

CARTA de VERANO

ICONOS ALÉRGENOS / ALLERGENS ICONS



ENTRADAS FRIAS

Anchoas del Cantábrico	2,20€/ U
Cantabrian anchovies	
Jamón ibérico	16€
Iberian ham	
Lomo ibérico de bellota	15€
Acorn fed iberian loin	
Queso viejo con pasas y nueces	14€
Old Cheese	
Carpaccio de buey con parmesano y piñones...	12€
Carpaccio of oax with cheese and pinions	
Mi-Cuit de Pato con compota de zanahoria y P.X.	9€
Duck foie gras Micuit	
Hummus con pan pita y crudités	6€
Mashed cheakpeas with vegetables	
Porra antequerana con jamón y huevo	6€
Cold tomato soup with ham and egg	
Tataki de atún rojo con toque de wasabi	12€
Red tuna tataki with wasabi	
Ajoblanco con altramuces	6,50€
Cold garlic and almonds soup	
Gazpacho con hierbabuena	4,50€
Cold tomatoe and vegetables soup	



ENSALADAS / Salads

















Ensalada César, con parmesano, pollo a la barbacoa, picatostes y su salsa casera	9€
Caesar Salad with parmessan cheese, bread and dressing	
De la casa, con mix de lechugas, queso de cabra, bacón, frutos secos y miel de caña	9€
House salad with cheese goat medallion, bacon and nuts	
Picada de tomate con melva y cebolla roja	9€
Tomato, frigate tuna and red onion	
Ensaladilla Rusa con ventresca de atún y mahonesa casera	7,50€
Russian salad with tuna and mayonnaise	
Ensalada de brotes tiernos con presa ibérica, aguacates y vinagreta de melocotón al brandy	9€
Warm salad with avocado and iberian pork shoulder	
Ensalada caprese con tomates frescos,mozzarella, canónigos y balsámico de albahaca	7,50€
Salad with tomato, cheese, vinegar and rocket	

ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

el Reservado
restaurant

	Croquetas artesanas con su salsa	9€
	Home made croquettes   	
	Parrillada de verduras de temporada con aliño de los montes..	9€
	Grilled vegetables	
	Setas shitake a la plancha con Jamón y aceite trufado.....	9€
	Grilled mushrooms with iberian ham	
	Alcachofas naturales salteadas con almejas.....	11€
	Artichoke hearts with clams	
	Pulpo a la Gallega con pimenton de la vera.....	12€
	Galician style Octopus      	
	Rulo de queso de cabra con cebolla caramelizada	9€
	Goat cheese with sweet onion  	
	Huevos Rotos con jamón ibérico y pimientos del padrón.....	10€
	Fried eggs with iberian ham and spicy peppers  	
	Revuelto de morcilla, pasas, piñones y patatas paja	9€
	Fried eggs with blackpudding , potatoes and raisins    	
	Gazpachuelo malagueño.....	9€
	Fish soup with mayonaise	
	Guiso del día.....	8€
	Dish of the day, since Mondays to Sunday     	
	Pimientos del padrón con escamas de sal maldom	8€
	Spicy peppers      	
	Almejas de Málaga salteadas	12€
	Malaga style clams  	

ARROCES MEDITERRANEOS DE VERANO/ RICES SPECIALITIES*

Paella de la Huerta , con brócoli, zanahorias y judías verdes.....	11,50€ p.p.
Rice in paella with vegetables  	
Paella del campo , con carrillada ibérica y cebolletas.....	14€ p.p.
Rice in paella with pork cheeks  	
Paella de la playa , con langostinos , calamares y jibia.....	13,50€ p.p.
Rice in paella with king prawns, squid and cuttlefish    	
Arroz negro , con calamares, jibia y langostinos.....	13,50€ p.p.
Black rice in paella with king prawns, squid and cuttlefish    	
Arroz caldoso con bogavante **	20€ p.p.
Rice with lobster    	

* Paellas mínimo 2 personas, Rice minimun for two people


** Reserva previa 24h. Previously 24h

Servicio de pan / Bread service: 1,50€



Lo mejor de la Costa/ FiSH

Atún Rojo a la plancha 18€

Grilled Red tuna 




Lomo de bacalao con ajetes tiernos 17€

Cod with garlic shoots 


Bacalao al pil pil..... 17€

Cod with Pil Pil sauce  

Bacalao al Lagar 17€

Cod with Lagar sauce   



 **Rodaballo a la plancha..... 21€**

Grilled turbot 


Rodaballo al lagar..... 23€

Turbot Lagar style   

Rodaballo con alcaparras 23€




Turbot with capers  

ESPECIALIDADES/ SPECIALITIES

 **Mollejas de chivo lechal malagueño salteadas con judías verdes..... 14€**

Suckling lamb Gizzards with green beans 

Solomillo de ternera al foie 23€

Grilled sirloin steak with foie gras sauce   

 **Steak Tartar elaborado en mesa..... 22€**

Steak tartara     

Carrillada ibérica en salsa española..... 14€

Iberian pork cheeks with sauce  

CARNES AL CARBÓN / GRILLED MEATS

Entrecote de buey 18€

Grilled aged beef

Entrecote de ternera 16€

Entrecote steak

Solomillo de ternera 22€

Sirloin steak

Presal Ibérica 16€

Iberian pork shoulder

Solomillo de cerdo 12€

Pork sirloin

Chuletillas de Cordero 18€

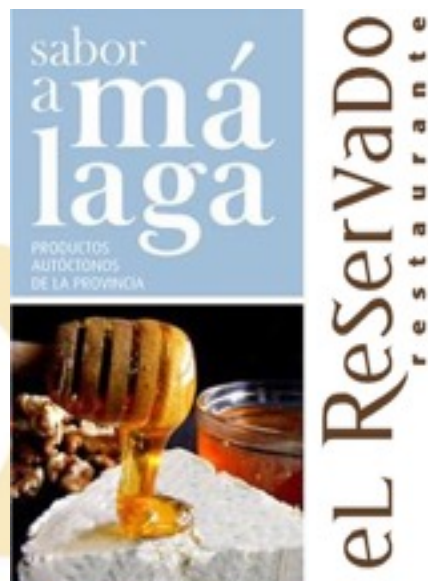
Lamb chops

Magret de pato 16€

Duck magret

Suprema de Pollo 12€

Grilled chicken



Guarniciones y salsas. Nuestras carnes vienen acompañadas de patatas y verdura.

All our meats have french fries and vegetables.

Guarnición extra/

extra accompaniment. 2,50€

Patatas fritas, patatas al horno, verduras a la parrilla, arroz blanco, ensalada mixta.

French fries, oven potatoes, grilled vegetables, white rice, salad...

Salsa extra /extra sauces. 2,00€

Zumbral (con pasas y vino dulce), Roquefort, Pimienta y Alioli.

Zumbral (with sweet wine and raisins), roquefort, pepper or mayonaise with garclíc

CARTA DE POSTRES/ DESSERTS

La Heladería de El Reservado

Sabores clásicos 4€

Vainilla, chocolate, fresa, choco kínder y Turrón

Ice cream flavours: vanille, chocolate, strawberry and nougat



Sorbetes 4,50€

De limón al cava

Lemon sorbet with cava

De piña colada sin alcohol

Pineapple and coconut sorbet without alcohol

Postres Caseros

Volcán de chocolate con helado 5€

Chocolate lava cake with ice cream

Brownie de chocolate con helado 5€

Chocolate brownie with ice cream

Bienmesabe 5€

Typical cake with almonds, sugar, and cream

Tarta de queso con mermelada de fresa 5€

Cheese cake with strawberry mermelade

Tiramisú 5€

Tiramisú with coffee liqueur

Ensalada de frutas con zumo de lima y azúcar moreno 5€

Mix of season fruits with lime juice and brown sugar

Tocino de cielo 5€

Egg cake with sugar

Si lo deseas podemos hacer tu Brownie o volcán de chocolate sin gluten. Igual de rico!!!

If you want it, we can make your brownie or chocolate lava cake without gluten. Equally rich !!!



sabor a má laga

sabor a má laga



Un dulce capricho, pero servido en copa, con Sabor a Málaga

Señorío de Broches.... 3,00€

Dulce natural

Maridaje: frutas, postres con base de bizcocho o cremas suaves.*

Zumbral.... 3,00€

Tierno moscatel con 1 año de crianza en madera

Maridaje: con queso viejo y postres con toque cítrico.*

Rujaq Andalusi.....4,50€

Tierno moscatel con 10 años de crianza en madera

Maridaje: con queso viejo y postres con chocolate amargo*

Arcos de Moclinejo 9,00€

Pedro Ximenez dulce natural con 30 años de crianza en madera

Maridaje: con buena conversación y unas almendras fritas al toque de sal.*



**Las propuestas de maridaje no están incluidas en el precio de la copa de vino*