



Burgers & Sandwiches

- 1 2 3** • **Burger Clásica de ternera**.....8,50 €
 Carne de ternera madurada marinada, tomate, cebolla y lechuga.
 - *Classic veal hamburger: Marinated matured beef, tomato, onion and lettuce.*
 - *Hamburger klassisch vom Kalb: Mariniertes gereiftes Kalbfleisch, Salat, Tomate und Zwiebel.*
- 1 2 3 9 11** • **Burger Casa Paco**.....12,80 €
 Carne de ternera madurada marinada, brotes tiernos, tomate, pepinillo agri dulce, cebolla caramelizada, queso, huevo y beicon.
 - *Beef sirloin hamburger: Marinated matured beef, tender shoots, tomato, gherkin, caramelized onion, cheese, egg and bacon.*
 - *Hamburger vom Rind: mariniertes gereiftes Kalbfleisch, zarte Triebe, Tomate, Gürkchen süß sauer, karamalisierte Zwiebel, Käse, Ei, und Speck.*
- 1 2 3** • **Burger pollo business class**.....8,50 €
 Carne de pechuga de pollo, brotes tiernos, cebolla roja, tomate, queso y salsa de yogurt.
 - *Chicken hamburger business class: Chicken meat, tender shoots, red onion, tomato, cheese and yoghurt sauce.*
 - *Hamburger Business Class mit Hühnchen: Hühnerbrustfilet, zarte Triebe, rote Zwiebel, Tomate, Käse und Joghurtsosse.*
- 1 2 3** • **Burger de vaca rubia gallega madurada (220 gr.)**.....17,50 €
 - *Galician dry age meat veal hamburger*
 - *Galizischer Kalbsfleisch-Hamburger aus trockenem Alter*
- 1 2 3** • **Sandwich pollo** - Pechuga de pollo asado laminada, brotes tiernos, cebolla, tomate y salsa de yogurt.....7,50 €
 - *Chicken sandwich "Roast": Sliced grilled chicken breast, tender shoots, served with onion, tomato and yogurt sauce.*
 - *Hähnchen Sandwich "Roast": Gegrilltes Hähnchen in Scheiben, zarte Triebe, Zwiebeln, Tomate und Joghurtsauce.*

Ingrediente extra / Extra ingredient / Zusätzliche Zutat

+ 0,50 €

Todos los sandwiches van acompañados de patatas fritas y ensalada.

All sandwiches are accompanied by chips and salad.

Alle Sandwiches werden von Pommes und Salat begleitet.



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.



Pasta / Nudel

- 1 3 • **Tallarines carbonara o boloñesa**8,50 €
 - Noodles Carbonara sauce or Bolognese sauce
 - Bandnudeln Carbonara oder Bolognese


I.V.A. Incluido / V.A.T. Included


SNACK

HORARIO SNACK: 12:30 h - 18:00 h



Para picar / Portions / Portionen

- 
6 • **Langostinos al pil-pil**9,50 €
- Prawns "Pil-pil" / Gambas "pil-pil" (Garnelen in scharfem Knoblauchöl).
- 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.

4 uds.	8 uds.
6,50 €	12,50 €
- 1 2 3 • **Croquetas cremosas de cecina con panko**6,50 €12,50 €
- Creamy jerky croquettes with Panko
- Cremige ruckartige Krokette mit Panko
- 1 2 3 • **Pimientos de Padrón**5,50 €
- Peppers from Padrón (small hot green peppers)
- Padrón-Paprikaschoten (grüne, scharfe Paprikaschoten)
- 1 2 3 • **Patatas fritas**4,50 €
- Fried chips / Pommes frites.
- 
1 2 3 • **Patatas Bravas**4,80 €
- Spicy fried potatoes / Frittierte würzige Kartoffeln.



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%.
- 1/2
- 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



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

12

3

3 8

3

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 chuletilas 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 strogonoff**13,80 €
- Chicken strips stroganoff / Hähnchenstreifen "Stroganoff"
- **Pechuga de pollo a la parrilla**.....11,50 €
- Grilled chicken breast / Hähnchenbrustfilet gegrillt
- **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 Strogonoff**.....2,50 €
- Stroganoff sauce / Stroganoffsoße.



Selección de Carnes

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 Fleckviech** **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** • **Coulis 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