RESTAURANTE

ANTONIO MARTÍN

MÁLAGA

CHACINAS Y QUESOS · CURED MEATS & CHEESES

Jamón ibérico de bellota Montaraz (100 g) *Montaraz* acorn-fed Iberian ham (100 g)	25,00€
Lomito ibérico de bellota y castaña Dehesa de los Monteros (80 g) *Dehesa de los Monteros* acorn- and chestnut-fed Iberian cured loin (80 g)	22,00€
Cecina de buey gallego. Selección Cárnicas LYO (80 g) Galician ox cured beef. *Cárnicas LYO* selection (80 g)	24,00€
Chorizo "Joselito" by Etxebarri (50 g) *"Joselito"* chorizo by Etxebarri (50 g)	12,00€
Queso curado de oveja Sierra La Solana trufado (100 g) *Sierra La Solana* truffled aged sheep's cheese (100 g)	18,00€
Queso curado de cabra emborrizado Montes de Málaga (100 g) *Montes de Málaga* aged goat's cheese coated with olive oil and wheat bran (100 g)	16,00€

CAVIAR CASPIAN PEARL

30gr	75,00€
50gr	125,00€

Se acompaña de brioche hojaldrado templado.
Served with warm laminated brioche.

MARISCOS Y CONCHAS · SEAFOOD

Conchas finas "una que son dos" Málaga smooth clams, "one that becomes two"	4,90€/ud
Ostra n.º 2 Mar de Conil, Cádiz No. 2 oyster from Mar de Conil, Cádiz	4,90€/ud
Gambas rojas Red prawns	15,00€/100gr
Gambas blancas de Málaga Málaga white prawns	14,00€/100gr
Cigala de tronco Large scampi	16,00€/ud
Almejas al vapor en escabeche de cítricos (200 g) Steamed clams in a citrus escabeche (200 g)	22,00€
Carabineros al pilpil Scarlet prawns with pil-pil sauce	26,00€

IVA incluido. Servicio de pan hogaza artesana y aceitunas verdes 1,90€
VAT included. Artisan bread & green olives service 1,90€

TAPAS, CRUDOS Y MARINADOS · TAPAS, RAW & MARINATED

Gilda malagueña — 5,90€/ud
bacalao marinado, aceituna, naranja y cebolla encurtida
Málaga-style gilda: marinated cod, olive, orange and pickled onion

Patata rejilla, ensaladilla y boquerón en vinagre — 5,00/ud
Lattice potato crisp, Spanish potato salad and marinated anchovy

Anchoa mariposa — 4,50€/ud
en salazón de primavera con AOVE y piparra
Butterflied spring-cured anchovy with extra virgin olive oil and piparra pepper

Boquerón en vinagre — 2,25€/ud
Marinated anchovy

Huevo relleno al estilo Querencia — 3,00€/ud
Tuna, tomato & mayonnaise stuffed eggs

Croqueta de picaña de buey gallego — 3,00€/ud
Selección LYO
Galician ox picanha croquette. LYO selection

Trío de boquerón — 8,50€
frito, en salazón y marinado
Anchovy trio: fried, cured and marinated

Alcachofa a la brasa — 14,00€
crema ahumada y tartar de carabinero
Chargrilled artichoke, smoked cream and scarlet prawn tartare

Vieira marinada — 12,00€
emulsión de jalapeño, codium, lima y crumble de curry
Marinated scallop with jalapeño emulsion, codium seaweed, lime and curry crumble

Bikini de gamba roja — 14,00€
papada ibérica y trufa negra
Toasted sandwich with red prawn, Iberian pork jowl and black truffle

Steak tartare Rossini — 12,50€
puré Robuchon, foie gras curado en sal y salsa Périgourdine
Rossini steak tartare with Robuchon-style mash, salt-cured foie gras and Périgourdine sauce

Tartar de atún rojo — 28,00€
ponzu, shiso, nori y yema curada
Bluefin tuna tartare with ponzu, shiso, nori and cured egg yolk

ENTRANTES · STARTERS

Ensaladilla rusa — 9,00€ / 14,00
con láminas de ventresca de atún
Spanish potato salad with slices of tuna belly

Canelón de aguacate — 19,50€
rillette de atún rojo y crudité de manzana verde
Avocado cannelloni with bluefin tuna rillette and green apple crudité

Pulpo en escabeche frío — 16,00€
picada de tomatillo, lima y cilantro
Chilled octopus escabeche with chopped tomatillo, lime and coriander

Croquetas de jamón ibérico de bellota (4/8 uds.) — 8,00€ / 16,00€
Acorn-fed Iberian ham croquettes (4/8 pieces)

Buñuelos de bacalao — 14,50€
miso de naranja y oliva negra
Salt cod fritters with orange miso and black olive

Corvina en gabardina — 15,50€
alioli de ajo asado
Battered meagre with roasted garlic aioli

Sardinas brasa, piparra frita y jugo de pimientos asados — 14,00€
Braised sardines with fried piparra peppers and roasted peppers jus

HUERTA · GARDEN

Tomate "Huevo de Toro" — 12,00€
AOVE, piparra y cebolla encurtida
"Huevo de Toro" tomato with extra virgin olive oil, piparra pepper and pickled onion

Patata aliñada con gamba roja — 18,00€
licuado de aceituna gordal y tirabeques
Seasoned potato salad with mayonnaise, red prawn, Gordal olive juice and mangetout

Ensalada Merendero — 18,50€
lechuga viva, aguacate, láminas de ventresca de atún y tomate (2 pax.)
Merendero salad: living lettuce, avocado, sliced tuna belly and tomato (serves 2)

Langostinos en tempura — 24,00€
cogollos de romana, mango y sésamo
Prawn tempura with lettuce gems, mango and sesame

Verduras a la brasa — 18,00€
vinagreta de pimientos asados
Chargrilled vegetables with roasted pepper vinaigrette

SOPAS FRIAS · COLD SOUPS

Gazpacho de tomate amarillo y maíz 18,00€
pez limón crudo y aguachile de hierbas
Yellow tomato and corn gazpacho with raw amberjack and herb aguachile

Viña AB fría de tomate 18,00€
vieira, piparra y tartar de gamba blanca
Chilled tomato Viña AB with scallop, piparra pepper and white prawn tartare

PRIMEROS · FIRST COURSES

Canelón de guiso de mejillón 18,50€
curry rojo y ensalada de hinojo-cilantro
Mussel stew cannelloni with red curry and fennel-coriander salad

Ravioli de cigala 19,50€
queso Comté, nuez y cítricos
Langoustine ravioli with Comté cheese, walnut and citrus

Atún rojo en pil pil de manteca colorá 19,50€
huevos y patatas fritas
Bluefin tuna with Andalusian spiced lard pil-pil, fried eggs and french fries

PESCAITO FRITO · DEEP FRIED 'PESCAITO'

Boquerones al limón o fritos 12,50€
Anchovies marinated with lemon or simply fried

Salmonetitos 20,00€
Fried red mullet

Calamar de arrastre 22,00€
Trawled fried squid

Rapito de La Caleta 48,00€
buchones de rape sobre su espina frita (950 g aprox. / 2 pax)
La Caleta baby monkfish: monkfish pieces served over the fried bone (approx. 950 g / 2 pax)

Fritura malagueña variada (2 pax.) 65,00€
Assorted Málaga-style fried fish (2 pax.)

Ensalada clásica de pimientos asados 7,00€ / 10,50€
Classic roasted pepper salad

ARROCES · TRADITIONAL PAELLA

Seco de rape, sepia y gamba blanca — 24,00€ p.p.
Dry-style rice with monkfish, cuttlefish and white prawns

Seco de gamba roja, molleja de ternera y salicornia — 30,00€ p.p.
Dry-style rice with red prawns, veal sweetbreads and samphire

Seco ibérico: tapilla de bellota, edamame y longaniza "Joselito" — 24,00€ p.p.
Dry-style rice with acorn-fed rump cap, edamame and "Joselito" longaniza

Caldoso de bogavante — 36,00€ p.p.
Brothy lobster rice

Todos los arroces se acompañan de alioli de yema, ajo asado y azafrán.
PVP por persona. Mínimo de dos personas. Requieren aproximadamente 30 minutos.
All rice dishes are served with egg-yolk, roasted garlic and saffron aioli.
Price per person. Minimum of two guests. Require approximately 30 minutes.

PESCADOS · FISH

Merluza de pincho — 26,00€
a la romana con pimientos asados y emulsión marina
Line-caught hake in a light batter with roasted peppers and marine emulsion

Bacalao en salsa de yema — 28,00€
puré de apionabo, chistorra y croûtons
Cod loin in yolk sauce, with celeriac purée, chistorra and croutons

Rodaballo — 36,00€
espinacas salteadas y pil-pil de limón
Turbot with sautéed spinach and lemon pil-pil

Ventresca de atún rojo a la brasa — 30,00€
ensalada de judías, alcaparras e hinojo
Chargrilled bluefin tuna belly with bean, caper and fennel salad

Pargo a la roteña — 9,00€/100gr.
Red porgy, Rota-style

Lenguado asado — 10,00€/100gr.
Roasted sole

Lubina de estero a la sal — 8,00€/100gr.
Salt-baked estuary sea bass

Nuestros pescados al peso se acompañan de ensalada de lechuga viva.
Fishes sold by weight are served with a living lettuce salad.

CARNES · MEAT

Steak tartare de solomillo de ternera (elaborado en sala) — 30,00€
Beef tenderloin steak tartare, prepared tableside

Rabo de vaca guisado — 25,00€
jugo de vino tinto y crujiente de patata frita
Braised beef tail with red wine jus and crispy potato

Presa ibérica de bellota — 29,00€
holandesa de manteca colorá y apionabo
Acorn-fed Iberian pork presa with spiced-lard hollandaise and celeriac

Paletilla de cordero lechal — 34,00€
cogollo, mascarpone ahumado y limón
Suckling lamb shoulder with baby gem lettuce, smoked mascarpone and lemon

Solomillo de ternera — 32,00€
duxelle de setas, salsa Cumberland y puré Robuchon
Beef tenderloin with mushroom duxelles, Cumberland sauce and Robuchon-style mash

Mollejas de ternera glaseadas — 22,00€
hummus de zanahoria y guisante, remolacha y hierbabuena
Glazed veal sweetbreads with carrot and pea hummus, beetroot and spearmint

Entraña de buey gallego LYO — 30,00€
puré de coliflor asada, kale salteado y tosazu
LYO Galician ox skirt steak with roasted cauliflower purée, sautéed kale and tosazu

GUARNICIÓN · SIDES

Patatas fritas en AOVE / EVOO FRENCH FRIES	+5,00€
Patatas a lo pobre / BAKED POTATO SLICES	+5,00€
Verduras a la brasa / SAUTEED VEGETABLES	+5,00€
Pimientos del piquillo / ROASTED PEPPERS	+7.00€

Carta de Bebidas