

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 €
NESTEA	2,50 €
REFRESCOS (Coca-Cola, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite)	2,20 €
AQUARIUS (Limón, Naranja)	2,50 €
TÓNICA SCHWEPES	2,20 €
ZUMOS (Piña, Melocotón, Naranja, Tomate, Manzana)	2,20 €

CERVEZAS Y VINOS

COPA CERVEZA	3,00 €
PINTA CERVEZA	4,00 €
JARRA CERVEZA GRANDE (Litro)	8,00 €
CRUZCAMPO BOTELLA 33 CL	3,00 €
BOTELLA HEINEKEN 33 CL	3,50 €

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 DE LA CASA	3,00 €
COPA RIOJA DE LA CASA PLUS	4,00 €
COPA RIOJA DE LA CASA PREMIUM	4,50 €
COPA RIBERA DE LA CASA	3,00 €
COPA RIBERA DE LA CASA PLUS	4,00 €
COPA RIBERA DE LA CASA PREMIUM	4,50 €
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 €
CHUPITOS	3,00 €
COPA LICOR	4,50 €

PAN BREAD	1,30 €
--------------------	--------



BELUGA
MÁLAGA

ENTRANTES • STARTERS

Queso de Salamanca afinado en casa

HOME MADE SALAMANCA CURED CHEESE Ración 13,00 € / Media 7,00 €

Calamar en tempura, alioli de kimchi y gel de limón

TEMPURA OF CALAMARI WITH KIMCHI AIOLI

AND LEMON GEL Ración 14,00 € / Media 8,00 €

Salpicón de marisco

SEAFOOD SALAD Ración 16,00 €

Ensaladilla rusa de gambas

SPECIAL SPANISH POTATO AND PRAWN SALAD 9,00 €

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 8,00 €

Queso de cabra caramelizado relleno de cebolla y
mermelada de tomate

CARAMELIZED GOAT CHEESE FILLED WITH ONION AND TOMATO JAM 13,00 €

Tartar de atún rojo, alga wakame, guacamole y cilantro

RED TUNA TARTAR, WAKAME SEAWEED, GUACAMOLE

AND CORIANDER 18,00 €

Croquetas de changurro, cecina o mixtas

SPIDER CRAB CROQUETTES OR CURED MEAT CROQUETTES OR MIXED

CROQUETTES.. Ración 9,00 € / Media 5,00 €

Hígado de pato glaseado al Pedro Ximénez

DUCK LIVER WITH PEDRO XIMENEZ 22,00 €

Tentáculo de pulpo crispy con salsa de mango, aguacate
y chile serrano

CRISPY OCTOPUS TENTACLE WITH MANGO SAUCE,

AVOCADO AND CHILI 21,00 €

Huevos rotos con foie y trufa

SCRAMBLED EGGS WITH FOIE AND TRUFFLE 16,00 €

ENSALADAS • SALADS

Ensalada de salmón marinado con crema de limón y cebollino

MARINATED SALMON SALAD WITH LEMON CREAM AND CHIVES 14,00 €

Ensalada de burrata, tomatitos cherry aliñados,
membrillo y vinagreta de manzana

BURRATA SALAD, WITH CHERRY TOMATOS, QUINCE AND

AN APPLE VINAIGRETTE 14,00 €

Poke de atún rojo del Estrecho

RED TUNA POKE. 16,00 €

ARROCES Y PASTAS • RICE AND PASTA

Arroz con carabinero

RICE WITH SHRIMP 22,00 €

Arroz con pollo de corral

RICE WITH FREE RANGE CHICKEN 16,00 €

Risotto con boletus y trufa

RISSOTO WITH BOLETUS AND TRUFFLES 16,00 €

Tagliatelle ai frutti di mare

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE. 15,00 €

PESCADOS Y MARISCOS • FISH AND SEAFOOD

Salmón noruego, gel de algas, teriyaki y verduras

NORWEGIAN SALMON, SEAWEED, TERIYAKI AND VEGETABLES 19,00 €

Lubina con mahonesa de ajo negro y espárragos trigueros

SEA BASS WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE AND WILD ASPARAGUS 18,00 €

Rodaballo asado, risotto de queso parmesano y tirabeques

ROASTED TURBOT, RISOTTO OF PARMESAN CHEESE AND SNAP PEAS ... 22,00 €

Gambas blancas de Fuengirola a la plancha

GRILLED PRAWNS 25,00 €

Almejas de Málaga a la marinera con vino fino

SPANISH STYLE CLAMS WITH FINE WINE 16,00 €

BELUGA

MÁLAGA

CARNES • MEATS

Lomo de vaca gallega con guarnición
de patatas y pimientos del Padrón (aprox. 1 kg)

GALICIAN BEEF LOIN WITH POTATOES

AND GREEN PEPPERS (APROX. 1 KG) 5,50 € / 100 Gramos

Solomillo de vaca con salsa de cereza, verduras de temporada y
jugo concentrado de carne. *OPCIÓN EN TACOS PARA COMPARTIR

GALICIAN BEEF SIRLOIN WITH CHERRY SAUCE, SEASONAL

VEGETABLES AND MEAT CONCENTRATED JUICE 23,00 €

Magret de pato con col salteada y helado de foie

DUCK, SAUTÉED CABBAGE AND FOIE GELATO 22,00 €

Cochinillo confitado y asado crujiente con jugo de carne
y frutos deshidratados (a elegir entre costillar o pierna)

PORK CONFIT AND ROASTED WITH GRAVY AND DRY FRUITS 24,00 €

Paletilla de cordero lechal

SHOULDER OF SUCKLING LAMB 26,00 €

Nuestro steak tartare clásico

OUR CLASSIC STEAK TARTAR 23,00 €

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 €

