



MENÚ

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor



el listado de alérgenos según LEY R(UE) 1169/2011

Ensaladas Salads/Salades



◀ Ensalada Cachalote 8,50
"Cachalote" salad/Salade "Cachalote"

Lechuga, tomate, cebolla, maíz, palmito, maicorquitas, espárragos, atún
Lettuce, tomato, onion, corn, palm, little corned, asparagus, tuna
Lettuce, tomato, onion, corn, palmier, petit épi de maïs, asperges, thon

◀ Pimientos asados 8,00





<i>Tropical salad/ Salade tropicale</i>	
<i>Lechuga, aguacate, piña, endibia, langostinos, salsa rosa</i> <i>Lettuce, avocado, pineapple, endive, king prawns, pink sauce</i> <i>Salade, avocat, ananas, endive, grosses crevettes, sauce rose</i>	
Mixta	7,50
<i>Mixed salad/ Salade mixte</i>	
Tomate aliñado	7,00
<i>Marinated tomatoes/ Tomates marinées</i>	
Tomate aliñado con atún	9,00
<i>Marinated tomatoes with tuna/ Tomates marinées au thon</i>	
Tomate con atún y aguacate	11,00
<i>Tomatoes with tuna and avocado/ Tomates au thon et avocat</i>	

Para picar

Appetizers/Entrées



Boquerones en vinagre 8,00
Anchovies vinegar style/ Anchois au vinaigre

◀ **Berenjenas fritas con miel de caña** 8,00
Fried eggplant with honey/ Aubergines frites avec du miel



◀ **Gazpacho andaluz** 3,00
Andalusian cold tomato soup/ Soupe Andalouse froide de tomate

Mejillones 8,00
Mussels/ Moules

Fritura de la huerta (fuente) 16,00
Fried vegetables (large size plate)/ Légumes frits (grand plat)

Pimiento, cebolla, berenjena y camarones
Pepper, onion, eggplant and little prawns
Poivre, oignon, aubergine et petit crevettes

Pescados y mariscos

Fish and seafood/ Poissons et crustacés

al fuego



Sardines cane/ Caña de sardines

10,00



◀ **Dorada con guarnición**

*Golden fish and side dish/
Dorade et accompagnement*

5 €/100 g.

Borriquete con guarnición

*Rubberlip grunt and side dish/
"Borriquete" et accompagnement*

5 €/100 g.

Pargo con guarnición

*Porgy and side dish/
Pagre et accompagnement*

5 €/100 g.

Lubina con guarnición

*Seabass and side dish/
Loubine et accompagnement*

5 €/100 g.

Calamar (al fuego/frito)

*Big squid (fire style/fried)/
Grosse calamar (au feu/frite)*

5 €/100 g.

Gambones (6 unidades)

*Big Prawns (6 units)/
Grosses crevettes (6 unités)*

15,00

a la plancha

grilled/ grillé



◀ **Gambas (12-18 unidades)**

*Grilled prawns (12-18 units)/
Crevettes au grill (12-18 unités)*

19,00



◀ **Rosada (Plancha o frita)**

*Fried or grilled red snapper/
Abadèche frite ou grillée*

12,50

Langostinos (12 unidades)

*Grilled king prawns (12 units)/
Grosse crevettes au grill (12 unités)*

12,00

Pez espada

Swordfish/ Poisson épée

12,00

Lenguado

Sole/Sole

12,00





fried/ frite



Boquerones al limón 12,00
Fried anchovies lemon style/
Anchois frits au citron

◀ **Boquerones** 11,00
Anchovies/Anchois



◀ **Calamaritos** 11,00
Baby squids/Petits calamars



◀ **Calamares (pota)** 11,00
Squids/Calamars

Jibia frita/plancha 12,00
Fried or grilled cuttlefish/
Seiche frite ou grillé

Pulpo 12,50
Octopus/ Poulpe

Adobo 11,00
Adobo/ Poisson mariné

Salmonetitos 11,00
Goatfish/Rougets

Fritura malagueña (equivalente a 2 raciones) 24,00
Malagueña's mixed fishes (equivalent to 2 courses)
Friture malagueña (l'équivalent de 2 cours)

especiales

special/spécial



◀ **Pulpo a la gallega** 20,00
Gallega's style octopus/ Poulpe gallega

Almejas salteadas 11,00
Clams/ Palourdes sautées

Pez Platino 10,00



Varios

Variety/Variété

arroz

rice/ riz



*Mínimo dos personas
*Minimum two people/ Au moins deux personnes

- ◀ Paella mixta (por persona) 14,00
*Mixed "Paella" (per person)/
"Paella" mixte (par personne)*
- Paella de marisco (por persona) 16,00
*Seafood "Paella" (per person)/
"Paella" des crustacés (par personne)*
- Paella de carne (por persona) 14,00
*Meat "Paella" (per person)/
"Paella" de viande (par personne)*
- Arroz con bogavante (por persona) 22,00
*Lobster "Paella" (per person)/
"Paella" de bogavante (par personne)*

carne

meat/ viande

- Filete de pollo 9,00
Chicken fillet/ Filet de poulet
- Cinta de lomo 9,00
Steak delom/ Filet de porc
- Chuleta de cerdo 9,00
Pork chop/ Côtelette de porc
- Entrecot de ternera 18,00
Beefsteak/ Entrecôte de veau
- Solomillo de cerdo 14,00
Pork tenderloin/ Faux-filet de porc

para los peques

for kids/ pour les enfants

- Espaguetis 8,00
Spaghetti
- Macarrones 8,00
Macaroni

postres





Coffee/ Cafe

(bombon)	2,00
(cerajillo)	2,50
(con baileys)	4,00

Para beber

To drink/à boire

Bebidas

beverages/ boissons

Agua mineral	2,00 (1.5 l.)
<i>Still water/ Eau minérale</i>	1,20 (0.5 l.)
Agua con gas	2,50 (33 cl)
<i>Sparkling water/ Eau gazeuse</i>	
Refrescos	2,50 (23 cl)
<i>Soft drinks/ Sodas</i>	
Zumos	2,20 (20 cl)
<i>Juices/ Jus</i>	
Nestea / Aquarius	2,60 (30 cl)
Casera	2,50 (0.5 l.)
Zumo de naranja natural	3,00
<i>Natural orange juice/ Jus d'orange pressé</i>	
Cerveza //Tinto de verano	2,20
<i>Draft beer // Wine&lemon mixed drink/</i>	3,50 (0.5 l.)
<i>Bière pression // Mélange vin et limonade</i>	7,00 (1. l.)
Botella San Miguel/Mahou/Cruzcampo	2,50 (33 cl)
<i>Beer bottle/ Bouteille de bière</i>	
Botella cerveza especial	3,00 (33 cl)
<i>Special beer bottle/ Bouteille de bière spéciale</i>	
Sangria	3,00
	6,00 (0.5 l.)
	12,00 (1. l.)

Vinos

Wines/ Vins

Vino blanco (Barbadillo, Rueda y otros)	16,00
<i>White wine / Vin blanc</i>	
Vino rosado (Peñascal y otros)	16,00
<i>Rosé wine / Vin rosé</i>	
Vino tinto (Rioja, Ribera del Duero y otros)	18,00 (crianza)
<i>Red wine / Vin rouge</i>	20,00 (reserve)






Ron, Ginebra, Vodka, whisky	7,00 (con refresco)
	4,50 (sin refresco)
(Tanqueray, Bombay, Absolut, Havana 7)	7,50
Premium (Ron, Ginebra, Vodka, whisky)	8,50 (con refresco)
	7,00 (sin refresco)
Baileys, Tia María, Cremas, Brandy,	4,00
Vermouth, Pacharán	
Licor de frutas	3,00

(0.5 l = pinte/ pint/ pinte)
(1 l = jarra/ jar/ carafe)

*Precios del menú en euros (IVA incluido)
*Menu prices are displayed in euros (VAT included)
*Prix des menus en euros (TVA comprise)

 No olvides consultar a tu camarero sobre los **pescados y variedades fuera de carta**

