

# la mar salá

chiringuito malagueño y algo más



## PARA PICAR / GET A BITE

---



1. Almejas al ajillo / Clams	14,50€
2. Almejas de carril / Galician clams	17,90€
3. Almejas de carril marinera / Galician clam with marinara sauce	18,90€
4. Coquinas al natural / Cooked clams	16,90€
5. Ostras unidad / Oysters unit	4,50€
6. Mejillones al vapor / Steamed mussels	11,90€
7. Mejillones marinera / Marinara sauce mussels	13,90€
8. Mejillones a la belga / Mussels in Belgian style sauce	13,90€

9. Navajas / Razor shell (6 unid.)	15,00€
10. Gambas blancas cocidas / Steamed prawns 250grs	24,90€
11. Gambas a la plancha / Grilled prawns	25,90€
12. Gambón plancha / Grilled big prawns	14,90€
13. Carabinero / Big red Shrimp 100grs	17,00€
14. Boquerones en Vinagre / Fresh anchovies in vinegar	13,50€
15. Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate / Cantabrian anchovies with tomatoes and avocado	18,90€
16. Jamón Ibérico de bellota / Iberian ham	21,90€
17. Queso manchego / Manchego chesse	15,90€
18. Langostinos al pil pil / Prawns in spicy sauce	11,90€
19. Sardinas espetadas / Spit roasted sardines	5,50€
20. Langostinos crispy con salsa agridulce / Crispy prawns with sweet and sour sauce	14,90€
21. Peregrinas al pilpil (2 unid.) / Scallops in spicy sauce (2 units)	9,90€

22. Ostras a la crema de albariño (2 unid.) / Oysters to the albariño cream (2 units)	10,95€
23. Pulpo a la gallega / Octopus Galician style	18,90€
24. Pulpo al horno a la murciana / Murcia-style baked octopus	21,90€
25. Croquetas de choco / Cuttlefish croquettes	1/2 7,50€ 1/1 10,50€
26. Croquetas de puchero / Cooked meat croquettes	1/2 7,50€ 1/1 10,50€
27. Croquetas de espinacas / Spinach croquettes	1/2 7,50€ 1/1 10,50€
28. Surtido de croquetas / Assortment croquettes	1/2 8,90€ 1/1 14,50€
29. Berenjenas fritas con miel de caña / Fried aubergine with honey	8,90€
30. Champiñones a la plancha / Grilled mushrooms	9,90€
31. Berenjenas a la crema gratinadas / Gratin cream aubergines	12,90€
32. Parrillada de verduras a las tres salsas / Grilled vegetables with three sauces	14,90€

## SOPAS / SOUPS

---



33. Sopa de marisco / Shellfish soup	8,90€
34. Sopa de cebolla / Onion soup	6,90€
35. Gazpachuelo de carrillera de rape y langostinos / Gazpachuelo of monkfish and prawns cheeks	15,90€

## PARA LOS PEQUES / FOR THE KIDS

---



36. Huevo salchicha y patatas /  
Fried eggs, sausage and chips 7,90€

---

37. Macarrones boloñesa /  
Maccaroni bolognese 8,50€

---

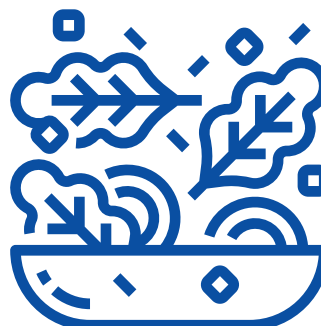
38. Escalope de pollo / Breaded  
chicken 9,90€

---

39. Hamburguesa de pollo  
crujiente / Crispy chicken  
burger 8,90€

## ENSALADAS / SALAD

---



40. Gazpacho andaluz vaso /  
Cold tomato soup 4,50€

---

41. Gazpacho con guarnición /  
Cold tomato soup 5,50€

---

42. Porra con atún y huevo /  
Cold tomato soup with tuna  
and boiled egg 8,90€

---

43. Salpicón de marisco /  
Seafood salad 9,90€

---

44. Tomate picado con cebolla  
morada y rabanitos / Chopped  
tomato with purple onion and  
radish 7,90€

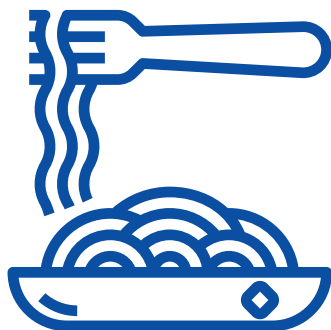
---

45. Ensalada mixta / Mixed  
salad 8,50€

46. Ensalada de pimientos asados / Roast peppers salad	1/2 7,50€ 1/1 9,50€		
<hr/>			
47. Ensaladilla Rusa / Russian salad		9,90€	
<hr/>			
48. Coctel de gambas / Prawn cocktail		11,90€	
<hr/>			
49. Aguacate con gambas / Avocado with prawn		15,90€	
<hr/>			
50. Cogollitos de Tudela con gulas al ajillo / Lettuce heart with gulas in garlic sauce	1/2 7,90€ 1/1 11,90€		
<hr/>			
51. Ensalada templada de langostinos con frutos secos / Tempered salad with prawns and dried fruit		14,90€	
<hr/>			
52. Ensalada de pato con tomate seco, canonigos y vinagreta de naranja / Tempered duck salad with dried tomato, canons and orange vinaigrette		14,90€	
<hr/>			
53. Ensalada de Brotes, mozzarella y mermelada de rosas con rocher de ibérico envueltos en melón / Salad of sprouts, mozzarella and jam of roses with iberico rocher wrapped in melon		14,90€	
<hr/>			
54. Ensalada tropical con salsa cocktail / Tropical salad		13,90€	
<hr/>			
55. Ensalada de ventresca de bacalao con tomate castellano y vinagreta de mango / Cod belly salad with spanish tomato and mango vinaigrette			14,90€
<hr/>			
56. Tomate ibérico con burrata y pesto / Iberian tomato with burrata and pesto			13,90€
<hr/>			
57. Ceviche de lubina y gambón con mazorquitas y cebolla roja / Sea bass and shrimp ceviche with corncobs and red onion			15,90€
<hr/>			
58. Tartar de Pargo con huevas de merluza y galleta de garbanzos al aceite de perlas del Guadalquivir / Snapper tartare with hake chickpea cracker with pearl oil from the Guadalquivir			16,90€

## PASTAS Y ARROCES/RICE

---



59. Fideua negra melosa al gratin de muselina de ajo con tempura de langostinos / Fideua black al gratin de mousseline de garlic with prawns tempura 16,90€

---

60. Fettuccini al ajillo con fruto de mar / Garlic noodles with seafood 16,90€

---

61. Tagliatelle con gambón al pil pil / Tagliatelle with big prawns in garlic sauce 16,90€

---

62. Risotto de merluza y vieiras al alioli de azafrán / Hake risotto and scallops with saffron aioli 18,00€

---

63. Falso risotto de coliflor con boletus y carabinero / Fake cauliflower risotto with boletus and big red shrimp 19,90€

---

64. Arroz pilaf con salsa de langostinos al estilo Veracruz / Pilaf rice with Veracruz style prawns sauce 15,90€

---

65. Quinoa con vegetales y langostinos / Quinoa with vegetables and prawns 15,90€

---

66. Lasaña italiana con pasta fresca / Italian lasagna 15,90€

---

67. Lasaña de bacalao sobre crema verde con salteado de ajos tiernos y gambas / Cod lasagne on green cream sauteed with tender garlic and prawns 17,90€

---

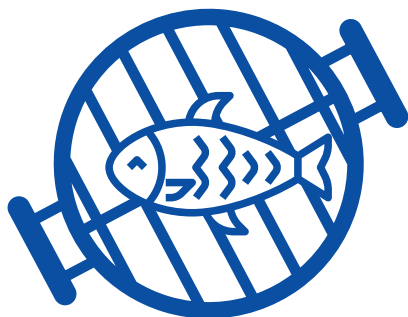
68. Crepe de txangurro y dorada / Txangurro and gilt head fish crepe 19,90€

---

69. Langostinos salteados con salsa picante y arroz aromático / Sautéed prawns with spicy sauce and aromatic rice 16,90€

---

## PESCADO A LA PLANCHA Y EN SALSA / GRILLED FISH AND SAUCE



70. Jibia plancha / Grilled cuttlefish	13,90€
71. Chipirón a la plancha / Grilled small squid	15,90€
72. Choquitos plancha / Grilled small cuttlefish	15,90€
73. Rosada a la plancha / Grilled red snapper	13,90€
74. Pez espada / Grilled Swordfish	16,90€
75. Lomo de Bacalao estilo Mar Sala (en salsa) / Cod loin Mar Sala style (in sauce)	19,90€
76. Flamenquin hojaldrado de corvina con langostinos y mozzarella en salsa / Flamenquin flaky with sea bass with prawns and mozzarella to the sauces	19,90€

77. Flamenquin de merluza con jamón ibérico y queso gouda con salsa de pimientos asado / Hake flamenquin with iberian ham and gouda cheese with roasted pepper sauce 19,90€

78. Cachopo de dorada con jamón y burrata / (Cachopo) sea bream fillet stuffed with ham and burrata, battered fried topped with a fried egg 21,90€

79. Rape a la uva / Monkfish in grape sauce 22,90€

80. Rape en salsa de almejas / Monkfish in clam sauce 24,50€

81. Brocheta de rape y langostinos con vinagreta de albahaca / Monkfish and prawn brochette 22,90€

82. Merluza de pincho a la plancha / Grilled Hake 22,90€

83. Parrillada de pescado y marisco / Grilled fish and shellfish (para 2 px) 42,90€

84. Suprema de Urta a la roteña / Supreme of Seabream fish / roteña sauce 16,90€

85. Zarzuela de pescado y marisco / Spanish seafood stew (para 2 px) 42,90€

## PESCADOS AL PESO/ FISH TO WEIGHT (Espeto al horno, a la sal o plancha)

---



86. Dorada / Gilt head fish	100grs	4,50€
87. Lubina / Sea bass fish	100grs	4,50€
88. Corvina / Corvine	100grs	5,00€
89. Salmonete / Red mullet fish	100grs	5,00€
90. Urta / Seabream fish	100grs	6,00€
91. Pargo / Snapper fish	100grs	5,50€
92. Rodaballo / Turbot fish	100grs	5,00€
93. Mero / Mere fish	100grs	5,90€
94. Lenguado a la plancha / Grilled sole	100grs	5,00€
95. Calamar nacional / Grilled spanish squid	100grs	5,00€



## PESCADOS FRITOS/FRIED FISHES

---



96. Boquerones fritos / Fried anchovies 10,50€

---

97. Pulpito frito / Fried octopus 10,50€

---

98. Calamares fritos / Fried squid rings 13,90€

---

99. Jibia frita / Fried cuttlefish 13,90€

---

100. Bacalao frito / Fried codfish 12,90€

---

101. Puntillitas / Fried small squid 13,90€

---

102. Tierra y mar / Fried vegetables and prawns 10,90€

---

103. Chanquetes / Fried small fish 10,50€

---

104. Adobo / Fried marinated fish 10,50€

---

105. Tortillitas de camarones / Fried shrimps cakes (6 unid.) 12,00€

---

106. Salmonetitos / Small red mullets 14,90€

---

107. Pijotas / Small fried hake 14,90€

---

108. Boquerones al limón / Fried anchovies 14,50€

---

109. Ortiguitas de mar / Fried sea nettles 10,50€

---

110. Choquitos fritos / Fried small cuttlefish 15,90€

---

111. Rosada frita / Fried red snapper 13,90€

---

112. Fritura malagueña / Fried fish Malaga style 19,90€

## TORTILLAS AL GUSTO Y HUEVOS/ OMELETTES

---



---

113. Tortilla española / Spanish omelette 8,90€

---

114. Tortilla Española con jamón / Spanish omelette with ham 9,90€

---

115. Tortilla Francesa / French omelette 7,90€

---

116. Tortilla Francesa con Jamón / Prawns omelette 8,90€

---

117. Tortilla francesa con langostinos / Prawns omelette 14,90€

---

118. Tortilla francesa de jamón y queso / Ham and cheese omelette 10,50€

---

119. Bacalao Dourado / Home scrambled eggs (codfish and prawns) 13,90€

---

120. Revuelto de wakame con setas envueltos en alga nori con gratinado de holandesa y langostinos críspi / Wakame scrambled with mushrooms wrapped in nori seaweed with Dutch gratin and crisp prawns 16,90€

---

121. Revuelto de merluza y pez platino al ajo frito / Scrambled eggs with hake and platinum fish with fried garlic 16,90€

---

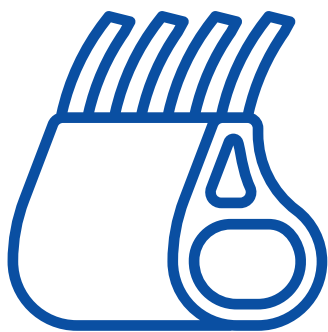
122. Revuelto de ajetes con salmón y langostinos / Scrambled eggs with garlic, salmon and prawns 16,90€

---

123. Huevos rotos con pulpo al perfume de trufa negra y pimentón de La Vera / Eggs broken with octopus to the perfume of black truffle and paprika from La Vera 17,90€

## CARNES/MEAT

---



---

124. Rabo de toro / Oxtail 18,90€

---

125. Muslo de pato al limón / Duck leg with lemon 17,90€

---

126. Pierna de cordero lechal / Baby lamb leg 18,90€

---

127. Chuletas de cordero a la francesa con salsa de miel y romero / French lamb chops with honey and rosemary sauce 18,90€

---

128. Pluma ibérica a la parrilla / Grilled iberian pork loin 16,90€

---

129. Solomillo de cerdo / Pork tenderloin 13,90€

---

130. Solomillo de ternera / Beef tenderloin 23,90€

---

131. Solomillo de ternera relleno con coulis de frambuesa y queso de cabra / Veal fillet stuffed with raspberry coulis and goat cheese 25,90€

---

132. Entrecot / Beef entrecot 19,90€

---

133. Brocheta de cerdo / Pork kebab 15,90€

---

134. Flamenquín casero con teja de queso / Homemade "flamenquín" Pork fillet rolled with ham, cheese, in Spanish sauce au gratin 13,50€

---

135. Planchitas de pollo / Grilled Chicken fillet with chips 11,90€

---

136. Pollo al curry / Grilled chicken fillet curry 15,90€

---

137. Brocheta de pollo / Chicken brochette 14,90€

---

138. Delicias de solomillo ibérico a la mostaza con salsa de cebolla y perlas de mango al Pedro Ximénez / Iberico sirloin delights with mustard, onion sauce and mango pearls at Pedro Ximénez 21,00€

---

139. Cachopo de ternera a la napolitana con gratin de queso de cabra / Entrecote stuffed with Iberian ham and cheese, fried in batter, covered with ratatouille and gratin goat cheese 24,90€

---

## SALSAS / SAUCES

---

140. Pimienta / Pepper 2,50€

---

141. Champiñones / Mushrooms 2,50€

---

142. Roquefort 2,50€

## ARROCES/RICES

---



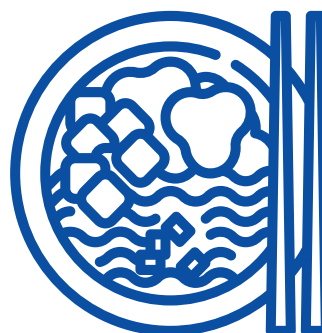
(Precios por persona. pedido mínimo 2 personas/prices per person, minimum order for 2 people)

143. Paella Mixta/Mixed paella	14,50€
144. Paella de marisco/Seafood paella	15,90€
145. Paella ciega/Blind paella	17,90€
146. Paella Ibérica/Iberian paella	14,50€
147. Paella de verduras/Vegetable paella	14,50€
148. Arroz caldoso marinero/Spanish fish rice stew	14,50€
149. Arroz caldoso alcachofas y bacalao/Spanish rice stew with artichokes and cod	16,90€
150. Arroz caldoso ciego de marisco/Blind creamy rice	17,90€
151. Arroz a banda/Seafood rice on the side	17,90€

152. Arroz negro/Black rice	14,50€
153. Arroz caldoso con bogavante/Spanish rice stew with lobster	21,90€
154. Caldero alicantino con pescado de roca/Rice caldero alicantino style	19,90€
155. Fideua/Noodles paella	15,90€

## PLATOS DE WOK

---



156. Setas shiitake con cebolla y langostinos/Shiitake mushrooms with spring onion and prawns	13,90€
157. Vieiras al jerez/Scallops with sherry	15,90€
158. Alcachofas con gambón/Artichokes with shrimp	18,90€

## BEBIDAS

---



### ROSADOS

160. Rosado recomendado	11,90€
161. Lambrusco	12,90€
162. Peñascal	12,90€
163. Viña Esmeralda edición verano	15,90€

### CAVAS Y CHAMPAGNE

164. Benjamin Codorniu	3,90€
165. Freixenet Ice	17,90€
166. Grimau	18,90€
167. Juve & Camps cinta purpura	19,50€
168. Juve & Camps reserva familia	24,90€
169. Moet Chandon rose	65,00€
170. Moet Chandon	55,00€

### OTROS VINOS

171. Tío Pepe	16,50€
172. Manzanilla	14,90€
173. Montilla Moriles	14,90€

### TINTOS RIOJAS

174. Rioja Recomendado	12,90€
175. Ramon Bilbao	18,90€
176. Marqués de Cáceres crianza	16,90€
177. Baron de Ley reserva	21,90€

### RIBERAS DEL DUERO

178. Ribera recomendado	13,50€
179. Portia roble	17,90€
180. Portia crianza	21,90€

### VINOS BLANCOS

181. Blanco recomendado	11,90€
182. Barbadillo	11,90€
183. Yllera 5.5 frizante	17,50€
184. 3R Rueda verdejo	12,90€
185. Entreflores verdejo	14,90€
186. Viña Esmeralda semi-dulce	14,90€
187. Baron de Ley Viura	16,00€
188. Barón de Ley (Rioja) Semi-dulce	15,90€
189. Viña Sol torres	13,90€
190. Jose Galo Verdejo	14,90€
191. Marques de Vizhoja	16,00€
192. Xion Rias Baixas	17,90€
193. Mar de Frades	23,90€
194. Viuda Negra (Rioja)	27,00€