

alegría

MÁLAGA

MENÚ CHEF

SABORES DE ANDALUCÍA 39€

ENTRANTES/ STARTERS/ ENTRÉES

- SALMOREJO CORDOBÉS
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
- ENSALADA "AXARQUÍA"
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
- TABLA "ALEGRÍA"
Tabla mixta de jamón 100% Ibérico y queso de Andalucía
Mixed platter of 100% Iberian ham and cheese from Andalusia
Planche de jambon ibérique 100% et fromage andalou

PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

- 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)
- LOMO DE BACALAO GRATINADO
con ali-oli de pimentón y espinacas mareadas con garbanzos
Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread
Cabillaud gratiné à l'aïoli au paprika et épinards marinés, pois chiches
- PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA
con salsa de palo cortado y gratinado de alcachofas
Grilled Iberian pork loin with Palo Cortado sauce and artichoke gratin
Presa Ibérica grillée avec sauce aux Palo Cortado et gratin d'artichauts
- 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 servi 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
Tarte au fromage avec confiture de figues et crumble au caramel
- TORRIJA CON SORBETE DE MANGO
"French toast" with mango sorbet
Pan perdu avec sorbet de mango



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

MENÚ ALEGRÍA

DEGUSTACIÓN DE TAPAS

— 32€_{PAX} —

POR TARANTOS

DEGUSTACIÓN DE PAN, AOVE Y ACEITUNAS ALIÑADAS

POR BULERÍAS

SALMOREJO

con taquitos de jamón 100% ibérico

Córdoba Salmorejo with diced iberian ham

Salmorejo de Cordoue avec des dés de jambon ibérique

POR SEGUIRIYAS

NIGIRI CON ENSALADILLA DE PATATAS

con ventresca de atún, mayonesa, langostinos y aceituna

Andalusian potato salad with tuna, prawn mayonnaise and olive juice

Salade de pommes de terre et thon avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives

POR MALAGUEÑAS

SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA 2 ud/Pax

1 de jamón Ibérico, 1 de boletus y trufa

1 Iberian ham croquette, 1 boletus and truffle

1 Croquette de jambon ibérique, 1 cèpes et truffes

POR GRANAÍNAS

CORAZÓN DE ALCACHOFA

con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujiente

Artichoke with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch

Coeur d artichaut avec ratatouille, pomme de terre truffée et paprika croquant

POR SOLEÁ

GAMBONES AL PIL-PIL

Cazuela de gambones al ajillo fritos en aceite de oliva

Garlic prawns casserole fried in olive oil

Crevettes á la sauce pil-pil

POR FANDANGOS

BRIOCHE DE TERNERA TRUFADA

con queso de cabra, boletus y chutney de mango de la Axarquía

Veal brioche with goat cheese, boletus and mango chutney from the Axarquia

Brioche de veau au fromage de chèvre, bolets et chutney de mangue de l'Axarquia,

FIN DE FIESTA - DESSERTS

FLAN DE MANGO DE LA COSTA TROPICAL Y CHOCOLATE BLANCO

Con chantilli de 5 especias y salseado con caramelo salado)

Flan of mango and white chocolate (with 5-spice chantilly and salted caramel sauce)

Flan au chocolat blanc et à la mangue avec chantilly aux 5 épices et sauce au caramel salé

ABACERIA

PANTRY - GARDE-MANGER

ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN 13,50€

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

ATÚN EN MANTECA 14,00€

Con pan tostado para untar

Tuna "rilletes" with toasted bread for spreading

Rillettes de Thon avec du pain grillé pour tartiner

TABLA DE QUESOS DE ANDALUCÍA 22,50€

Surtidos de quesos de Andalucía 180g.

Tasting of local cheese from Andalucía 180gr

Dégustation de fromage d'Andalusie 180g.

TABLA "ALEGRÍA" 25,00€

Tabla mixta de jamón 100% Ibérico 50g. y queso de Andalucía 50 g.

Mixed platter of 100% Iberian ham 50g. and cheese from Andalucía 50g.

Planche de jambon iberique 50gr et fromage andalou 50gr

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 25,00€

Degustación de embutidos ibéricos 120g., acompañados de picos y regañás

Assortment of iberian coldcuts 120 g., accompanied by "picos" and "regañás"

Dégustation de charcuterie ibérique 120 g. accompagnée de picos et regañas

JAMÓN 100 % IBÉRICO 26,00€

Jamón 100% Iberico (cebo de campo) 100g.

Board of 100% Iberian ham 100g

Planche de jambon Iberique 100% - 100g

SALMOREJO CORDOBÉS 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

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

- ❖ **ENSALADA "AXARQUÍA"** 14,50€
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
- ❖ **ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN** 13,50€
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
- ❖ **BOL DE PATATAS FRITAS** 7,50€
Bowl of french fries
Bol de frites
- ❖ **PATATAS BRAVIOLI** 14,50€
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
- ❖ **TORTILLA DE PATATAS** 14,00€
Con cebolla hecha en el momento
Spanish omelette with onion made on spot
Omelette espagnole à l'oignon faite à l'instant
- ❖ **SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA** 15,00€
3 Croquetas de jamón ibérico, 3 croquetas de boletus y trufas
3 Iberian ham croquettes, 3 boletus and truffle
3 Croquettes de jambon ibérique, 3 cèpes et truffes
- ❖ **GAMBONES AL PIL-PIL** 16,00€
Cazuela de gambones al ajillo fritos en aceite de oliva, 12 ud.
Garlic prawns casserole fried in olive oil, 12 ud.
Crevettes à la sauce pil-pil, 12 ud.
- ❖ **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 longe de porc avec sauce aux amandes et des frites

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

-  **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)
-  **LOMO DE BACALAO GRATINADO** 24,00€
Con ali-oli de pimentón y espinacas mareadas con garbanzos
Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread
Cabillaud gratiné à l'aïoli au paprika et épinards marinés, pois chiches
-  **HAMBURGUESA DE TERNERA** 17,50€
con pepinillo, queso de cabra, lechuga y cebolla caramelizada con patatas
Beef hamburger, with pickles, goat cheese, caramelized onion and fries
Hamburger de Boeuf, avec cornichon, fromage de chèvre, laitue, oignon caramélisé et frites
-  **PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA** 25,00€
con salsa de palo cortado y gratinado de alcachofas
Grilled Iberian pork loin with Palo Cortado sauce and artichoke gratin
Presa Ibérica grillée avec sauce aux Palo Cortado et gratin d'artichauts
-  **MELOSO DE TERNERA** 25,00€
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 crémeuse aux pommes de terre truffées
-  **CORAZONES DE ALCACHOFA** 16,00€
con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujiente
Artichokes with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch
Artichauts à la ratatouille, pomme de terre truffée et paprika croquant
-  **ARROZ DE VERDURAS AL HORNO** 19,50€
Con flor de alcachofa y ali-oli de trufa
Vegetable rice baked in the oven with artichokes and truffle mayonnaise
Paëlla aux légumes servi avec mayonnaise truffe

POSTRES

DESSERTS

FLAN DE MANGO DE LA COSTA TROPICAL Y CHOCOLATE BLANCO 8,00€

Con chantilly de 5 especias y salseado con caramelo salado)

Flan of mango and white chocolate (with 5-spice chantilly and salted caramel sauce)

Flan au chocolat blanc et à la mangue avec chantilly aux 5 épices et sauce au caramel salé

TARTA DE QUESO CURADO 8,00€

Con mermelada de higos y crumble de caramelo

Oven-baked cheesecake with fig jam and caramel crumble

Tarte au fromage avec confiture de figues et crumble au caramel

TORRIJA CON SORBETE DE MANGO 8,00€

"French toast" with mango sorbet

Pan perdu avec sorbet de mango

BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA MARENGO 8,00€

Con cremoso de chocolate blanco, baileys y helado de pistacho

Marengo stout sponge cake with white chocolate cream, baileys and pistachio ice cream

Gâteau à la bière noire (Marengo) avec crème au chocolat blanc, baileys et à la pistache

CERVEZAS

Beers



VICTORIA
MÁLAGA 1928

Cerveza grifo: 3,75€
Cerveza Pinta: 5,80€
Vendeja Ipa: 4,50€
Daura sin gluten: 4,50€
Victoria tostada sin alcohol: 4,50€
Pasos Largos: 4,50€
Victoria 10 (Natural): 4,50€
Malacati (Victoria Trigo): 4,50€
Marengo (Victoria negra): 4,50€

LICORES

Spirits

Brandy Magno: 6,50€
Brandy Carlos I: 10,50€
Vino Málaga Virgen: 4,15€
Tía María: 6,50€
Baileys: 6,50€
Pacharán: 6,50€
Frangelico: 6,50€
Licor/orujo de hierbas: 5,75€
Pedro Ximénez: 5,30€
Amaretto: 6,50€
Limoncello: 6,50€

COCKTAILS



Aperol Spritz
9,50€

Sangría
Copa 9,50€
Jarra 25,00€

Amore Flamenco
Cava y cereza amarena
10,50€

Mojito
11,50€
Sin alcohol: 10,0€

Limonada
6,50€

Mojito passion fruit
12,50€
Sin alcohol: 10,0€

COMBINADOS 5 cl - 9,00€

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: 10,00€ - Jack Daniel's: 11,00€

Cardhu 12 años: 12,50€

GIN

G'Vine/ Hendriks/ 11,50€

RON

Havana 7 (Cuba): 10,00€

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: 3,50€

Refrescos 30cl Fuzetea/Aquarius: 4,00€

Agua 0,50L.: 3,00€