



# Entrantes y primeros platos

## Starters and first courses / Vorspeisen und Antipasti

1/2

- 8** • **Jamón ibérico de bellota 100%**.....13,50 € .....25,50 €  
 - Iberian ham 100% / Iberico Schinken "bellota" 100%.
- 3** • **Queso curado puro de oveja** .....8,80 € .....15,80 €  
 - Mature sheep's cheese / Reifer reiner Schafskäse.
- 8 3** • **Surtido de quesos selectos malagueños. (Pimentón, romero, trufado, curado y chile)** .....14,50 €   
 - Assortment of selected cheeses from Malaga. (Paprika, rosemary, truffled cheese, cured cheese and chilli cheese)  
 - Auswahl an erlesenen Málaga-Käsesorten. (Paprika, Rosmarin, Trüffelkäse, Räucherkäse und Chilikäse)
- 12** • **Tataki de Kobe Wagyu**.....70,00 € /100 g.    
 - Kobe Wagyu Tataki
- 11 3** • **Carpaccio de ternera con aderezo de pétalos y encurtidos** .....15,80 €  
 - Beef carpaccio with petals and pickles dressing  
 - Rindercarpaccio mit Blütenblättern und Pickles-Dressing
- 3** • **Nuestro foie: Cremoso de queso, manzana caramelizada y miel de Frigiliana**.....14,50 €   
 - Our foie: creamy cheese, caramelized apple and sugar cane.  
 - Unser Foie: cremiger Käse, karamelisiertem Apfel und Rohrzuckerhonig.
- 1 2** • **Huevos rotos con patatas, setas y virutas de ibérico** .....9,50 €  
 - Scrambled eggs with potatoes, mushrooms and shavings of Iberian ham.  
 - Rührei mit Kartoffeln, Pilzen und Spänen von iberischem Schinken.
-  **4** • **Ceviche de corvina marinado con chile fresco, cilantro y lima**.....10,50 €  
 - Corvina ceviche marinated with fresh chili, cilantro and lime  
 - Corvina Ceviche mariniert mit frischem Chili, Koriander und Limette
- 2** • **Nuestra ensaladilla rusa con cecina braseada**.....10,50 €  
 - Russian salad with braised jerky  
 - Russischer Salat mit geschmortem Trockenfleisch
- 1** • **Pan Bao de rabo de toro** .....4,50 €/ud  
 - Bull's tail bread Bao  
 - Ochschwanzbrot Bao
- 1 2 3** • **Pan Bao de Chorizo con parmesano**.....4,50 €/ud €  
 - Chorizo with parmesan bread Bao  
 - Chorizo mit Parmesan brot Bao
- 1 2** • **Mini burger vaca rubia gallega**.....4,50 €/ud  
 - Galician matured beef mini burger.  
 - Mini burger aus gereiftem galizischem Rindfleisch.
- 1 2 3** • **Croquetas cremosas de cecina con panko**.....6,50 €.....12,50 €  
 - Creamy jerky croquettes with Panko  
 - Cremige ruckartige Kroketten mit Panko



## Ensaladas / Salads / Salaten

- 2 4 • **Ensalada de kumato con atún, huevo, cebolla y aguacate.** .....9,80 €
  - Kumato salad with tuna fillet, egg and avocado.
  - Kumato-Salat mit Thunfisch Ventresca, Ei und Advocat.
  
- 3 8 11 12 • **Ensalada Churretero: brotes tiernos, roast beef, manzana, frutos secos, cebolla crujiente, queso feta, vinagreta de miel y mostaza** .....12,50 €
  - Churretero Salad: tender shoots, roast beef, apple, nuts, crunchy onion, feta cheese, honey mustard vinaigrette.
  - Churretero Salat: zarte Sprossen, Roastbeef, Apfel, Nüsse, knackige Zwiebel, Feta Käse, Honig-Senf-Vinaigrette.
  
- 2 3 • **Ensalada de mango con brotes tiernos, queso feta, salsa de mango y crujiente de yuca** .....9,90 €
  - Mango salad with tender shoots, feta cheese, mango sauce and crispy yucca.
  - Mangosalat mit zarten Sprossen, Feta-Käse, Mango-Sauce und knuspriger Yucca.
  
- 8 2 3 • **Ensalada de queso de cabra gratinado, brotes tiernos, salsa de yogur y olivas negras** .....8,50 €
  - Gratin goat cheese salad, tender shoots, yoghurt sauce and black olives.
  - Gratiniertes Ziegenkäsesalat, zarte Sprossen, Joghurtsauce und schwarze Oliven.
  
- 12 9 2 3 • **Nido de aguacate con langostinos y mayonesa de pétalos de rosa** .....11,50 €
  - Avocado nest with prawns and mayonnaise rose petals.
  - Avocado-Nest mit Garnelen und Mayonnaise Rosenblätter.



## Pescados / Fish / Fische

- 3 4 8 • **Lomo de bacalao al pesto de tomate, albahaca fresca y piñones** .....15,50 €
  - Cod loin with tomato pesto, fresh basil and pine nuts.
  - Kabeljau mit Tomatenpesto, frischem Basilikum und Pinienkernen.
  
- 4 • **Atún rojo braseado con chalota caramelizada** .....24,50 €
  - Roasted red tuna with caramelized shallot.
  - Geschmorter Roter Thunfisch auf karamelisierten Schalotten.
  
- 4 • **Suprema de salmón con salsa de hinojo** .....16,50 €
  - Salmon supreme with fennel sauce.
  - Oberstes Lachsgericht mit Fenchel-Sauce.
  
- 4 8 • **Lubina horneada con verduritas de la huerta** .....18,90 €
  - Roasted sea bass with vegetables.
  - Seebarsch gebraten mit feinem Gemüse.
  
- 4 • **Lubina a la espalda** .....17,50 €
  - Baked sea bass / Feine Seebarsch.
  
- 4 • **Lenguado fresco a la parrilla** .....24,80 €
  - Grilled fresh sole / Gegrillte frische Sohle
  
- 4 • **Calamar nacional a la parrilla (500 gr. aprox.)** .....40 €/kg
  - Grilled spanish squid / Gegrillter Spanischer Tintenfisch.
  
- 1 3 6 12 • **Tulipa de hojaldre con langostinos al whisky de malta** .....18,50 €
  - Puff pastry shells filled with prawns and whisky sauce.
  - Offene Blätterteigtaschen mit Garnelen in Malta Whisky.



## Carnes Meat / Fleischgerichte



2 9 11

7 8 12

1 2 3

- **Entrecot de pasto a la parrilla (400 gr. aprox.)**.....28,50 €  
- Grilled grass-fed beef entrecote / Gegrilltes grasgefüttertes Rindfleisch entrecote
- **Entrecot de ternera a la parrilla**.....19,50 €  
- Grilled beef entrecote. / Entrecote vom Rind gegrillt.
- **Solomillo de ternera a la parrilla** .....27,00 €  
- Grilled sirloin beef steak / Rinderfilet gegrillt.
- **Solomillo madurado Especial "El Churretero"** .....31,50 €  
- Special matured sirloin "El Churretero" / Speziell gereiftes Roastbeef "El Churretero"
- **Tartar de ternera** .....22,50 €  
- Steak tartare / Rindertatar
- **Pata de choto lechal nerjeño asada**.....19,50 €  
- Roast leg of suckling kid from Nerja / Geröstetes Zicklein "Nerja Art" (Keulchen)
- **Arco de chuletillas de cordero a baja temperatura, rebozado, a la miel con semillas y frutos secos**.....15,90 €  
- Lamb chops cooked at low-temperature, battered, with honey, seeds and nuts.  
- Lammkoteletts bei niedriger Temperatur gegart, paniert, mit Honig, Kernen und Nüssen.
- **Pluma ibérica**.....16,90 €  
- Iberian pork feather / Iberische Schweinefeder
- **Solomillo de cerdo a la parrilla** .....13,80 €  
- Grilled pork tenderloin / Gegrillte Schweinefilets
- **Costillar de cerdo confitado estilo Barbacoa**.....13,50 €  
- Confit BBQ Pork Ribs / Confit BBQ Schweinerippchen
- **Tiras de pollo stroganoff** .....13,80 €  
- Chicken strips stroganoff / Hähnchenstreifen "Stroganoff"
- **Pechuga de pollo a la parrilla**.....11,50 €  
- Grilled chicken breast / Hähnchenbrustfilet gegrillt



## Salsas / Sauces / Sossen

- **Salsa de boletus**.....2,80 €  
- Boletus mushroom sauce / Steinpilzsoße.
- **Salsa gorgonzola con nueces** .....2,50 €  
- Gorgonzola and walnut sauce / Gorgonzolasoße mit Nüssen.
- **Salsa pimienta rosa**.....2,50 €  
- Pepper sauce / Rosa Pfeffersoße.
- **Salsa Stroganoff**.....2,50 €  
- Stroganoff sauce / Stroganoffsoße.



# Selección de Carnes

Desde nuestros comienzos hemos querido ofrecer siempre la mejor calidad a nuestros clientes. Por ello, os ofrecemos la siguiente información sobre nuestros productos para ayudarlos a disfrutar mejor de vuestra experiencia carnívora.

Nuestras carnes están sometidas a un proceso de maduración en función a su raza y peso. El objetivo es aumentar su sabor y ternura controlando su humedad y temperatura en nuestras cámaras de maduración.

## Nuestras carnes son: (Consultar existencias y cortes) Our meats are: (Ask availability and cuts)



- **Buey** ..... **135 €/kg**  
Macho castrado a los 9 meses y con más de 4 años de edad.  
Dedicado a tareas de tracción agrícola. Tiene una maduración mínima de 90 días.  
\*Filtración: 8/10 \*Ternura: 8/10 \*Sabor: 10/10  
\*Marbled: 8/10 \*Tenderness: 8/10 \*Flavour: 10/10



- **Rubia Gallega Certificada** ..... **70€/kg**  
Vaca autóctona de Galicia con más de 6 años de edad.  
Destaca por su intenso sabor. La reina por excelencia.  
\*Filtración: 7/10 \*Ternura: 8/10 \*Sabor: 10/10  
\*Marbled: 7/10 \*Tenderness: 8/10 \*Flavour: 10/10



- **Simmental** ..... **65€/kg**  
Vaca autóctona de Suiza. Es una raza noble, de doble propósito.  
Está alimentada por pasto y su carne es tierna.  
\*Filtración: 8/10 \*Ternura: 9/10 \*Sabor: 10/10  
\*Marbled: 8/10 \*Tenderness: 9/10 \*Flavour: 10/10



- **Black Angus** ..... **60€/kg**  
Cruce procedente de Irlanda.  
Se caracteriza por su rojo vivo e intensidad en el sabor.  
\*Filtración: 7/10 \*Ternura: 8/10 \*Sabor: 8/10  
\*Marbled: 7/10 \*Tenderness: 8/10 \*Flavour: 8/10



- **Pasto o Fleckvieh** ..... **55€/kg**  
Ternera procedente de Polonia. Alimentada de pastos, forraje y heno.  
Rica en omega 3. Peculiar por su sabor y su suavidad.  
\*Filtración: 9/10 \*Ternura: 8/10 \*Sabor: 8/10  
\*Marbled: 9/10 \*Tenderness: 8/10 \*Flavour: 8/10



- **Wagyu** ..... **85€/kg**  
Raza originaria de Japón.  
Se distingue por su intensa infiltración y un sabor peculiar dulce.  
Es una de las carnes más selectas del mundo.  
\*Filtración: 10/10 \*Ternura: 10/10 \*Sabor: 9/10  
\*Marbled: 10/10 \*Tenderness: 10/10 \*Flavour: 9/10



- **Kobe Wagyu "Tataki"** ..... **70€/100 g**  
Vaca japonesa de la variante Tajima  
Reconocida como la excelencia en carne, se funde en la boca.  
Posee la clasificación A5 (Máxima calidad).  
\*Filtración: 10/10 \*Ternura: 10/10 \*Sabor: 10/10  
\*Marbled: 10/10 \*Tenderness: 10/10 \*Flavour: 10/10



## Postres / Desserts

- 1 2 3 8** • **Helados de vainilla rebozados** .....7,50 €  
- Fried vanilla ice-cream / Geschlagenes Vanilleeis
- 3 8** • **Coulís de frutas del bosque con helado de albahaca** .....5,50 €  
- Coulis of wild berries with basil ice-cream / Beeren Coulis mit Basilikum Eis.
- 1 2 3 8** • **Adicción de chocolate (Crep de nutella, helado y tarta de chocolate)**.....8,50 €  
- Chocolate addiction (nutella crepe, chocolate ice cream and chocolate cake)  
- Schokoladensucht (Nutella-Krepp, Schokoladeneis und Schokoladenkuchen)
- 3** • **Espuma de mango y arándano** .....5,00 €   
- Mango and blueberry mousse / Mango- und Heidelbeerschaum
- 1 2 3 8** • **Coulant de chocolate con helado**.....6,50 €  
- Chocolate coulant with ice cream / Schokoladen Coulant mit Eis
- 1 2 3** • **Tiramisú**.....5,50 €  
- Tiramisu / Tiramisu
- 1 2 3** • **Porción de tarta** .....5,50 €  
- Piece of cake / Stück Kuchen
- 1 2 3** • **Tarta de queso**.....6,50 €  
- Cheesecake / Käsekuchen.
- 1 2 3 8** • **Brownie con helado** .....6,50 €  
- Brownie with ice cream / Brownie mit Eis
- 1 2 3** • **Crêpe flambeado con mermelada de melocotón** .....4,80 €  
- Flame crêpe with peach jam / Flammenkrepp mit Pfirsichmarmelade
- 8** • **Queso curado con membrillo** .....7,50 €  
- Cured cheese with quince / Gereifter Käse mit Quitte



## Vinos Dulces / Sweet wines <sup>14</sup>



- |   | Copa<br>Glass | Botella<br>Bottle |
|---|---------------|-------------------|
| • <b>BF Maestro</b> , D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)..... | 4,10 €        | 20,50 €           |
| • <b>Zumbral</b> , D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría).....    | 4,00 €        | 20,00 €           |
| • <b>Casa de la Ermita</b> , D.O. Jumilla (Monastrel).....      | 4,50 €        | 22,50 €           |
| • <b>Don PX</b> , D.O. Montilla Moriles (Pedro Ximénez).....    | 5,00 €        | 25,00 €           |