



Bebidas

Cocacola o fanta (35cl) 2,80€

Acuarius o Nestea (35cl) 2,90€

Sprite o Tónica (20cl) 2,20€

Biter Kas (20cl) 2,20€

Zumo (20cl) 2,00€

Agua mineral 50 cl 2,00€

1 litro 2,80€

Agua con gas 2,50€

Ladrón de Manzanas 2,80€

VICTORIA Copa 2,50€

Tanque 4,50€

Jarra 9,00€

Copa blanco casa 3,30€

Copa Rioja casa 3,30€

Copa Ribera casa 3,70€

Copa rosado 3,70€

Copa albariño 4,30€

Cerveza (sin gluten) (33cl) 2,80€

Radler (tubo) 2,80€

Radler (tanque) 4,80€

**Tinto de verano
(red wine and lemon or soda)**

Tubo 2,70€

Tanque (50cl) 4,70€

Jarra (1 litro) 9,50€

Cerveza tostada 0,0 3,20€

Heineken (33cl) 3,50€

Alhambra 1925 (33cl) 3,50€

Mahou (33cl) 2,90€

Victoria (33cl) 2,80€

Cruzcampo (33cl) 2,80€

Estrella Galicia (33cl) 3,10€

Cerveza 0,0 3,10€

Desperados (33cl) 3,50€

Jarra de sangria (1litro) 13,50€

Aguila sin filtrar 3,10€



Entrantes

Pan	1,00€	
Bread		
Sopa de marisco	7,50€	
Seafood soup		   
Gazpacho vaso	4,50€	
Gazpacho guarnición	5,50€	
Pimientos del padrón	8.50€	
padron peppers		  
Revuelto de gambas	15,50€	
Scrambled prawns		  
Patatas bravas	8,00€	
Spicy potatoe		  
Patatas con ali oli	8,00€	
Ali oli potatoes		  
Berenjenas fritas con miel de caña	8,50€	
Fried eggplant with honey		
Pincho de langostino	5,00€	
Shrimp skewer		  
Lágrimas de pollo	9,00€	
Tears of chicken		  
Croquetas de pollo	9,00€	
Chicken croquettes		 
Tortilla española	10,00€	
Spanish omelette		 
Tortitas de camarones	9,50€	
5 UNIDADES Shrimp omelette		   
Tortitas de bacalao	9,50€	
6 UNIDADES Cod cakes		   

Ensaladas

Pipirrana de mariscos	10,00€	
Seafood salad		 
Ensaladilla rusa	9,00€	
Russian salad		    
Ensalada mixta de atún	10,50€	
Mix salad with tuna		  
Ensalada del chef	11,50€	
Chef's salad		  
Ensalada de la casa	11,50€	
House sala		     
Ensalada César	11,50€	
Caesa sala		     
Ensalada pimientos	9,50€	
peppers salad		  
Tomate aliñado	7,00€	
Tomato salad		
Tomate con anchoas	10,50€	 
Chopped tomato whit anchovies		
Tomate con atún	9,50€	
Chopped tomato with tuna		 
Cogollos con anchoas	10,50€	 
Lettuce heart with anchovies		
Cogollos al pil pil	14,50€	 
Lettuce heart with pil pil sauce		
Cogollos de la casa	14,50€	
Heart of house lettuce		  

Frito -Fried

Boquerones 10,50€

anchovies



Boquerones al limón 10,50€

Lemon anchovies



Calamares 13,00€

Squids



Calamaritos 10,00€

Small squids



Salmonetes 12,00€

Red muller



Rosada 11,00€

Kingklip



Pulpo de la casa 14,50€

Home octopus



Jurelitos 9,00€

Mackerel



Adobo 9,00€

Marinated fish



Chanquetes (Pez plata) 10,00€

Whitebait



Bacalao frito 10,00€

Fried cod



Jibia frita 10,50€

fried cuttlefish



Pulpito frito 11,50€

Fried small octopus



Fritura malagueña 24,00€

(dos personas mínimo)

Varied fried fish



(two people minimum)

Tierra y mar 10,50€

(Fritura de pescado y verduras)

Land and sea



(Fried fish and vegetables)

Plancha-Grill

Rosada 11,50€

Kingklip



Pez espada 16,50€

Swordfish



Lenguado 16,50€

Sole



Jibia 11,00€

Cuttlefish



Chopitos 10,00€

Special small squids



Brocheta de rosada 15,00€

Skewered kingklip



Brocheta de rape 16,00€

Skewered monkfish



Atún rojo de almadraba

9€ los 100 g

Grilled red tuna

Brasa-Hot coal

Espeto de sardinas 4,00€

Skewered sardine



Pargo, Breca 48,00€ el kg

Big grilled fish



Urta, Salmonete 48,00€ el kg

Big grilled fish



Lubina, Dorada 40,00€ el kg

White, Sea bass



Gambones brasa 17,00€

Hot coal big prawns



Pulpito 14,50€

Small octopus



Calamar 42,00€ el kg

Big squid



Pata de pulpo

Octopus leg

30,00€

aprox 450 g

Mariscos-Seafood

Gambas cocidas 9,50€

Boiled prawns 

Gambas al pil pil 11,00€

Pil pil prawns  

Gambas Málaga plancha 21€

grilled prawns Málaga 

Langostinos tempura 11,50€

Tempura prawns    

Gambones plancha 17,00€

Grilled big prawns 

Pulpo a la gallega 22,00€

Octopus Galician  

Bogavante plancha 32,00€

Grilled lobster 

Cigalas plancha (Unidad) 4,50€

Grilled crayfish 

Concha fina plancha s/t

Grilled thin shell 

Concha fina al natural s/t

Natural thin shell 

Peregrina 4,50€

Pilgrim 

Peregrina plancha 5,00€

Grilled pilgrim  

Parrillada de marisco 95€
(2 personas)

Grill of seafood (2 people)   

Almejas 12,50€

Clams  

Coquinas 16,50€

Wedge shells  

Navajas (6 uds) 9,00€

Knives clams 

Mejillones al vapor 9,50€

Steamed mussels  

Mejillones saltados 11,00€

Mussels sauteed  

Arroces-Paddies

Paella de marisco 12,50€ x pers

Seafood paella    

Paella de carne 11,50€ x pers

Meat paella    

Paella de verdura 11,50€ x pers

Vegetable paella    

paella mixta 12,50€ x pers

Mixed paella    

Arroz negro 12,50€ x pers

Black rice    

Arroz con bogavante 22 € x pers

Rice with lobster    

Fideuá 12,50€ x pers

Fideua    

Arroz caldoso 12,50€ x pers

Soup rice    

Carnes-Meats

Solomillo de cerdo 15,00€

Pork sirloin    

Pechuga de pollo a la plancha 10,50€

Chicken breast grilled    

Pechuga de pollo empanada 11,50€

Breaden chicken breast    

Brocheta solomillo 16,50€

Skewer sirloin    

Brocheta de pollo 14,50€

Skewer chicken    

* PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

* PRICE PER PERSON
MINIMUM TWO PEOPLE

Sugerencias

Cazuela Rompeolas 16,00€

Rompeolas stew    

Mejillones a la marinera 15€

Mussels with marinara sause  

Rape a la marinera 17,00€

Monkfish stew    

Surtido de croquetas 12,50€

Assortment of croquettes    

Pulpo Rompeolas 15,50€

Octopus Rompeolas    

Chanquetes Rompeolas 15,00€

Whitebait Rompeolas   

Revuelto de bacalao 15,00€

Scrambled cod    

Sartená Rompeolas 15,50€

Skillet Rompeolas    

Tartar de atún rojo 25,00€

Red tuna tartare     

Postres caseros - Homemade desserts



Tarta de queso 6€

Cheesecake   



Flan de vino Málaga 4,50€

Málaga wine crème caramel   



Brownie chocolate 6€

Chocolate wrownie    



Tartas tres chocolates 6€

Three chocolates cake  



Brownie chte blanco 6€

White chte brownie    



Tiramisú 6€

Tiramisu   



Coulant 5€

Coulant     



Crema mascarpone 5€

Mascarpone crème    



Flan casero 4€

Homemade crème caramel  



Tarta dulce de leche 6€

Caramelised milk cake   



Flan Baileys 4,50€

Baileys crème caramel  

Cuadro de alergen

