

alegría

MÁLAGA



MENÚ

SABORES DE ANDALUCÍA 39€

ENTRANTES/ STARTERS/ ENTRÉES

- CREMA DE TOMATE KUMATO, al comino con aceite de cebollino y burratina
Soup of kumato tomato, burratina cheese and cumin spices
Soupe de tomates kumato au cumin avec burratina
- ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN DE BARBATE
Con mahonesa de langostinos y jugo de aceitunas
Andalusian potato salad with tuna from Barbate, prawn mayonnaise and olive juice
Salade de pommes de terre et thon de Barbate avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives
- TABLA "ALEGRÍA"
Tabla mixta de jamón 100% Ibérico y queso de cabra Montes de Málaga
Mixed platter of 100% Iberian ham and "Montes de Málaga" goat cheese
Planche de jambon ibérique 100% et fromage de chèvre "Montes de Málaga"

PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

- MELOSO DE TERNERA: Carrillera de ternera guisada al Montilla-Moriles con cremoso de patata trufada
Slow cooked beef stewed in Montilla-Moriles wine, with creamy truffled potato mash
Joue de veau mijoté au vin Montilla-Moriles, sauce crémeuse aux pommes de terre truffées
- CORVINA EN GAZPACHUELO: Plato marinero Malagueño con corvina asada, sopa de gazpachuelo, patata alimonada y picada de langostinos
Grilled corvina with fish gazpachuelo (Local soup from Malaga)
Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo (soupe typique de poisson de Malaga)
- ARROZ DE VERDURAS AL HORNO Con flor de alcachofa y ali-oli de trufa
Vegetable rice baked in the oven with artichokes and truffle mayonnaise
Paëlla aux legumes serví avec mayonnaise truffe

POSTRES / DESSERTS

- TARTA DE QUESO CURADO, Con mermelada de higos y crumble de caramelo
Oven-baked cheesecake with fig jam and caramel crumble
Tarta au fromage avec confiture de figues et crumble au caramel
- TORRIJA CON SORBETE DE PIÑA
"French toast" with pineapple sorbet
Pan perdu avec sorbet á l'ananas

Servido con una copa de vino dulce
Served with a glass of sweet wine
Servi avec un verre de vin doux

*
Espectaculo Flamenco NO incluido
Flamenco show NOT included
Spectacle de flamenco NON inclus

SABORES & RITMOS

MENÚ PARA COMPARTIR

32€ PAX

POR TARANTOS

DEGUSTACIÓN DE PAN, AOVE Y ACEITUNAS ALIÑADAS

POR BULERÍAS

PORRA ANTEQUERANA, con taquitos de jamón 100% ibérico

Cold tomato soup with diced iberian ham

Soupe froide de tomate avec des dés de jambon ibérique

POR MALAGUEÑAS

SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA 2 ud/Pax

1 de jamón Ibérico, 1 de queso azul

1 Iberian ham croquette, 1 blue cheese croquette

1 Croquette de jambon ibérique, 1 croquette au bleu

POR SEGUIRIYAS

PAPAS "ALIÑÁS", Con ventresca de atún de barbate, cebolleta, huevo cocido y licuado de aceitunas

Lemon-potato "salad" with tuna from Barbate, egg and olive-juice

Salade de pommes de terre au citron, thon de Barbate, œuf et jus d'olive

POR GRANAÍNAS

FLOR DE ALCACHOFA, con huevos fritos, jamón ibérico y crema de queso de los montes de Málaga

Artichokes with egg, cheese sauce and diced Iberian ham

Artichauts avec oeuf, sauce au fromage et des dés de jambon ibérique

POR SOLEÁ

LANGOSTINOS AL PIL-PIL, Cazuela de langostinos al ajillo fritos en aceite de oliva

Garlic prawns casserole fried in olive oil

Crevettes á la sauce pil-pil

POR FANDANGOS

FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA, Con alcachofas, salmorejo y mayonesa trufada

Breaded iberian pork tenderloin with artichokes, salmorejo and truffled mayonnaise

Filet de porc pané au fromage avec artichauts et mayonnaise truffé

FIN DE FIESTA - DESSERTS

POLEÁ, Postre recomendación de la Casa

Postre tradicional de Andalucía con gel de anisados y cuscurros de pan frito especiados

Traditional Andalusian dessert with aniseed gel and spiced fried bread croutons

Dessert typique andalou avec gel d'anis et pain frits épicés

ABACERIA

PANTRY - GARDE-MANGER

🌸 PAN CON TOMATE Y AOVE 7,00€

Tosta de pan de masa madre con tomate, aceite de oliva virgen extra
Grilled slice of sourdough bread with tomato and extra virgin olive oil
Tranche de pain au levain avec tomate, huile d'olive extra vierge

🌸 TOSTA "IBÉRICA" 14,50€

Tosta de pan de masa madre con tomate, jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra
Grilled slice of sourdough bread, tomato, Iberian ham, extra virgin olive oil
Tranche de pain au levain avec tomate, jambon ibérique et huile d'olive extra vierge.

🌸 TABLA DE QUESOS DE MÁLAGA 22,50€

Surtidos de quesos de cabra de Málaga 180g.
Tasting of local cheese from Malaga 180gr
Dégustation de fromage de Málaga 180g.

🌸 TABLA "ALEGRÍA" 25,00€

Tabla mixta de jamón 100% Ibérico 50g. y queso de Málaga 50 g.
Mixed platter of 100% Iberian ham 50g. and Málaga goat cheese 50g.
Planche de jambon iberique 50gr et fromage de Malaga 50gr

🌸 JAMÓN 100 % IBÉRICO 26,00€

Jamón 100% Iberico (cebo de campo) 100g.
Board of 100% Iberian ham 100g
Planche de jambon Iberique 100% - 100g

Servicio de pan con aceite virgen extra **2,10€pp**
Service of bread with extra virgin olive oil
Service de pain avec de l'huile d'olive extra vierge

PLATILLOS

DISHES & RATIONS - PLATS ET RATIONS

-  **PORRA ANTEQUERANA** 12,00€
Con taquitos de jamón ibérico y helado de aceite de oliva
Cold tomato soup with diced iberian ham and olive oil ice cream
Soupe froide de tomate avec des dés de jambon ibérique et glace à l'huile d'olive
-  **CREMA DE TOMATE KUMATO** 10,00€
Al comino con aceite de cebollino y burratina
Soup of kumato tomato, burratina cheese and cumin spices
Soupe de tomates kumato au cumin avec burratina
-  **SARDINA AHUMADA** 7,00€
Sardina ahumada sobre regañás, crema de aguacate, cebollita encurtida
Smoked sardine on "regañás" avocado cream, pickled onions
Sardine fumée sur "regañás", crème d'avocat, petits oignons marinés
-  **ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN** 12,00€
Con mahonesa de langostinos y jugo de aceitunas
Andalusian potato salad with tuna, prawn mayonnaise and olive juice
Salade de pommes de terre et thon avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives
-  **ENSALADA "AXARQUÍA"** 14,00€
Ensalada de lechuga con tomate, pepino, cebolla morada, kumquats, aguacate y vinagreta de mango
Salad of lettuce, tomato, cucumber, red onion, kumquats, avocado and mango vinaigrette
Salade de laitue, tomate, concombre, oignon rouge, kumquats, avocat et vinaigrette à la mangue
-  **BOL DE PATATAS FRITAS** 6,00€
Bowl of french fries
Bol de frites
-  **PATATAS BRAVIOLI** 10,00€
Patatas y pimientos del padrón fritos con alioli y salsa brava
Fried potatoes and "padron" peppers with aioli and a spicy brava sauce
Pommes de terre sautées et poivrons "del padrón" frits avec aioli et sauce brava

Servicio de pan con aceite virgen extra **2,10€pp**
Service of bread with extra virgin olive oil
Service de pain avec de l'huile d'olive extra vierge

PLATILLOS

DISHES & RATIONS - PLATS ET RATIONS

-  **ALBONDIGÓN DE LOMO Y PIÑONES** 12,00€
Albondigón guisado en salsa de almendras y piñones con patatillas fritas
Pork loin meatball in almond and pine sauce with french fries
Boulette de longue de porc avec sauce aux amandes et des frites
-  **SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA** 15,00€
3 Croquetas de jamón ibérico, 3 croquetas de queso azul
3 Iberian ham croquettes, 3 blue cheese croquettes
3 Croquettes de jambon ibérique, 3 croquettes au bleu
-  **FLORES DE ALCACHOFA** 16,00€
Con huevos fritos, crema de queso curado y taquitos de jamón 100% Iberico
Artichokes with egg, cheese sauce and diced Iberian ham
Artichauts avec oeuf, sauce au fromage et des dés de jambon ibérique
-  **LANGOSTINOS AL PIL-PIL** 16,00€
Cazuela de langostinos al ajillo fritos en aceite de oliva, 12 ud.
Garlic prawns casserole fried in olive oil, 12 ud.
Crevettes á la sauce pil-pil, 12 ud.
-  **ARROZ DE VERDURAS AL HORNO** 18,00€
Con flor de alcachofa y ali-oli de trufa
Vegetable rice baked in the oven with artichokes and truffle mayonnaise
Paëlla aux legumes servi avec mayonnaise truffe
-  **LOMO DE ORZA** 16,00€
Con migas crujientes de pimentón, fritaílla de calabaza y patata
Pork loin with crunchy paprika crumbs, fried pumpkin and potato fritter
Fines tranches de porc avec des miettes croustillantes de paprika, du potiron frit et des beignets de pommes de terre
-  **ATÚN "ENCEBOLLAO"** 20,00€
Tataki de atún sobre patatillas "encebollás" al estilo gaditano
Tataki tuna on onion and potato fritter. typical from Cadiz
Tataki de thon avec de pommes de terre typique de Cadiz
-  **HAMBURGUESA AHUMADA DE TERNERA** 16,50€
con pepinillo, queso de cabra, lechuga y cebolla caramelizada con patatas
Smoke beef hamburger, with pickles, goat cheese, caramelized onion and fries
Hamburger de Boeuf fumé, avec cornichon, fromage de chèvre, laitue, oignon caramélisé et pommes de terre

Servicio de pan con aceite virgen extra **2,10€pp**
Service of bread with extra virgin olive oil
Service de pain avec de l'huile d'olive extra vierge

MERCADO DE ALEGRÍA



MARKET - MARCHÉ

-  **LOMO DE BACALAO ASADO** 27,00€
Con muselina de espárragos blancos y espinacas con salsa de pimentón
Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread
Cabillaud avec une mousseline d'asperges blanches et des épinards
-  **CORVINA EN GAZPACHUELO** 25,00€
Plato marinero malagueño con corvina asada, sopa de gazpachuelo, patata alimonada y picada de langostiños
Grilled corvina with fish gazpachuelo (Local soup from Malaga)
Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo (soupe typique de poisson de Malaga)
-  **FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA** 21,00€
Con alcachofas, salmorejo y mayonesa trufada
Breaded iberian pork tenderloin with artichokes, salmorejo and truffled mayonnaise
Filet de porc pané au fromage avec artichauts et mayonnaise truffée
-  **LINGOTE DE CORDERO** 25,00€
Con calabaza, cous-cous y salsa mozárabe
Lamb ingot with pumpkin, couscous and mozarabic sauce
Lingot d'agneau avec potiron, couscous et sauce mozarabe
-  **MELOSO DE TERNERA** 24,00€
Carrillera de ternera guisada al Montilla-Moriles con cremoso de patata trufada
Slow cooked beef stewed in Montilla-Moriles wine, with creamy truffled potato mash
Joue de veau mijoté au vin Montilla-Moriles, sauce crèmeuse aux pommes de terre truffées

Servicio de pan con aceite virgen extra /Service of bread with extra virgin olive oil /Service de pain avec de l'huile d'olive extra vierge 2,10€pp

POSTRES

DESSERTS

-  **POLEÁ, Postre recomendación de la Casa** 7,50€
Postre tradicional de Andalucía con gel de anisados y cuscurros de pan frito especiados
Traditional Andalusian dessert with aniseed gel and spiced fried bread croutons
Dessert typique andalou avec gel d'anis et pain frits épicés
-  **TARTA DE QUESO CURADO DE MÁLAGA** 7,50€
Con mermelada de higos y crumble de caramelo
Málaga cheesecake oven-baked with fig jam and caramel crumble
Tarte au fromage de Málaga au four avec confiture de figues et crumble au caramel
-  **TORRIJA CON SORBETE DE PIÑA** 7,50€
"French toast" with pineapple sorbet
Pan perdu avec sorbet á l'ananas
-  **PURO CHOCOLATE** 7,50€
Cremoso de chocolate con sopa de chocolate blanco y crumble de "Inés Rosales"
Chocolate cream with white chocolate soup and crumble of "Inés Rosales"
Crème de chocolat avec soupe de chocolat blanc et crumble de "Inés Rosales"

CERVEZAS

Beers



VICTORIA
MÁLAGA 1828

Cerveza grifo: 3,25€
Cerveza Pinta: 5,25€
Vendeja Ipa: 4,25€
Daura sin gluten: 4,25€
Victoria sin alcohol: 3,75€
Pasos Largos: 4,75€
Malacati (Victoria Trigo): 4,25€
Marengo (Victoria negra): 4,25€

LICORES

Spirits

Brandy Magno: 5,75€
Brandy Carlos I: 9,50€
Vino Málaga Virgen: 3,75€
Tía María: 5,75€
Baileys: 5,75€
Pacharán: 5,75€
Frangelico: 5,75€
Licor/orujo de hierbas: 5,75€
Pedro Ximénez: 4,75€
Amaretto: 5,75€
Limoncello: 5,75€

COCKTAILS



Aperol Spritz
8,50€

Sangria
Copa 6,50€
Jarra 21,50€

Amore Flamenco
Cava y cereza amarena
9,50€

Mojito
9,50€

Limonada
5,75€

Mojito fresa
10,50€

COMBINADOS 5 cl - 7,50€

WHISKY

J&B/Ballantines/Red Label/White Label

GIN

Seagram's/Beefeater/Tanqueray/Puerto de Indias/Bombay Sapphire

RON

Bacardi/Legendario (Cuba)/Cacique (Venez)/Barceló/Brugal (Rep. Dom.)

VODKA

Absolut

PREMIUM 5 cl. Top Brand

WHISKY

Johnnie Walker Black Label: 9,00€ - Jack Daniel's: 10,00€
Cardhu 12 años: 11,50€

GIN

Citadelle/G'Vine/Hendriks/10,50€

RON

Havana 7 (Cuba): 9,00€

CAFÉS & TÉS

Expresso: 2,00€

Café con leche: 2,50€

Cortado: 2,50€

Cappuccino: 3,95€

Carajillo: 3,20€

Colacao: 3,50€

Manzanilla, Rooibos Vainilla, Te Rojo, Te verde 3,95€

Te Negro con Canela, Earl Grey, Jengibre y naranja

BEBIDAS

Cold Drinks

Refrescos y zumos: 3,25€

Refrescos 30cl Nestea Aquarius: 3,75€

Agua 0,50L.: 3,00€