

ENTRATES FRIOS

COLD STARTERS

Ensalada de Quinoa Roja

18.50€

Con queso feta, tomate cherrys, laminas de salmón y vinagreta de mostaza

Red Quinoa Salad

With feta cheese, Cherry tomatoes, salmon slices and mustard vinaigrette

Ensalada Alanda

18.00€

Con tomate, cebolla fresca, boniato asado, dátiles, aguacate y pechuga de pollo y vinagreta de citricos

Alanda Salad

With tomato, fresh onion, roasted sweet potato, dates, avocado and chicken breast and citrus vinaigrette

Ensalada Cesar

18.50€

Con tomate cherry, bacon, pollo crujiente, crutons de pan y salsa cesar

Caesar Salad

With cherry tomatoes, bacon, crispy chicken, bread croutons and Caesar sauce

Ensalada Tomate

17.50€

Tomate kumato de la huerta de Almeria, burrata de bufala y pesto de piñones

Tomate Salad

Kumato tomato from the Almeria garden, buffalo burrata and pine nut pesto

Guacamole Casero

16.00€

Realizado con aguacate de la Axarquia malagueña con totopos vegetales hechos en casa

Homemade Casero

Made with avocado from the Axarquía region of Malaga with homemade vegetable tortilla chips

Hummus de Zanahoria

14.50€

Realizado en casa con pan árabe

Carrot Hummus

Made at home with Arabic bread

Tabla de Quesos km 0

22.00€

Quesos curados y semicurados de la provincia de Málaga acompañado de dulce de membrillo, nueces y orejones de albaricoque

KM 0 CHEESE BOARD

Cured and semi-cured cheeses from the province of Malaga accompanied by quince jam, walnuts and dried apricots

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Gyozas de Verduras

14.00€

Aderezadas con salsa soja (6 unidades)

Vegetable Gyozas

Seasoned with soy sauce (6 units)

Samosa de Queso de Cabra

12.50€

Acompañada de mermelada de berenjena (4 unidades)

Goat Cheese Samosa

Accompanied of eggplant jam (4 units)

Crujiente de Seta Enoki

14.00€

Con mayonesa de chilimango

Crispy Enoki Mushroom

With chilimango mayonnaise

Bastones de Boniato Fritos

9.50€

Acompañado con mayonesa de chipotle

Crispy Enoki Mushroom

With chilimango mayonnaise

Crema de Calabaza

12.00€

Con jengibre, coco y dados de tofu

Pumpkin Cream

With ginger, coconut and tofu cubes

Sopa de Tomate Asado

12.00€

Con anacardo frito y crutons de pan

Roasted Tomato Soup

With fried cashews and bread croutons

Langostino Panko y Coco

18.00€

Con salsa mojo picon verde (6 unidades)

Panko and Coconut Shrimp

With green mojo picon sauce (6 units)

Croquetas Caseras de Gambón

18.00€

Acompañadas de mayonesa de kimchi (6 unidades)

Homemade Shrimp Croquettes

Accompanied by kimchi mayonnaise (6 units)

ENTRE PANES

SNACKS

Pan Bao de Gambón

14.50€

En tempura de coco, con salsa chili crab guacamole casero

Gambon Bao Bread

In coconut tempura, with chili crab sauce, homemade guacamole

Pan Bao de Ternera

15.50€

Cocinada a baja temperatura con mayonesa yakiniku

Beef Bao Bread

Cooked at low temperature with yakiniku mayonnaise

Club Sandwich Alanda

22.00€

Con bacon de ternera, huevo, pavo fiambre, queso gouda, lechuga, tomate rodaja, pechuga de pollo

Club Sandwich Alanda

With beef bacon, egg, turkey, gouda cheese, lettuce, sliced tomato, chicken breast

Hamburguesa de Vaca Gallega

24.00€

Con bacon de ternera, queso cheddar, lechuga, tomate, encurtidos y patata baby gajo

Galician Beef Burger

With beef bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles and baby potato wedges

Hamburguesa Vegana Beyond

20.00€

Con lechuga, tomate, queso cheddar vegano, encurtidos y bastón de boniato frito

Beyond Vegan Burger

With lettuce, tomato, vegan cheddar cheese, pickles and fried sweet potato stick

Hamburguesa de Pollo

22.00€

Con tomate, lechuga, queso cheddar y salsa cesar

Chicken Burger

With tomato, lettuce, cheddar cheese and Caesar sauce

Brioche de Pescado

22.00€

Con lechuga, tomate y salsa tártara

Fish Brioche

With lettuce, tomato and tartar sauce

Pan Polar con Roast Beef

22.00€

Con rúcula, col y mahonesa trufada

Polar Bread with Roast Beef

With arugula, cabbage and truffle mayonnaise

NUESTRO RINCÓN ITALIANO

OUR ITALIAN CORNER

PATA FRESCA

FRESH PASTA

Lunette de Foie de Pato

20.50€

Con salsa de naranja

Duck Foie Glaze

With orange sauce

Tagliatelle

24.00€

Salteados con tiras de ternera y salsa trufada

Tagliatelle

Sautéed with strips of beef and truffle sauce

Raviola de Carabinero

26.00€

Con salsa de marisco

Carabinero Ravioli

With seafood sauce

Spaguetti

18.00€

Elige tu salsa napolitana o boloñesa

Spaghetti

Choose your Neapolitan or Bolognese sauce

PIZZA

PIZZA

De la Huerta

14.00€

Tomate, mozzarella, champiñón, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla

From the Garden

Tomato, mozzarella, mushroom, red pepper, green pepper, onion

Burrata y Peperoni

18.00€

Tomate, mozzarella, peperori y burrata de búfala

Burrata and Peperoni

tomato, mozzarella, pepperoni and buffalo burrata

Pollo

16.00€

Tomate, mozzarella, tira de pollo, tomate seco

Chicken

Tomato, mozzarella, chicken strip, dried tomato

Alanda

19.00€

Tomate, mozzarella, salmón, seta portobello y aceite de trufa

Alanda

Tomato, mozzarella, salmon, portobello mushroom and truffle oil

NUESTROS PRODUCTOS DEL MAR

OUR SEAFOOD PRODUCTS

Lomo de Lubina

28.00€

Acompañado de crema de chirivía y anacardo tostado

Sea Bass Loin

Accompanied by parsnip cream and toasted cashew nuts

Pulpo

28.00€

A la parrilla con babaganush y crujiente de calabaza

Grilled Octopus

With babaganush and crispy pumpkin

Curry de Salmon Fresco

24.00€

Fresh Salmon Curry

Risotto Marino

24.00€

Con vieiras y salteado de alga kombu

Marine Risotto

With scallops and sautéed kombu seaweed

NUESTROS PRODUCTOS DE LA TIERRA

HOT STARTERS

Costillas de Ternera

24.00€

Cocinada a baja temperatura, glaseada con salsa bbq coreana acompañada de patata canaria

Beef Ribs

Cooked at low temperature, glazed with Korean BBQ sauce accompanied by Canarian potatoes

Pechuga de Pollo Corral

22.00€

Acompañada con arroz de coco y salsa de ciruela y lima

Free-Range Chicken Breast

Accompanied with coconut rice and plum and lime sauce

Entrecot de Vaca Madurado

30.00€

Raza gallega acompañada con setas y espárragos verde

Aged Beef Entrecot

Galician breed accompanied with mushrooms and green asparagus

Solomillo de Vaca

32.00€

Raza gallega, acompañado de verduritas frescas y patata baby

Beef Sirloin

Galician breed, accompanied by fresh vegetables and baby potatoes

FINALIZA CON NUESTRO PRODUCTOS DULCES

FINISH WITH OUR SWEET PRODUCTS

Coulant

12.00€

De queso payoyo con mermelada de berenjena y helado de frutos rojos

Coulant

With Payoyo cheese, eggplant jam and red fruit ice cream

Browni

12.00€

De chocolate gianduja con nueces y helado de vainilla

Brownie

With gianduja chocolate, nuts and vanilla ice cream

Fruta

10.00€

Selección de fruta fresca de temporada cortada

Fruit

Selection of fresh seasonal cut fruit

Piña Asada

11.00€

Con helado de coco

Roasted Pineapple

With coconut ice cream

Tarta de Zanahoria

12.00€

Elaborada en casa con helado de mascarpone

Carrot Cake

Homemade with mascarpone ice cream

Tropical

10.00€

Semifrio fruta de la pasión y mango con helado de coco

Tropical

Passion fruit and mango semifreddo with coconut ice cream