

B A H I A

ENTRANTES / STARTERS

Terrina de Foie Gras con chutney de mango, pistacho y hojas crujientes 18,5

Foie gras terrine with mango chutney, pistachio and crispy leaves

Ensalada de endivias y salmón ahumado con queso Payoyo, nueces pecanas y vinagreta de mostaza 16,5

Endive and smoked salmon salad served with Payoyo cheese, pecan nuts and mustard vinaigrette

Ensalada de berenjena Thai asada con tomatitos semisecos, ricotta y vinagreta de miso y miel 16

Roasted Thai eggplant salad with semi-dried tomatoes, ricotta and miso and honey vinaigrette

Tiradito de salmón noruego marinado con toques cítrico con manzana verde y mango 18

Norwegian salmon tiradito marinated with citrus touches with green apple and mango

Tartar de atún Rojo con aguacate de Málaga, papaya verde y vinagreta de ponzu 20

Red tuna tartar with Malaga avocado, green papaya and ponzu vinaigrette

Texturas de alcachofa con jamón ibérico y carpaccio de portobello 18

Artichoke textures with Iberian ham and Portobello carpaccio

Huevo de campo a baja temperatura con Ratatouille Mediterraneo 16

Low-temperature free-range egg with Mediterranean Ratatouille

Risotto de langostinos, verduras de temporada anisadas 16

Shrimp risotto seasonal aniseed vegetables

Gnocchis con salsa de pimentón de la vera, espinacas frescas y queso de cabra 15

Gnocchi with paprika sauce from La Vera, fresh spinach and goat cheese

Pappardelle con salsa caruso, alcachofas confitadas y virutas de jamón ibérico 17

Pappardelle with caruso sauce, candied artichokes and Iberian ham shavings

PRINCIPALES / MAIN

Lomo de bacalao confitado con piquillos caramelizados y pil pil de miel y miso 26

Confit cod loin with caramelised piquillo peppers and honey and miso pil pil

Merluza de anzuelo en salsa verde con almejas 25

Line-caught hake in green sauce with clams

Lubina a la plancha con salsifis asados, duxelle de champiñones y jugo de sus espigas 24

Grilled sea bass with roasted salsify, mushroom duxelle and bone juice

Pulpo asado con patatas al pimentón y mojo verde 27

Grilled octopus with paprika potatoes and green mojo sauce

Roulada de muslo de pollo de corral con ajetes tiernos, salsa romescu y picada de frutos secos 22

Free-range chicken thigh roulade with young garlic sprouts, romescu sauce and minced nuts

Cochinillo confitado a baja temperatura con zanahoria baby, mango y su jugo 29

Suckling pig confit at low temperature with baby carrot, mango and its juice

Solomillo de vaca a la parrilla con escalopa de foie asada, chalotas confitadas y salsa perigord 33

Grilled beef tenderloin with roasted escalope of foie, confit shallots and Périgord sauce

Carré de cordero con puré de berenjena asada, trompetas de la muerte salteadas y avellanas 28

Rack of lamb with roasted aubergine purée, sautéed black chanterelle and hazelnuts

PAN / BREAD

Selección de panes 3,5

Assortment of bread

POSTRES / DESSERTS

Canutillo de queso idiazabal con salsa de membrillo 9

Idiazabal cheese cylinders with quince sauce

Nougat grand glace con salsa de chocolate al amaretto 9

Nougat grand glace with amaretto chocolate sauce

Tatin de manzana con crema inglesa 8

Apple tatin with English cream

Mousse de chocolate con esponja de cacao 9

Chocolate mousse with cocoa sponge

Milhojas de crema de vainilla y fresas 9

Strudel with vanilla cream and strawberries

Tarta del día 8

Cake of the day

CERVEZAS / BEER

San Miguel Barril Caña 4,5 / Pinta 8

Coronita 6

Heineken 6

San Miguel 5

San Miguel 0,0 (alcohol-free) 5

San Miguel Radler 5

Mahou Sin gluten (gluten-free) 5

VERMUTS / VERMOUTH

Yzaguirre blanco / Yzaguirre rojo 7

Campari 7

Aperol Spritz 12


Ricard 7

Red-wine spritzer 7

Wine Spritzer 7

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

D.O. Cava:

Gran Codorniu Gran Plus ultra Pinot Noir  7,5 /  36
Codorniu · Pinot Noir


Juvé & Camps Reserva de la Familia 43
Juvé & Camps · Xarel·lo, Macabeo, Parellada

A.O.C. Champagne:

Ayala Brut Majeur 72
Ayala · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Moët Chandon Cuvée Brut Impérial 85
Moët Chandon · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Moët Chandon Rosé Impérial 120
Moët Chandon · Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Delamotte brut 375ml.  13 /  39

D.O. Argentina:

Chandon Garden Spritz 45
Chandon Mendoza · Chardonnay, Pinot Noir, Semillon

D.O.C. Prosecco:

Velère Prosecco Rosé 35
Astoria · Pinot Noir



VINOS BLANCOS / WHITE WINE

D.O. Rías Baixas:

Pazo de San Mauro 38
Pazo de San Mauro · Albariño

Paco&Lola  6 /  29
Bodega Paco&Lola · Albariño

D.O. Rueda:

Marqués de Riscal Blanco  6,5 /  33
Herederos del Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc

Verdeo  6 /  28
Torres · Verdejo

El perro verde  6 /  29
Uvas felices · Verdejo

D.O. Sierras de Málaga:

Botani 35
Jorge Ordoñez & Co. · Muscatel

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz

Entrechuelos blanco  6 /  25
Miguel Domecq · Chardonnay

D.O. Somontano:

Enate Chardonnay 234  6 /  28
Enate · Chardonnay

A.O.C. Chablis:

Chablis 55
Domaine Chanson · Chardonnay

D.O.C. Orvieto Classico:

Orivetto  6 /  28
Bigi · Malvasía Bianca, Trebbiano, Verdello

D.O. Extremadura

Habla de ti  6 /  28
Bodega Habla Sauvignon blanc

I.G.T. Venezia:

Alisia 29
Astoria · Pinot Grigio

VINOS ROSADOS / ROSÉ WHINE

D.O. Cataluña:

De Casta Rosado 27
Torres · Garnacha, Cariñena

D.O. IGP Pays d' Oc:

Gris blanc  6 /  29
Gérard Bertrand · Garnacha gris

D.O. Somontano:

Enate Rose 28
Enate · Cabernet Sauvignon

D.O. Navarra:

Las Fincas 28
Chivite · Garnacha

VINOS TINTOS / RED WINE

D.O. Penedès:

Mas la Plana 92
Torres · Cabernet Sauvignon

D.O. Ribera del Duero:

Hacienda Monasterio Reserva 72
Hacienda Monasterio · Tempranillo, Cabernet Sauvignon

PSI 2018 49
Dominio de Pingus · Tinto fino, Garnacha

Pago de los Capellanes Crianza 45
Pago de los Capellanes · Tempranillo

Emilio Moro Crianza 40
Emilio Moro · Tinto fino

Flor de Pingus 2018 145
Dominio de Pingus · Tinto fino

D.O. Priorat:

Finca Dofí 2018 98
Álvaro Palacios · Garnacha, Samsó, Garnacha blanca, Macabeo

D.O. Bierzo:

Villa de Corullón 2018 62
Descendientes de J. Palacios · Mencía, Jerez, Valenciana

D.O.Ca. Rioja:

Viñas de Gain 42
Artadi · Tempranillo

Marqués de Riscal Reserva 40
Herederos del Marqués de Riscal · Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Muga Crianza 22 (375ml) · 35
Muga · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Marques de Vargas Reserva 48
Marques de Vargas · Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo

Martínez Lacuesta Crianza 2010  6 /  28
Martínez Lacuesta · Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Contino 46
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha tinta

D.O. Sierras de Málaga:

Chinchilla Seis + Seis 32
Bodega Doña Felisa - Tempranillo Syrah

Pago El Espino Crianza 45
Cortijo Los Aguilares · Petit verdot, Tempranillo, Merlot

D.O. Somontano:

Enate  6 /  28
Enate · Cabernet Sauvignon, Merlot

V.T. Castilla y León:

Abadía Retuerta Selección Especial 45
Abadía Retuerta · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

D.O.C.G. Chianti Classico:

Chianti Classico  6 /  30
Piccini · Sangiovese, Merlot

A.O.C. Saint-Émilion - Francia:

Château Rocheyron 160
Château Rocheyron · Cabernet Franc, Merlot

D.O.C. Venezia:

Il Puro 29
Astoria · Merlot

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.
If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

ENTRANTES / STARTERS

8,75

Crema de verduras 100% natural
Natural vegetable cream

16,50

Tortilla al gusto
Omelette the way you like it

12

Tortilla de patatas
Spanish omelette

9,50

Spaguettis, fusilli o penne rigate a elegir:
To choose spaguettis - fusilli - penne rigate:

Salsa pomodoro
Pomodoro sauce

Salsa Boloñesa con carne premium de ternera nacional
Bolognese prepared with nacional premium beef

Cremosa Salsa carbonara tradicional
Traditional creamy carbonara sauce

Salsa aglio e olio con guindilla fresca y aceite de oliva virgen extra
Aglio e olio sauce with fresh hot pepper and extra virgen olive oil

10

Croquetas de cocido de la abuela
Grandma 's cocido croquettes

SANDWICHES

10,50

Bikini Don Carlos
Don Carlos mixed sandwich

17

Cheeseburger de ternera con lechuga romana y tomate km0
Cheeseburger with romaine lettuce and homegrown tomatoes

16

Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente
Crispy chicken burger

16,50

Escalopines de ternera o pollo a la milanesa
Veal scaloppine in the Milanese style

14

Albóndigas de ternera con salsa de tomate pomodoro
Meatballs with pomodoro sauce

16

Fingers de pollo con patatas fritas
Chicken fingers with french fries

20

Fish & Chips con salsa tártara casera
Fish & Chips with tartara sauce

POSTRES / DESSERTS

7

Ensalada de fruta fresca
Fresh fruit salad

6

Yogurt griego con fresas o mango
Greek yoghurt with strawberry or mango

8

Tarta del día
Our cake of the day

3

Selección de helados (precio por ud)
Ice cream selection