



MARISCOS

Navajas (100 g.).	4,5
Percebe gallego (100 g.).	18
Bogavanta gallega (100 g.)	8
Espardeña (100 g.).	17
Gamba blanca (100 g.)	10
Langostino (100 g.).	8
Quisquilla (100 g.).	12
Cigala (100 g.).	14
Gamba roja (100 g.).	15
Carabinero (100 g.).	17
Gamba cristal (100 g.).	6
- Con huevo frito y pimientos asados.	13
Coquinas.	15
Almejas.	12
Concha fina	3
- Al pilpil.	3,3

Ostra francesa Speciale N2	3,7
- Con wasabi fresco.	5
- Con pipirrana.	4,5
- Con ceviche de mango y Don julio.	6
- Con grasa de jamón ibérico	5
Pilpil de gamba blanca (150 g.).	20

CRUDOS

Tartar de atún con jamón ibérico.	15
- Extra de caviar	+12
Tartar de atún con wasabi fresco y chícharos	16
Sashimi de ventresca de atún con wasabi fresco y soja.	16
Tartar de pez limón con guacamole	18
Sashimi de carabinero y palo cortado.	25
Sashimi de salmonete soasado en aceite de marisco	18
Tartar de quisquillas	24
- Extra de caviar	+12
Sashimi de pez limón con ponzu y furikake.	19

ENTRANTES

Jamón ibérico Dehesa de los Monteros.	26
Queso gris montaña de Argudo.	10

Queso manchego curado Marantona.	12
Anchoas mariposa Yurrita con salmorejo de mango.	22
Boquerones en vinagre hechos en casa	11
Tomate con ventresca de atún de Jose Peña.	15
Gazpacho.	4,5
Timbal de aguacates con piña y langostinos	12
Ensalada de la casa (lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, aguacates, huevo, atún, langostinos y zanahoria y pepino encurtidos en casa).	7,5
Ensalada verde (lechuga, cebolla, pepino, aguacate y pimiento).	7
Ensalada de pimientos asados en casa.	8,5
- Extra de ventresca de atún	8
Porra de mango con gambas, fresa y aguacate	12
Ensaladilla rusa de pulpo a la gallega.	12
Ensaladilla rusa de quisquillas	16

PESCADOS

Mero negro a la mantequilla de alga codium.	16
Calamar de potera (100 g.).	6,5
Cocochas de merluza (100 g.).	9
(*) Pargo (100 g.).	6
(*) Urta (100 g.).	7
(*) Besugo (100 g.).	7
(*) Gallineta (100 g.).	6

(*) Lenguado (100 g.).	7	
(*) Rodaballo. (100 g.).	7	
(*) Salmonete (100 g.).	7	
(*) Los pescados en tres texturas tienen un incremento de 1,5 por cada 100 g.		
Ventresca de atún rojo (100 g.).	9,5	
Ortiguillas fritas.	14	
Boquerones fritos	11	
Adobo de rosada	12	
Calamares fritos	16	
Calamaritos fritos	18	
- Con huevos fritos, mahonesa de tinta de calamar y pimientos fritos		19
Pulpo a la gallega	16	
Calamar a la plancha	17	
Calamar en dos cocciones con mahonesa de su tinta	19	
Kentucky Fried Fish.	17	
Lomo de urta a la roteña o bilbaína.	18	

SUGERENCIAS

Ajoblanco con brevas de nuestra higuera y sashimi de ventresca.	14
Los primeros Tomates “Huevo de Toro” de la temporada.	8
Pastel de gallineta casero	16
Quisquillas acevichadas con guacamole y salsa rosa.	16

Gazpachuelo de guisantes con ostra.	13
Pipirrana de buey de mar con mahonesa de mostaza.	22
Albondiguillas de sardina con tomate y pisto.	9,5
Gazpacho de remolacha con pez limón marinado en remolacha y rabanillas	13
Curry madrás de rape con basmati.	15
Huevo frito con caviar	15
Calamar carbonara.	15
Canelón de boloñesa de atún con bechamel de coco.	14
Croqueta de cigala con su americana picante y sashimi de atún rojo.	4,3
Pincho moruno de atún	14

GUISOS

Callos con carabinero y jalapeños.	27
Gazpachuelo de gamba blanca.	14
Sopa de rape.	10
Cazuela de papas con jibia.	9

ARROCES DE MOLINO ROCA

(los arroces deben ser encargados con 24 horas de antelación, los precios están expresados por persona)

Arroz sorpresa del día.	20
A banda.	20

De salmonete.	19
De pollo y verduras.	16
De gamba roja y palo cortado.	19
De mariscos.	18
De carabineros.	18
Fideuá del señorito.	18

CARNES

Lomo bajo de Vaca Retinta (100 g.).	9
Chuletitas de cordero lechal	19,5

VEGETARIANOS

Porra de mango con fresas y aguacate.	9
Verduras de temporada salteadas.	8
Arroz de verduras con salmorreta.	14

BOMBONES ARTESANOS “BEAN TO BAR”

Maychoco (Benjarafe)

Chocolate blanco y algas

Chocolate blanco y gambas

Chocolate negro y fresa

Chocolate negro y naranja

Chocolate negro y aguacate de la Axarquia

Chocolate negro y mango de la Axarquia

Chocolate con leche, pasas de Málaga y Pajarete

Chocolate negro y tocino ibérico

*Precio por unidad 1,9

POSTRES

Fruta de la pasión helada.	5
Lemon pie.	6
Milhojas de fresa.	6
Cerezas maceradas en Disaronno con crema de queso y crujiente de almendra.	8
Tarta de manzana versionada.	8
Sopa de chocolate blanco y vainilla con remolacha y fresas aliñadas	8
Tarta de coco con piña al curry.	7
Tarta de chocolate “Maychoco” 70%	8
Tarta de queso manchego con Noé PX de 30 años.	8,5
Tarta helada al whisky “Talisker”	8,5
Mini flan de chocolate blanco.	3,7
* Servicio de pan artesano y cubierto	2,2

