

M *el*  
merendero  
ANTONIO MARTIN

CARTA DE TAPEO

---

## aperitivos

MANZANILLA PAPIRUSA	3,80€
D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 100% PALOMINO FINO	
FINO JARANA	3,80€
D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. 100% PALOMINO FINO	
AMONTILLADO ESCUADRILLA	5,80€
D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA. 100% PALOMINO FINO	
OLOROSO DON NUÑO	5,80€
D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. 100% PALOMINO FINO	
VERMUT ROJO LUSTAU	4,80€
PALOMINO, PEDRO XIMÉNEZ	
VERMUT BLANCO LUSTAU	4,80€
FINO, MOSCATEL	
VERMOUTH MARTÍNEZ LACUESTA	4,50€
CAMPARI	6,00€
APEROL SPRITZ	7,50€
BLOODY MARY	8,00€

## tapas

	TAPA	MEDIA
ENSALADILLA RUSA CON MELVA CANUTERA	3,50€	6,90€
RUSSIAN SALAD WITH MELVA CANUTERA		
HUEVOS RELLENOS "LA QUERENCIA"	3,00€	6,00€
STUFFED EGGS "LA QUERENCIA"		
BOQUERONES XL EN VINAGRE CON AOVE (2 UD.)		3,50€
XL ANCHOVIES IN VINEGAR WITH EVOO		
PIPIRRANA DE LANGOSTINOS	3,75€	8,00€
SHRIMP 'PIPIRRANA'		
MEJILLONES XL EN ESCABECHE	2,50€	5,00€
PICKLED XL MUSSELS		
TOSTA DE ANCHOA, TOMATE Y AOVE (UD.)		3,25€
ANCHOVY, TOMATO AND EVOO TOAST (UNIT)		
TOSTA DE SARDINA AHUMADA		4,00€
Y PIMIENTOS ASADOS (UD.)		
SMOKED SARDINE TOAST AND ROASTED PEPPERS (UNIT)		
GILDA DE ANCHOAS CON OLIVA Y PIPARRA (UD.)		2,50€
GILDA OF ANCHOVIES WITH OLIVE AND PIPARRA (UNIT)		
MOLLETE AL VAPOR DE ATÚN EN MANTECA COLORÁ		5,00€
Y HUEVO DE CODORNIZ		
TUNA STEAMED MUFFIN IN COLORED BUTTER W. QUAIL EGG		

## para picar

	MEDIA	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA-CASTAÑA DEHESA DE LOS MONTEROS - 100 GR.		25,00€
IBERIAN HAM ACORN-CHESTNUT DEHESA DE LOS MONTEROS (100 GR.)		
TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA		13,50€
LIGERAMENTE PICANTE CON CHIPS REJILLA		
SLIGHTLY SPICY MALAGA SALAMI TARTAR WITH GRILLED CHIPS		
ENSALADILLA RUSA CON MELVA CANUTERA	6,90€	12,50€
RUSSIAN SALAD WITH MELVA CANUTERA		
TERRINA DE ANGIUILA AHUMADA CON PERA WILLIAMS		15,50€
SMOKED EEL TERRINE WITH WILLIAMS PEAR		
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	7,50€	12,50€
ACORN-FED IBERIAN HAM CROQUETTES		
ALCACHOFAS CACIO E PEPE		11,00€
CON PARMIGIANO, PECORINO Y SALSA DE PIMIENTA (2 UDS)		
GRILLED ARTICHOKEs WITH PARMIGIANO, PECORINO & PEPPER SAUCE (2 UTS)		
BUÑUELOS DE BACALAO		12,00€
CON MISO DE NARANJA Y OLIVA NEGRA		
COD FRITTERS WITH ORANGE AND BLACK OLIVE MISO		
TORTILLA DE PATATAS 'POCO HECHA'		18,50€
SALSA DE CALLOS Y ORTIGUILLAS		
SPANISH POTATO OMELETTE, 'CALLOS' SAUCE & SEA ANEMONES		
CALAMARITOS CON HUEVO CAMPERO Y SALSA TÁRTARA		16,00€
BABY SQUIDS WITH FREE-RANGE EGG AND TARTAR SAUCE		
GAMBAS DE MÁLAGA AL PIL-PIL		14,00€
'PIL-PIL' PRAWNS FROM MALAGA		

## mariscos y conchas

CONCHAS FINAS XL "UNA QUE SON DOS"		5,50€ / UD
FINE SHELL MUSSEL "ONE THAT IS TWO"		
OSTRA GILLARDEAU Nº 2 AL NATURAL		5,00€ / UD
GILLARDEAU Nº 2 OYSTER		
ALMEJAS DE CARRIL AL VAPOR		18,00€
STEAMED CLAMS FROM CARRIL		
GAMBA BLANCA DE MÁLAGA (PLANCHA O COCIDA, 6 UDS)		14,00€
WHITE PRAWNS FROM MALAGA (BOILED OR GRILLED)		
CARABINEROS A LA SAL (2 UDS)		18,00€
SALT-MADE SCARLET PRAWNS		

## pescado frito

	MEDIA	RACIÓN
BOQUERONES : LIMÓN O FRITOS (250 GR)	7,00€	12,50€
ANCHOVIES: LEMON OR FRIED (250 GR)		
CAZÓN EN ADOBO (250 GR)	5,50€	10,75€
MARINATED DOGFISH (250 GR)		
CALAMAR (250 GR)	10,25€	18,00€
FRESH SQUID (250 GR)		
CALAMARITOS (250 GR)	9,25€	16,50€
FRESH BABY SQUIDS (250 GR)		
PUNTILLITAS DE SANLÚCAR		20,00€
BABY SQUIDS FROM SANLUCAR		
FRITURA MALAGUEÑA VARIADA (700 GR / 2 PAX)		45,00€
ASSORTED 'MALAGUEÑA' FRY (700 GR / 2 PAX)		
ENSALADA CLÁSICA DE PIMIENTOS ASADOS	6,00€	10,50€
CLASSIC ROASTED PEPPER SALAD		

## crudos y marinados

---

ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO CON AOVE Y PIPARRA ENCURTIDA	3,75€ / UD
CANTABRIAN BUTTERFLY ANCHOVY WITH EVOO AND PICKLED PIPARRA	
BOQUERONES XL EN VINAGRE (5 UD)	8,00€
XL ANCHOVIES IN VINEGAR	
CANELÓN DE AGUACATE	19,50€
RILLETE DE ATÚN ROJO, MANZANA VERDE Y TOBIKO	
AVOCADO CANNELLONI W. RED TUNA RILLETTE, GREEN APPLE & TOBIKO	
MEJILLONES CON EMULSIÓN DE ESCABECHE,	14,00€
LIMA, CILANTRO Y CEBOLLA ROJA	
MUSSELS WITH MARINATED EMULSION, LIME, CORIANDER AND RED ONION	

## para terminar

---

ARROZ SECO DE RAPE, SEPIA Y GAMBA BLANCA	21,00€ P.P.
DRY RICE WITH MONKFISH, CUTTLEFISH AND WHITE PRAWN	
ARROZ DE IBÉRICOS	22,00€ P.P.
PLUMA IBÉRICA, EDAMAME Y LOMITO DE PRESA DE BELLOTA	
IBERIAN DRY RICE: PREY, EDAMAME & ACORN-FED PORK LOIN	
ARROZ MELOSO DE VERDURAS	19,50€ P.P.
SOFT RICE W. VEGETABLES	
RAVIOLIS DE CIGALAS	21,00€
CON VELOUTÉ DE CRUSTÁCEOS Y ALGA CODIUM	
SCAMPI RAVIOLI WITH CRUSTACEAN VELOUTÉ AND CODIUM SEAWEED	
MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA	26,00€
CON PIMIENTO ASADO Y MAHONESA KORONEIKI	
HAKE SKEWER W. ROASTED PEPPER & KORONEIKI MAYONNAISE	
RAPE ASADO CON CREMA DE CANGREJO,	30,00€
PANCETA ADOBADA Y ALCACHOFAS	
ROASTED MONKFISH W. CRAB CREAM, PICKLED BACON & ARTICHOKE	
CANELÓN DE RABO DE TORO CON SHITAKE Y FOIE-GRAS	21,00€
OXTAIL CANNELLONI WITH SHIITAKE AND FOIE GRAS	
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 'JOSELITO'	28,00€
CON RULO DE PATATA Y ROMESCU DE ZANAHORIAS	
IBERIAN 'JOSELITO' PREY STEAK WITH POTATO & CARROT ROMESCU	

CARTA DE BEBIDAS

