



ALMUERZO · LUNCH
BY THE SEA

local  | vegano / vegan  | gluten   | lactosa - lactose  

Precios en Euros, IVA incluido Prices in Euros, VAT included

RAW BAR

RAW BAR

Ostras francesas al natural o con aliño cítrico de salsa Ponzu (3 piezas) 25
Fresh french oysters or with citrus dressing (3 pieces)

Ceviche amarillo de corvina del Estrecho 25
Yellow ceviche from the Strait of Gibraltar

Ceviche de atún vegano   24
Vegan tuna ceviche

Tartar de atún rojo y aguacate bio de cercanía  31
Red tuna tartar and organic avocado

MARISCOS DE LA LONJA

SHELLFISH

Gamba blanca de Huelva recién cocida o a la plancha (200 grs.) 32
Grilled or freshly cooked white shrimp from Huelva

Cazuela de langostinos al pilpil 29
"Pilpil" prawns

Almeja gallega a la sartén  29
Grilled clam from Galicia

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT SOUPS








Gazpacho andaluz con picadillo de langostinos  21
Gazpacho andaluz with minced prawns

Ajoblanco malagueño con guarnición de atún rojo 23
White garlic Malaga's traditional soup with red tuna garnish

Sopa de pescado del día 27
Fish soup of the day

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT STARTERS

Ensaladilla rusa de gambas  	25
Russian salad with shrimps	
Salpicón de pulpo cocido y verduras frescas  	25
Boiled octopus with fresh vegetables	
Ensalada mixta   	15
Mixed salad	
Mix de tomates de cercanía, mozzarella de búfala y sorbete de albahaca	25
Tomato mix with buffalo milk burrata cheese and basil sorbet	
Ensalada de bogavante "By The Sea"	51
"By The Sea" Lobster salad	
Croquetas de carabinero (6 uds.)	16
Red shrimp croquettes (6 units)	
Calamar de anzuelo a la brasa	35
Grilled hooked squid	

ESPETOS

ESPETOS

Espeto de sardina malagueña	14
Sardine "espeto" from Malaga	
Calamar	35
Squid	
Rodaballo	40
Turbot	
Lubina	40
Sea bass	

FRITURA ANDALUZA

ANDALUSIAN FRIED FISH

Calamar vegano a la romana 	22
Fried vegan squid	
Verduritas de las huertas cercanas fritas 	19
Fried garden vegetables	
Boquerón malagueño frito al limón 	25
Fried anchovies with lemon juice	
Calamar de anzuelo del Estrecho frito a la andaluza 	31
Fried hooked squid from the Strait of Gibraltar	

ARROCES

RICE

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

Fideuá marinera en paella	36
Seafood fideua in a paella	
Arroz de verduras de la huerta malagueña 	26
Vegetable rice from Malaga's garden	
Arroz seco del señorito	37
Dry rice with peeled seafood	
Arroz caldoso de rape y almejas	35
Clams and monkfish rice casserole	
Arroz de bogavante seco o caldoso	43
Casserole or dry lobster rice	
Arroz de pollo de grano y verduras	31
Rice with grain chicken and vegetables	

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

PESCADOS

FISH

Lubina 40
Grilled sea bass

Rodaballo salvaje del Cantábrico 40 
Wild turbot from Cantabria

Lenguado de Huelva 37
Sole fillet from Huelva

Pulpo a la parrilla 31
Grilled octopus

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 43
Beef sirloin

Entrecot de vaca Frisona 37
Holstein beef entrecôte

Chuletas de cordero 35
Lamb chops

Pollito coquelette de grano marinado y asado al carbón 30 
Grilled juicy coquelette chicken

Hamburguesa de vaca a la parrilla 28 
Broiled beef burger

Burger de seitán y arroz 23 
Seitan burger and rice

GUARNICIONES A ELEGIR

SIDES

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

Guarnición extra
Extra garnish

8

Patatas a lo pobre 
Spanish sliced confit potatoes

Papas “arrugás”
Canarian potatoes

Verduras de temporada
In-season grilled vegetables

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 Algatocin (Ronda area). 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

Malaga 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 de Líbano
Zaatar Mollete bread with Andalusian and Lebanese spice touches

POSTRES

DESSERTS

Manzana caramelizada con cremoso de queso Candy apple with cream cheese	13
Natillas de la abuela caramelizadas Homemade caramelized custard	13
Tarta banoffeee Banoffeee cake	13
Fondant de chocolate 	13
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.

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

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