRA COD FRITTERS W. ORANGE MISO & BLACK OLIVES	13,00€
CALAMARITOS HUEVO FRITO DE CORRAL Y SALSA DE TINTA DEEP FRIED BABY SQUIDS W. FRIED FREE RANGE EGGS & INK SAUCE	21,00€
ENSALADA MERENDERO LECHUGA VIVA, AGUACATE, MELVA CANUTERA, TOMATE Y CEBOLLETA (2 PAX) SALAD W. LETTUCE, AVOCADO, MELVA, TOMATO & SPRING ONION (2 PAX)	17,50€
ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA WARM TEMPURA SHRIMP SALAD	22,00€

SERVICIO DE PAN HOGAZA ARTESANA Y ACEITUNAS VERDES 1,80€  
ARTISANAL LOAF OF BREAD & GREEN OLIVES SERVICE FEE 1,80€



## MARISCOS Y CONCHAS · SEAFOOD

CONCHAS FINAS "UNA QUE SON DOS" FINE SHELL MUSSELS	4,90€ / UD
OSTRA FLEUR POUR CARINA Nº 2 AL NATURAL FLEUR POUR CARINA N2 OYSTER	5,00€ / UD
GAMBAS BLANCAS DE MÁLAGA (PLANCHA O COCIDAS) WHITE PRAWNS FROM MALAGA (GRILLED OR BOILED)	14,00€ / 100 GR
GAMBAS DE MÁLAGA AL PIL-PIL SHISO Y MOLLETE AL VAPOR FRITO PIL PIL SEASONED PRAWNS	18,50€

## BOCADOS, CRUDOS Y MARINADOS · BITES, RAW & MARINATED

GILDA MALAGUEÑA BACALAO MARINADO, OLIVA, NARANJA Y CEBOLLA ENCURTIDA 'GILDA': MARINATED COD, OLIVE, ORANGE & PICKLED ONION	5,00€ / UD
PANI PURI CON ANGUILA AHUMADA Y ZOQUE DE REMOLACHA PANI PURI, SMOKED EEL, BEETROOT CREAM	4,50€ / UD
PATATA REJILLA, ENSALADILLA Y BOQUERÓN EN VINAGRE FRIED POTATO, SALAD & ANCHOVY W. VINEGAR	3,90€ / UD
ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO AOVE Y PIPARRA ENCURTIDA ANCHOVY, EVOO & PICKLED PEPPER	3,90€ / UD
BOQUERONES XL EN VINAGRE (2 UDS.) XL ANCHOVIES W. VINEGAR (2 UNITS)	3,50€
PULPO CON EMULSIÓN DE ESCABECHE LIMA, CILANTRO Y CEBOLLA ROJA OCTOPUS W. PICKLED EMULSION, LIME, CORIANDER & RED ONION	18,00€
CANELÓN DE AGUACATE CON RILLETTE DE ATÚN ROJO MANZANA VERDE Y TOBIKO AVOCADO CANELLONI, BLUEFIN TUNA RILLETTE, GREEN APPLE & TOBIKO	19,50€
TOMATE SOASADO CREMA DE QUESO PAYOYO Y LAMINAS DE BACALAO MARINADO SEARED TOMATO, PAYOYO GOAT CHEESE CREAM, MARINATED COD LEAVES	16,00€



## PRIMEROS · STARTERS

GAZPACHUELO MALAGUEÑO MERLUZA, ALMEJAS Y GAMBA DE MÁLAGA GAZPACHUELO SOUP W. HAKE, CLAMS & PRAWNS FROM MALAGA	10,00€ / 15,00€
MEDIA DE LEGUMBRE DEL DÍA LEGUMES DAILY MADE SOUP	10,00€
ATÚN ROJO EN MANTECA COLORÁ HUEVOS CAMPEROS FRITOS BLUEFIN TUNA, BUTTER & FRIED FREE RANGE EGGS	19,50€
BOLETUS Y CHORIZO AHUMADO SALSA DE YEMA Y PIPARRA EN TEMPURA BOLETUS, SMOKED CHORIZO, EGG YOLK SAUCE AND PIPARRA IN TEMPURA	16,00€
VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCU DE MAÍZ GRILLED VEGETABLES W. CORN ROMESCU SAUCE	18,00€
GAMBAS ROJAS AL CURRY AMARILLO AGUACATE ASADO Y ACELGA FRITA RED PRAWNS IN YELLOW CURRY WITH ROASTED AVOCADO AND FRIED CHARD	26,00€
CRAPIAU DE TXANGURRO Y MUSELINA DE PATATA CRAB CRAPIAU AND POTATO MOUSSELINE	18,00€
RAVIOLI DE CIGALAS ENCURTIDOS, ANISADOS Y SALSA NANTUA SCAMPI RAVIOLI, PICKLES, ANISEED & NANTUA SAUCE	22,50€
ALBÓNDIGAS DE CARRILLERA CHOCO EN SU TINTA CON BEARNESA DE ALGAS CHEEK AND CUTTLEFISH MEATBALLS IN THEIR INK WITH SEAWEED BÉARNAISE	22,00€



## PESCAÍTO FRITO · DEEP FRIED 'PESCAITO'

BOQUERONES : LIMÓN O FRITOS 12,50€ / 250 GR  
ANCHOVIES: FRIED OR LEMON SEASONED

CALAMAR 19,50€ / 200 GR  
SQUID

CALAMARITOS 19,50€ / 200 GR  
BABY SQUIDS

FRITURA MALAGUEÑA VARIADA (2 PAX) 52,00€ / 700 GR  
ASSORTED FRIED FISH FROM MALAGA (2 PAX)

---

ENSALADA CLÁSICA DE PIMIENTOS ASADOS 6,00€ / 10,50€  
CLASSIC ROASTED PEPPER SALAD

## ARROCES · RICES

ARROZ SECO DE RAPE, SEPIA Y GAMBA BLANCA 24,00€ P.P.  
DRY RICE W. MONKFISH, CUTTLEFISH & WHITE PRAWN

CALDOSO DE CARABINERO Y CALAMAR 29,00€ P.P.  
SOUPY RICE W. SCARLET SHRIMP & SQUID

MELOSO DE SETAS Y CALABAZA 19,50€ P.P.  
SOFT RICE W. MUSHROOM & PUMPKIN

IBÉRICO: PLUMA IBÉRICA, EDAMAME 24,00€ P.P.  
Y LOMITO DE PRESA DE BELLOTA  
IBERIAN RICE: PORK FILLET, EDAMAME & PREY LOIN

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 26,00€  
PIMIENTO ASADO Y MAYONESA KORONEIKI  
HAKE 'A LA ROMANA' W. ROASTED PEPPER & EVOO MAYONNAISE

LOMOS DE LENGUADO AL VAPOR 28,00€  
SOBRE PASTEL DE CABRACHO Y BEURRE BLANC DE ALGA CODIUM  
STEAMED SOLE FILLETS ON SCORPIONFISH PIE & CODIUM SEAWEED BEURRE BLANC

LOMO DE BACALAO AL PIL PIL 23,00€  
CHISTORRA Y CROÛTONS  
COD LOIN IN PIL PIL SAUCE WITH CHISTORRA AND CROUTONS

RODABALLO A LA BRASA 30,00€  
ESPINACAS A LA MEUNIÈRE Y PURÉ DE LIMÓN  
GRILLED SOLE, SPINACHS MEUNIÈRE STYLE & LEMON PURÉE

LENGUADO ASADO \* 8,50€ / 100GR  
ROASTED SOLE

LUBINA DE ESTERO A LA SAL \* 7,50€ / 100 GR.  
SALT-MADE ESTUARY SEA BASS

\*NUESTROS PESCADOS AL PESO SE ACOMPAÑAN DE ENSALADA DE LECHUGA VIVA Y TOMATE CATETO  
OUR FISH BY WEIGHT ARE ACCOMPANIED BY LETTUCE AND TOMATO SALAD.

GUARNICIÓN / GARNISH

PATATAS A LO POBRE / BAKED POTATO SLICES +5,00€  
SALTEADO DE VERDURAS / SAUTEED VEGETABLES +5,00€

## CARNES · MEAT

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA (ELABORADO EN SALA) 28,50€  
BEEF SIRLOIN STEAK TARTARE (TABLESIDE MADE)

RABO DE TORO CON PATATAS FRITAS XL EN AOVE 24,00€  
OXTAIL W. XL FRIES IN EVOO

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 'JOSELITO' 28,00€.  
HOLANDESA DE MANTECA COLORÁ Y BOLLO PREÑAO  
IBERIAN PORK FILLET W. BUTTER SAUCE & BREAD

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO 24,75€  
DESHUESADO CON BERENJENA, LABNEH Y CHUTNEY DE DÁTILES  
BONELESS SUCKLING GOAT FROM MALAGA W. EGGPLANT, LABNEH & DATES CHUTNEY

SOLOMILLO DE TERNERA CON DUXELLE DE SETAS, 32,00€  
SALSA BORDALAISE Y PURÉ ROBUCHON  
BEEF SIRLOIN W. MUSHROOM DUXELLE, BORDALAISE SAUCE & ROBUCHON PURÉE

MOLLEJAS DE TERNERA GLASEADAS 20,00€  
HUMUS, LIMÓN ASADO, MELOCOTÓN ENCURTIDO Y HIERBABUENA  
GLAZED VEAL SWEETBREADS, HUMMUS, ROASTED LEMON, PICKLED PEACH & MINT

CHATEAUBRIAND 58,00€  
BEARNESA DE MANZANILLA Y PUERROS ASADOS (350 GR/ 2 PAX )  
CHATEAUBRIAND W. CHAMOMILE BÉARNAISE & ROASTED LEEKS (350 GR/ 2 PAX)

GUARNICIÓN / GARNISH

PIMIENTOS DE PIQUILLO ASADOS A LA LEÑA / WOOD-FIRED ROASTED PEPPERS +5,50€  
PATATAS GALLEGAS EN AOVE / GALICIAN POTATOES IN EVOO +5,00€



## CARTA DE BEBIDAS



[WWW.GRUPOGORKI.COM](http://WWW.GRUPOGORKI.COM)