



ALMUERZO · LUNCH
BY THE SEA

COMPROMISO CON LA
TRADICIÓN
Y LA SOSTENIBILIDAD

COMMITMENT TO TRADITION
AND SUSTAINABILITY



Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.
Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad.

NUESTRAS ENTRADAS OUR STARTERS

- Tres ostras Gillardeau: al natural con limón y chalota, con vinagreta mignonette o con aliño japonés de ponzu y jengibre 🍷🍷 30
Three Gillardeau oysters, served with lemon and shallots, mignonette vinaigrette, or Japanese ponzu and ginger dressing
- Ceviche de lubina de estero con leche de tigre de maracuyá y cilantro fresco 23
Sea bass ceviche from the estuary with passion fruit tiger's milk and fresh cilantro
- Tartar de atún rojo y aguacate de la Axarquía 33
Red tuna tartare and avocado from Axarquía
- Boquerones en vinagre al jerez con ensaladita de hinojo fresco y tomate semiseco 📍 21
Sherry-marinated anchovies with fresh fennel salad and semi-dried tomatoes
- Lomo de sardina ahumadas artesanas con pan de cristal y tomate de temporada 📍 23
Artisan smoked sardine loin with crystal bread and seasonal tomato
- Carpaccio de gambas rojas con aliño de tomatillos y cítricos 32
Red prawn carpaccio with tomato and citrus dressing
-  Ensaladilla rusa tradicional con huevo campero y caviar de Moluga 📍 26
Traditional Russian salad with free-range egg and Moluga caviar
- Ensalada de la huerta elaborada con verduras de temporada 📍 18
Garden salad made with seasonal vegetables
- Burrata artesana cremosa con texturas de tomates, pesto fresco y helado de Albahaca 27
Creamy artisanal burrata with tomato textures, fresh pesto and basil ice cream
-  Ensalada 'By the Sea' de bogavante con aguacate, hojas tiernas y mango 52
"By The Sea" lobster salad with avocado, fresh leaves and mango


- Cazuela de langostinos al ajillo 28
Garlic prawn casserole
-  Gazpacho andaluz con langostinos marinados y tomatillos cherry 24
Andalusian gazpacho with marinated prawns and cherry tomatoes

Ajoblanco malagueño de melocotón   24
Málaga-style ajoblanco with peach

Sopa de pescado del día 29
Fish soup of the day

FRITURAS MALAGEÑAS MÁLAGA FRIED FISH SELECTION


 Boquerón malagueño frito al limón  26
Fried Malagan anchovies with lemon juice

Calamar frito a la andaluza  27
Fried Andalusian squid




Cazón en adobo verde  25
Fried dogfish, marinated in green adobo

Chopitos frescos de la lonja de Malaga  26
Fresh baby squid from the Málaga fish market

Sardinillas frescas  21
Fresh sardines

Tortillita de camarones, 2 uds.  16
Shrimp fritters (2 pcs.)

Calamar vegano a la romana   19
Fried vegan squid

 Croquetas de mar y huerta con gambas, champiñones de cultivo y alioli verde de algas, 6 uds.   22
Sea and garden croquettes with prawns, farmed mushrooms and green seaweed aioli (6 pcs.)

AL GRANO: CON SABOR A MAR Y TIERRA GRAIN-INSPIRED: TASTES OF SEA AND LAND

MIN. 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA

MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.

All our fish and seafood are sustainably caught.


Arroz de verduras de la huerta malagueña 	28
Vegetable paella from Málaga's garden	
Arroz mediterráneo del señorito	35
Mediterranean "naked" seafood paella	
Arroz meloso de bogavante al azafrán	46
Creamy saffron-infused lobster rice	
 Arroz de pollito de granja y verduras de temporada	31
Free-range chicken paella with seasonal vegetables	
Arroz cremoso de langostinos y vieiras con pimientos confitados	36
Creamy rice with prawns and scallops, served with confit peppers	
Llauna de cigalitas y lubina con ligero alioli y toques de curry	39
"Llauna" of baby langoustines and sea bass with light alioli and hints of curry	
Fideos a la Malagueña con pescado de lonja 	41
Málaga-style noodles with fresh market fish	

DEL MAR A LAS BRASAS FROM THE SEA TO THE GRILL

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.
Los pescados se pueden cocinar a la sal, brasa, horno o espeto.


Precios por persona

All our fish and seafood are sustainably caught. Fish can be cooked in salt crust, grilled, baked or on the espeto. Prices per person.

Lubina - Sea bass	42
 Rodaballo - Turbot	44
Lenguado negro - Black sole	39
Patatas de pulpo - Octopus tentacles	35
Calamar de potera - Potera squid	37

Pescado de lonja del día. Según mercado precio / kilo
Fresh fish of the day from the market. Price per kilo

DE LA TIERRA A LAS BRASAS FROM THE LAND TO THE GRILL

Solomillo de vaca Marela Marela beef tenderloin	45
Carré de cordero lechal Rack of suckling lamb	38
Pollito picantón Grilled baby chicken	28
Hamburguesa de vaca frisona  Frisona beef burger	29
Ribeye Origen Origin Ribeye	39
Cowboy steak, 1 kg Cowboy steak, 1 kg	125€/kg

GUARNICIONES A ELEGIR SIDES

Se incluye una guarnición con las carnes y pescados a las brasas
All meat and fish dishes from the grill are served with one side dish

Guarnición extra
Extra garnish

9



Patatas a lo pobre
Spanish sliced confit potatoes

Papas "arrugás"
Canarian wrinkly potatoes

Verduras de temporada
In-season grilled vegetables

SELECCIÓN DE PANES BREAD SELECTION

6

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algatocín, cerca de Ronda, de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y larga fermentación.

Our artisanal bread selection is baked fresh every day in the village of Algatocín, near Ronda. Local flours, long fermentation periods and wood-fired ovens are just a few of their secrets.

Pan multicereales con diferentes granos de la zona y fermentación de 18 horas

Local multigrain, 18-hour fermented bread

Pan cateto de pueblo elaborado con trigo recio de la comarca de Ronda, masa madre y 18 horas de fermentación

Málaga bread with sourdough wheat from Ronda, fermented for 18 hours

Pan centenario elaborado con granos de centeno molidos en piedra, masa madre y 24 horas de fermentación

24-hour fermented centenary sourdough made with stone-ground rye flour

Mollete Zaatar elaborado con toques andaluces y aromas del Líbano

Zaatar mollete bread with Andalusian and Lebanese spices

DULCE EXPERIENCIA SWEET INDULGENCE

- Natillas de la abuela caramelizadas  14
Homemade caramelised custard
-  Soufflé frío banoffee  14
Banoffee soufflé
- Fondant de chocolate  14
Chocolate fondant
- Lingote de chocolate Dubái con su helado  16
Dubai chocolate bar with ice cream
- Cremoso de queso Payoyo con salsa de miel de brezo  15
Creamy Payoyo cheese with heather honey sauce
-  Helados artesanales de nuestro carrito:  13
Fresa, nutella, ABC Anantara, mascarpone,
chocolate, yogurt y vainilla
Artisanal ice cream from our cart:
Strawberry, Nutella, ABC Anantara, mascarpone,
chocolate, yoghurt and vanilla

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de
café e infusiones de origen sostenible.

We recommend accompanying your dessert with our selection of
sustainable coffees and infusions.

Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real
Decreto 1021/2022, de 1 de Diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este
establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Please be informed that the fish products affected by Royal Decree 1021/2022, of 1st December
(prevention of parasitic diseases by Anisakis), have been frozen according to regulations.