



ALMUERZO · LUNCH
BY THE SEA

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los
ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.

Kindly let us know should you need any
information about food allergens.


RAW BAR

RAW BAR

Ostras Gillardeau al natural o con salsa Mignonette y aliño japonés 26
(3 piezas)
Gillardeau oysters with Mignonette sauce and Japanese dressing (3 pcs.)

Gilda de atún marinado con cebolletas y piparras 24
Gilda tuna marinated with chives and piparra peppers

Ceviche amarillo de corvina del Estrecho 23
Yellow ceviche from the Strait of Gibraltar

Ceviche de atún vegano  19
Vegan tuna ceviche

 Tartar de atún rojo y aguacate de la Axarquía 31
Red tuna tartar and avocado from Axarquía

MARISCOS DE LA LONJA

SHELLFISH

Carpaccio de gambas rojas con aliño de tomatillos y cítricos 29
Red prawn carpaccio with tomatillo and citrus dressing


Cazuela de langostinos al pil pil 26
“Pil pil” prawns

Almeja gallega al vino de Montilla  29
Clams from Galicia with Montilla wine

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT SOUPS

 Gazpacho andaluz con picadillo de langostinos 22
Gazpacho andaluz with minced prawns

Ajoblanco malagueño con tartar de quisquillas de Motril  26
White garlic Málaga's traditional soup with shrimp tartare from Motril

Sopa de pescado del día 28
Fish soup of the day

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES COLD AND HOT STARTERS

Ensaladilla rusa de gambas Russian salad with shrimps	26
Jamón ibérico 5 jotas Joselito Iberian ham 5 Jotas Joselito	39
Salpicón de pulpo cocido y verduras frescas Boiled octopus with fresh vegetables	24
Ensalada de la huerta 	16
Burratina (ensalada de tomates de cercanía, mozzarella de búfala y helado de albahaca fresca) 	27
Burratina (local tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil ice cream)	
 Ensalada de bogavante con aguacate y mango “By The Sea” “By The Sea” lobster salad with avocado and mango	52
 Croquetas de carabinero (6 uds.)  	19
Red shrimp croquetes (6 units)	

ESPETOS ESPETOS

 Espeto de sardina malagueña Sardine “espeto” from Málaga	14
Calamar Squid	36
 Rodaballo Turbot	39
Lubina Sea bass	41

FRITURA ANDALUZA ANDALUSIAN FRIED FISH

Calamar vegano a la romana   19
Fried vegan squid

Verduras de las huertas cercanas fritas   18
Fried garden vegetables

 Boquerón malagueño frito al limón  26
Fried anchovies with lemon juice

Calamar frito a la andaluza  27
Andalusian fried squid

ARROCES RICE

MÍN. 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA
MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON

Fideuá marinera en paella 34
Seafood fideuá in a paella

Arroz de verduras de la huerta malagueña  24
Vegetable rice from Málaga's garden

Arroz del señorito 36
Rice with peeled seafood

Arroz caldoso con bogavante 41
Lobster rice casserole

Arroz meloso de sepia y almejas 32
Creamy cuttlefish and clam rice

 Arroz de pollo de grano y verduras 29
Rice with grain chicken and vegetables

Paella de boquerones y espinacas 26
Paella with anchovies and spinach

PESCADOS

FISH

Lubina de estero a la brasa 41
Grilled sea bass

 Rodaballo salvaje del Cantábrico 39
Wild turbot from Cantabria

Lenguado de Huelva 37
Sole fillet from Huelva

Pulpo a la parrilla 34
Grilled octopus

Pescado del día S/M
Fish of the day

Los pescados pueden hacerse al espeto, a la sal o al horno con patatas panaderas. The fish can be cooked in our traditional “espeto” boat, salt-roasted or baked with sliced potatoes.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.
All our fish and seafood are sustainably caught.

CARNES

MEAT

Solomillo de ternera a la Parrilla 44
Grilled beef tenderloin

Entrecot de vaca Frisona a la brasa 39
Grilled Friesian beef entrecôte

Chuletas de cordero lechal a la sartén 36
Grilled suckling lamb chops

Pollito coquelette de grano marinado y asado al carbón 32
Grilled juicy coquelette chicken

Hamburguesa de vaca a la parrilla  29
Broiled beef burger

Burger de seitán y arroz  24
Seitan burger and rice

GUARNICIONES SIDES

8

Papas “arrugás”
Canarian potatoes

 Patatas a lo pobre
Spanish sliced confit potatoes

Verduras de temporada
In-season grilled vegetables

Se incluye una guarnición con las carnes y pescados
One side dish is included with meats and fish

SELECCIÓN DE PANES BREAD SELECTION

4,5

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algatocín (Ronda) de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y larga fermentación.

Our bread selection is daily and artisanal baked in the village of Algatocín (Ronda). Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

Pan Multicereales con diferentes granos de la zona y fermentación de 18 horas
Multigrain bread with a selection of local grains and 18 hours fermentation

Pan Cateto de pueblo elaborado con trigo recio de la comarca de Ronda, masa madre y 18 horas de fermentación
Málaga bread with sourdough wheat from Ronda and 18 hours fermentation

Pan Centenario elaborado con granos de centeno molidos en piedra, masa madre y 24 horas de fermentación
Centenary bread with tone ground rye flour, sourdough and 24 hours fermentation

Mollete Zaatar elaborado con toques andaluces y aromas del Líbano
Zaatar Mollete bread with Andalusian and Lebanese spice touches

POSTRES DESSERTS

	Manzana caramelizada con cremoso de queso Candy apple with cream cheese	14
	Natillas de la abuela caramelizadas Homemade caramelized custard	15
	Tarta banoffee Banoffee cake	13
	Fondant de chocolate  Chocolate fondant	14
	Helados artesanales de nuestro carrito Artisanal ice cream from our cart	12
	Helados veganos disponibles  Vegan ice creams available	

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.

We recommend accompanying your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Please be informed that the fish products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), served in this restaurant have been frozen as per regulation.