

BEBIDAS / DRINKS

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ SOLO	2,00 €
CAFÉ CON LECHE	2,00 €
CAPUCCINO	2,50 €
CAFÉ IRLANDÉS	7,50 €
CARAJILLO	3,00 €
INFUSIONES	2,00 €

REFRESCOS

AGUA MINERAL	2,00 €
AGUA CON GAS	2,50 €
REFRESCOS (Coca-Cola, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Nestea)	2,20 €
AQUARIUS (Limón, Naranja)	2,50 €
TÓNICA SCHWEPES	2,20 €
ZUMOS (Piña, Melocotón, Naranja, Tomate, Manzana)	2,20 €

CERVEZAS Y VINOS

COPA CERVEZA	2,70 €
PINTA CERVEZA	3,50 €
JARRA CERVEZA GRANDE (Litro)	8,00 €
CRUZCAMPO BOTELLA 33 CL	3,00 €
BOTELLA HEINEKEN 33 CL	3,00 €

BOTELLA CRUZCAMPO RESERVA	3,50 €
BOTELLA ALHAMBRA 1925	3,50 €
BOTELLA BUCKLER (Sin Alcohol)	2,20 €
COPA SANGRÍA	3,00 €
JARRA SANGRÍA GRANDE (Litro)	9,00 €
TINTO DE VERANO	3,00 €
COPA RIOJA	3,00 €
COPA RIOJA PREMIUM	4,00 €
COPA RIBERA	3,00 €
COPA RIBERA PREMIUM	4,00 €
COPA VINO BLANCO	3,00 €
COPA VINO BLANCO PREMIUM	4,00 €
COPA VINO ROSADO	3,00 €
COPA VINO ROSADO PREMIUM	4,00 €
COPA DE CAVA	4,50 €
COPA CHAMPÁN	9,00 €

PAN BREAD	1,10 €
--------------------	--------

B

BELUGA

MÁLAGA

PLAZA DE LAS FLORES 3 29005 MÁLAGA

ENTRANTES • STARTERS

Queso de Salamanca afinado en casa HOME MADE SALAMANCA CURED CHEESE	Ración 13,00 € / Media 7,00 €
Ensaladilla rusa de gambas SPECIAL SPANISH POTATO AND PRAWN SALAD	8,00 €
Carpaccio de picaña macerado en cítricos y ajo frito PICAÑA CARPACCIO MARINATED IN CITRUS JUICE AND FRIED GARLIC	12,00 €
Porra de remolacha, helado de queso Idiazábal, piñones, mojama de atún y caviar de aceite de oliva TYPICAL ANDALUS COLD SOUP WITH BEETS, IDIAZABAL CHEESE GELATO, PINE NUTS, TUNA MOJAMA AND OLIVE OIL CAVIAR	7,00 €
Tartar de atún rojo, alga wakame, guacamole y cilantro RED TUNA TARTAR, WAKAME SEAWEED, GUACAMOLE AND CORIANDER	18,00 €
Croquetas de rabo de toro y reducción de vino tinto OXTAIL CROQUETTES IN A RED WINE REDUCTION	9,00 €
Terrina de magret de pato, foie gras, pistachos y mango TERRINE OF MAGRET DUCK, FOIE GRAS, PISTACHIOS AND MANGO	19,00 €
Bacalao rebozado y mahonesa de tinta de calamar BATTERED COD WITH A SQUID INK MAYONNAISE	11,00 €
Rollito crujiente de rabo de toro y gamba con ensalada tailandesa OXTAIL AND PRAWN CRUNCHY ROLL SERVED WITH A THAI SALAD	6,00 € / Unidad
Verduritas salteadas con albahaca, huevo a 65° y jamón ibérico SAUTÉED VEGETABLES WITH BASIL, EGG COOKED AT 65 DEGREES AND IBERIAN HAM	14,00 €
Calamar en tempura, alioli de kimchi y gel de limón TEMPURA OF CALAMARI WITH KIMCHI AIOLI AND LEMON GEL	12,00 €
Pulpo asado, crema de tubérculos, tierra de cebolla y pimentón de La Vera ROASTED OCTOPUS, STEM TUBERS CREAM, ONION AND VERA BELL PEPPER	18,00 €
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM AND TRUFFLE	14,00 €
Ravioli de micuit de pato, queso de cabra, manzana y aire de queso RAVIOLI OF DUCK MICUIT, GOAT CHEESE, APPLE AND CHEESE FOAM	13,00 €

ENSALADAS • SALADS

Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolleta y tartar de espárragos verdes SALAD WITH TOMATO, TUNA, ONION AND TARTAR OF GREEN ASPARAGUS	12,00 €
Ensalada de burrata, tomatitos cherry aliñados, membrillo y vinagreta de anchoas BURRATA SALAD, WITH CHERRY TOMATOS, QUINCE AND AN ANCHOVY VINAIGRETTE	14,00 €
Ensalada de bacalao confitado, canónigos, nueces, huevas de salmón, aguacate, yogurt y vinagreta de miel POACHED COD, WATERCRESS, WALNUTS, SALMON ROE, AVOCADO AND YOGURT WITH A HONEY FRENCH DRESSING	13,00 €
Ensalada de gambones rellenos de ciruelas y panceta ibérica, guacamole, mezclun, parmesano y concasse de tomate SALAD WITH PRAWNS STUFFED WITH PLUMS AND IBERIAN BACON, GUACAMOLE, MEZCLUN, PARMESAN CHEESE AND TOMATO CONCASSE	16,00 €

ARROCES • RICE DISHES

Arroz de pollo de corral, trufa, queso manchego curado y azafrán RICE WITH CHICKEN, TRUFFLE, CURED CHEESE AND SAFFRON	19,00 €
Arroz marinero con vieiras y punta de espárragos SEAFOOD RICE WITH SCALLOPS AND ASPARAGUS	15,00 €
Risotto verde de albahaca y cilantro, papada de cerdo confitada y queso payoyo GREEN RISOTTO OF BASIL AND CORIANDER, CONFIT OF PORK JOWLS AND PAYOYO CHEESE	15,00 €

PESCADOS Y MARISCOS • FISH AND SEAFOOD

Salmón noruego, gel de algas, teriyaki, tomate seco y tagliatelle de calabacín NORWEGIAN SALMON, SEAWEED, TERIYAKI, DRIED TOMATO AND COURGETTE TAGLIATELLE	18,00 €
Bacalao, melón, albahaca y emulsión de mango COD, MELON AND BASIL WITH A MANGO SAUCE	18,00 €
Rodaballo asado, crema de cebolleta tierna y cuscús de coliflor ROASTED TURBOT, SPRING ONION CREAM AND CAULIFLOWER COUSCOUS	22,00 €
Bogavante, cremoso de patata y trufa, manzana verde y jugo de carne LOBSTER SERVED WITH A CREAM OF POTATO AND TRUFFLE, ALONG SIDE A GREEN APPLE AND MEAT SAUCE	28,00 €
Vieiras, coliflor y meloso de cerdo SCALLOPS, SERVED WITH CAULIFLOWER AND SWEET PORK	23,00 €

CARNES • MEATS

Lomo de vaca gallega con guarnición de patatas y pimientos del Padrón GALICIAN BEEF LOIN WITH POTATOES AND GREEN PEPPERS	5,00 € / 100 Gramos
Solomillo de vaca, remolacha salteada con kimchi y crema de zanahorias GALICIAN BEEF SIRLOIN, BEETS SAUTÉED WITH KIMCHI AND CARROT CREAM	22,00 €
Terrina de secreto ibérico, carrillada estofada al vino tinto y manzana IBERIAN PORK CHEEK STEW WITH RED WINE AND APPLE SAUCE	14,00 €
Chivo malagueño deshuesado, crema suave de ajos y pimientos del piquillo YOUNG BONED MALAGA GOAT, SOFT GARLIC CREAM AND RED PEPPERS	22,00 €
Magret de pato, cebolleta glaseada, col salteada y helado de foie DUCK, SPRING ONION GLAZE, SAUTÉED CABBAGE AND FOIE GELATO	22,00 €

DELICATESSEN

Caviar de esturión blanco (10 gr.) WHITE STURGEON CAVIAR (10 GR.)	25,00 €
Huevos a baja temperatura y Caviar de esturión blanco (10 gr.) EGGS COOKED AT A LOW TEMPERATURE WITH WHITE STURGEON CAVIAR (10 GR.)	27,00 €
Caviar de Beluga (10 gr.) BELUGA CAVIAR (10 GR.)	90,00 €

POSTRES • DESSERTS

Tarta de manzana y crumble con helado de vainilla de Madagascar APPLE CRUMBLE WITH MADAGASCAR VANILLA GELATO	6,00 €
Crème brûlée CRÈME BRÛLÉE	5,00 €
Mousse de mascarpone y cerezas en texturas MASCARPONE MOUSSE WITH TEXTURED CHERRIES	6,00 €
Sablé de gianduja y coco GIANDUJA CHOCOLATE SABLÉ WITH COCONUT	6,00 €
Parfait de pistachos y frutos rojos PISTACHIO PARFAIT WITH RED FRUITS	7,00 €