

## PARA EMPEZAR / TO START

	Tapa Tapa	Plato Portion
Aceitunas	1.00	
Boquerones en vinagre 🐟	2.50	5.00
Anchovies in vinegar		
Pinchos de Atún 🐟		3.50
Tuna skewers		
Anchoas (Unid) 🐟		1.50
Anchoas (Unid)		
Rusa; 🐟 🍷	2.50	5.00
Rusa salad;		
Salpicón de mariscos 🦀 🍷 🐚	2.50	5.00
"Salpicón" Seafood Salad		
Ensalada pimientos asados;	2.50	5.00
Roasted pepper salad;		
Pipirrana; 🦀 🐚	2.50	5.00
"Pipirrana" salad;		
Caldillo de pintarroja 🐟 🐚 🍷 🌾		1.50
Soup of fish		
Pan		1.00
Bread		
Pincho de salmón 🐟		4.00
Salmon stick		

## MARISCOS / SEAFOOD

### GAMBAS

Plancha 🦀

Cocidas 🦀

PILPIL 🦀

### CONCHA FINA

Natural 🐚

Pilpil 🌾 🐚

### PEREGRINA

Natural 🐚

Pilpil 🌾 🐚

### CAMARONES

Cocidos 🦀

### ALMEJAS

Salteadas 🐚

Pilpil 🐚

### COQUINA

Plancha 🐚

Pilpil 🌾 🐚

### MEJILLÓN

Cocido 🐚

Al Vapor 🐚

### NAVAJAS

Plancha 🐚

CIGALAS 🐚

### CARABINEROS 🦀

BÚSANOS 🐚

CAÑAILLAS 🐚

### PRAWNS

Grilled 10.00

Boiled 7.00

PILPIL 4.50

### THIN SHELL

Natural 1.75

Pilpil 1.75

### PILGRIM

Natural 3.50

Pilpil 3.50

### CAMARONES

Boiled 4.50

### CLAM

Sautéed 8.00

Pilpil 9.00

### COQUINA CLAM

Grilled 10.00

Pilpil 11.00

### MUSSEL

Boiled 6.00

Steamed 7.00

### NAVAJAS

Plancha 0.75

CRAYFISH 8.00

CARABINEER 9.50

/100gr

1.50

1.50

## PESCAITO / FISH

	Tapa Tapa	Plato Portion
<b><u>PULPO / OCTOPUS</u></b>		
Frito  	3.00	6.00
Fried		
Plancha 		7.00
Grilled		/100gr
Gallega 		8.00
Gallega (Spicy)		
<b><u>ROSADA / ROSADA</u></b>		
Plancha 		
Grilled		
Frita  		7.00
Fried		
<b><u>COLITAS DE LANGOSTINOS</u></b>  	3.00	6.00
<b><u>TAIL OF PRAWN</u></b>		
<b><u>FRITURA MALAGUEÑA</u></b>   		12.00
Para 2 Personas		
<b><u>FRIED FISH FROM MALAGA</u></b>		
For 2 persons		
<b><u>CALAMAR / SQUID</u></b>		
Frito (Anillas)  	3.00	6.00
Fried (Rings)		
Plancha(nacional) 		3.50
Grilled		/100gr
<b><u>JIBIA / JIBIA</u></b>		
Frita  o plancha 		6.00
Fried or grilled		
<b><u>CALAMARITOS fritos</u></b>  		6.00
Fried <b><u>SMALL SQUID</u></b>		
<b><u>SALMONETES fritos</u></b>  		6.00
Fried <b><u>SALMONETES</u></b>		
<b><u>CHANQUETE (PEZ PLATA)</u></b>  		5.00
Small Fish (whitebait)		
<b><u>CHOPITOS PLANCHA</u></b> 		5.00
Grilled small squid		
<b><u>BOQUERONCITOS</u></b>  	2.50	5.00
Small anchovies		
<b><u>BOQUERONES AL LIMÓN</u></b>  	2.50	5.00
Anchovies to lemon		
<b><u>CAZÓN EN ADOBO</u></b>  	2.50	5.00
Marinate Dogfish		
<b><u>BACALAO FRITO</u></b>  	3.00	6.00
Fried Cod		
<b><u>HUEVA FRITA / PLANCHA</u></b>  		6.00

## PARA TERMINAR / TO FINISH WITH

Postres de la casa    	3.50
House Desserts	

## RELLENITOS / STUFFING

<b>PEREGRINO</b> 🌾🥚	2.50
Cinta de lomo, queso, cebolla plancha y salsa de la casa Loin, cheese, grilled onion and House sauce	
<b>CRESTITAS (Pollo o Cerdo Picante)</b> 🌾	2.50
Carne de pollo (cebolla y especias) Chicken meat (onion y especes)	
<b>SERRANITO</b> 🌾🥚	2.50
Cinta de lomo, pimiento frito, jamón serrano y mahonesa Loin, fried pepper, Cured ham and mayonnaise	
<b>ANCHOITO</b> 🌾🐟🥚	2.50
Tomate, anchoa y queso Tomato, anchovy and cheese	
<b>PICANTITO</b> 🌾🥚	2.50
Choricito picante, cebolla y mahonesa Spicy chorizo, onion and mayonnaise	
<b>PRINGAITO</b> 🌾	2.50
Pringá de cocido Pringá stew	
<b>MADRILITO</b> 🌾🐟🥚	2.50
Calamares y alioli Alioli and squid	
<b>MORUNITO</b> 🌾🥚	2.50
Pollo aliñado y mahonesa Spicy chicken and mayonnaise	
<b>CHOCOBURGER</b> 🌾🥚🐟🐞🦪	2.50
Hamburguesa de choco con pan de tinta de calamar y alioli de pimiento de piquillo	
<b>ATUNEBURGER</b> 🌾🥚🐟🐞🦪	3.00
Hamburguesa de atún con cebolla caramelizada y mostaza miel	

## PARA PICAR / TO TAPEAR

	Tapa Tapa	Plato Portion
<b>CROQUETAS / CROQUETTES</b> 🌾🐟🥚🥚		
<b>Pil pil</b>	3.00	6.00
<b>Puchero Stew</b>	3.00	6.00
<b>Choco y gambas</b> Squid and prawns	3.00	6.00
<b>Jamón serrano</b> Cured Ham	3.00	6.00
<b>Surtido Selection</b>		
<b>ALBÓNDIGAS de choco</b> 🌾🥚🐟🐞🦪	2.50	7.00
Squid's meatball		
<b>QUESO PURO de Oveja</b> 🥚	2.50	5.00
Pure sheep's cheese		
<b>Peregripapa:</b> 🌾	2.00	3.50
Patatas y salsa de la casa Chips with house sauce		
<b>Berenjenas fritas con miel de caña</b> 🌾🥚		3.50
Fried Aubergine with house sauce		
<b>FLAMENQUÍN: (Unid)</b> 🌾🥚🥚		4.00
Lomo de cerdo, jamón serrano y queso con patatas Pork Loin, cured ham and cheese with french fries		
<b>Pinchitos de pollo o cerdo con patatas</b> 🌾		3.00
Chicken or pork and potatoes Brochette		
<b>Pincho de Langostinos</b>		3.00
Brochette Prawn		
<b>Patatas fritas / Fried Chips</b> 🌾		2.50
<b>Tortillas de bacalao (Unid)</b> 🌾🐟		1.00
Cod Omelette (Unit)		
<b>Tortillitas de camarones (Unid)</b> 🌾🦪		0.75
Small prawns omelette (Unit)		
<b>Mejillones trigre (Unid)</b> 🌾🥚🥚🦪		1.25
Tiger Mussels (Unit)		

## BEBIDAS / DRINKS

Agua.....	1.00
Water	
Agua Gas.....	1.80
Sparkling Water	
Caña cerveza.....	1.20
Caña beer	
Maceta cerveza.....	2.40
Maceta beer	
Jarra 1L.....	6.00
Jug 1 L	
Cerveza sin gluten.....	2.40
Gluten free beer	
Tinto de verano La Casera.....	2.00
Tinto de verano.....	1.20
Maceta tinto de verano.....	2.40
Jarra tinto de verano.....	6.00
Jug tinto de verano	
1/3 cerveza (Todas las marcas)....	2.00
1/3 beer (all beers)	
Mahou 5*.....	2.40
Copa vino de la casa tinto o blanco...	2.60
Glass of wine (red wine or white)	
Vermut Barril.....	2.00
Vermut Barrel	
Moscatel Barril.....	1.60
Moscatel Barrel	
Pajarete Barril.....	1.60
Pajarete Barrel	
Botella Vino de la casa.....	13.00
Bottle of wine	
Refrescos.....	2.00
Softdrinks	
Combinados.....	5.00
Mixed Drinks	
Combinados Premium.....	7.00
Premium Mixed Drinks	
Licores.....	3.50
Liqueur	
1/3 Especiales.....	3.00
1/3 Specials	



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

IVA Incluido



S PEREGRINA  
· CENTRO ·

## VINO TINTO / RED WINE

---

	Botella Bottle	Copa Glass
Rioja Crianza Azabache	13.00	2.60
Ribera Pasión Cosecha	13.00	2.60
Málaga Lagar de Cabrera	14.00	2.80
Málaga Vega del Geva	14.00	2.80

## VINO ROSADO / PINK WINE

---

	Botella Bottle	Copa Glass
Emina	13.00	2.60
Lagar de Cabrera	14.00	

## VINO SEMIDULCE / SWEET WINE

---

	Botella Bottle	Copa Glass
Maestrante	13.00	2.60
Castillo Miraflores	14.00	2.60

## VINO BLANCO / WHITE WINE

---

	Botella Bottle	Copa Glass
Viñaldena Verdejo	13.00	2.60
Emina Verdejo	13.00	2.60
Señorío de Rozadela Albariño	13.00	2.80
Mar de Frades Albariño	24.00	
Flor Floris	14.00	2.80
Lagar de Cabrerías	14.00	2.80
Botani Seco	23.00	
Botani Espumoso	20.00	
Viña Barretero	13.00	
Solear Manzanilla	13.00	1.60
Viña Maestro (postre)	13.00	

## CAVAS / CAVAS

---

Lumé	13.00
Freixenet Cordon Negro	12.00