

## ENSALADAS Y ENTRADAS/ SALADES ET ENTREES/ SARTERS

	1/2 ración	ración
<b>01. Ensalada Mixta/</b> <i>salade mixte/ mixed salad</i>		<b>50</b>
<b>02. Ensaladilla Rusa/</b> <i>salade Russe /Russian Salad</i>	<b>25</b>	<b>50</b>
<b>03. Ensalada de mariscos/</b> <i>salade aux fruits de mer /seafood salad</i>	<b>35</b>	<b>65</b>
<b>04. Ensalada Cesar/</b> <i>salade Caesar/ Caesar Salad</i>		<b>60</b>
<b>05. Ensalada “La Esquina”/</b> <i>salade “La Esquina”/ “La Esquina” Salad</i> <i>laitue, poulet, crevettes, saumon fumé, fromage rouge, avocat, coeur de palmier, oeuf, thon</i>		<b>75</b>
<b>06. Ensalada de queso de cabra y miel /</b> <i>Salade de chèvre au miel et figues</i>		<b>75</b>
<b>07. Boquerones en vinagre/</b> <i>anchois marinés/ Anchovies</i>	<b>25</b>	<b>45</b>
<b>08. Parillada de verdura con pescado y salpicón/</b> <i>Parillada de légumes avec poisson salpicón</i>		<b>50</b>
<b>09. Cornete de salmón/</b> <i>cornet de saumon / salmon cornet</i>		<b>60</b>
<b>10. Adobo/</b> <i>marinade de poisson</i>		<b>60</b>
<b>11. Aguacate con gambas/</b> <i>avocat-crevettes / avocado with prawns</i>	<b>30</b>	<b>55</b>
<b>12. Surtido de quesos /</b> <i>assiette de fromage/ cheese platter</i>		<b>70</b>
<b>13. Salmon ahumado/</b> <i>assiette de saumon fumé/ smoked Salmon</i>		<b>75</b>
<b>14. Champiñones a la plancha con ajillo /</b> <i>champignons a la plancha/ mushrooms</i>		<b>70</b>
<b>15. Gazpacho Andaluz</b>		<b>45</b>



## SOPAS/ SOUPES / SOUPS

<b>16. Porra de Málaga al atún</b>		<b>55</b>
<b>17. Porra de Málaga al jamón</b>		<b>75</b>
<b>18. Sopa de mariscos/</b> <i>soupe aux fruits de mer /seafood soup</i>		<b>80</b>

## TAPAS

<b>19. Tortilla Española</b>		<b>45</b>
<b>20. Patatas mojo picón</b>	<b>25</b>	<b>45</b>
<b>21. Pulpo a la Gallega</b> /poulpe à la Galicienne/ <i>octopus Gallega</i>		<b>65</b>
<b>22. Pequeño camarón al pilpil</b> / crevettes pil-pil/ <i>prawns pil-pil</i>		<b>65</b>
<b>23. Mejillones al pilpil</b> / moules pil-pil/ <i>mussels pil-pil</i>		<b>60</b>
<b>24. Pulpo al pilpil</b> / poulpe pil-pil/ <i>octopus pil-pil</i>		<b>60</b>
<b>25. Grande camarón al pilpil</b> /gambas al pilpil/ <i>big prawns pil-pil style</i>		<b>80</b>
<b>26. Angulas al ajillo</b>		<b>290</b>
<b>27. Sépia a la plancha</b>		<b>60</b>
<b>28. Pequeño camarón a la plancha</b> /crevettes à la plancha/ <i>grilled prawns</i>		<b>65</b>
<b>29. Gratinado de mariscos</b> / gratin de fruits de mer/ <i>seafood gratin</i>		<b>75</b>
<b>30. Huevos de sepia en escabeche</b>		<b>65</b>
<b>31. Patatas Bravas</b>	<b>25</b>	<b>45</b>
<b>32. Anchoas sardinas</b> / sardines anchois/ <i>anchovies sardines</i>		<b>85</b>
<b>33. Erizo de mar</b> / langues d'oursins/ <i>sea urchin</i>		<b>100</b>



## IBERICOS

<b>34. Jamón Ibérico Pata Negra</b> / jambon supérieur de porc ibérique <i>superior ibérico dry cured ham</i>	<b>120</b>	<b>200</b>
<b>35. Lomo Ibérico Pata Negra</b> / filet de porc fumé ibérique <i>dry cured smoked pork fillet</i>	<b>70</b>	<b>130</b>
<b>36. Chorizo</b>	<b>35</b>	<b>50</b>
<b>37. Salchichón</b>	<b>35</b>	<b>50</b>
<b>38. Queso de Oveja « Manchego »</b> /fromage de brebis 12 mois <i>Sheep cheese from la Mancha region, 1year old</i>	<b>50</b>	<b>80</b>

## MARISCOS /CRUSTACES/ SHELL FISH

<b>39. Almejas salsa verde</b> /palourdes sauce verte / <i>clams</i>	<b>80</b>
<b>40. Mejillones a la marinera (Oualidia)</b> / moules marinières / <i>mussels</i>	<b>65</b>
<b>41. Mejillones a la marinera (Galicia)</b> / moules marinières / <i>mussels</i>	<b>95</b>
<b>42. Navajas a la plancha con ajito</b> / couteaux de mer/ <i>sea hills</i>	<b>60</b>
<b>43. Ostras/ huîtres fines de Oualidia</b> / <i>oyster from Oualidia</i>	<b>80</b> <b>160</b>



## FRITURA/ FRITURES/ FRIED

<b>44. Eperlan/ éperlan</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
<b>45. Lenguado/ sole</b>	<b>30</b>	<b>55</b>
<b>46. Pescadilla/ merlan /whiting</b>	<b>30</b>	<b>55</b>
<b>47. Calamares/ calamars/ squids</b>	<b>45</b>	<b>90</b>
<b>48. Chipirones / petits calamars / small squids</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>49. Adobo de pescado/ poisson mariné</b>	<b>45</b>	<b>80</b>
<b>50. Boquerones/ anchois / anchovies</b>	<b>20</b>	<b>35</b>
<b>51. Boquerones al limon/ anchois al limon</b>	<b>25</b>	<b>45</b>
<b>52. Croquetas de pescado / croquettes de poisson/ fish cakes</b>	<b>30</b>	<b>55</b>



## ARROCES/ RIZS/ RICE/ PASTA - (45 min de préparation)

<b>53. Paella de pescado, mariscos y pollo</b> / Paella valencienne	<b>120/pers.</b>
<b>54. Paella Royale</b> pour	<b>160/pers.</b>
<b>55. Arroz negro/ paella à l'encre de seiche</b>	<b>140/pers.</b>
<b>56. Pates Royales</b>	<b>180</b>

## PESCADO FRESCO / POISSONS FRAIS / FRESH FISH

*Tous nos poissons sont frais et sélectionnés quotidiennement parmi les meilleurs du marché.*

- 57. Pez Espada/** espadon à la plancha/ *swordfish a la plancha* **120**
- 58. St-Pierre /** filet de St-pierre à la plancha **130**
- 59. Dorada y lubina /** filet de Daurade sauce crevette/champignon **130**
- 60. Rodaballo/** turbot grillé **220**
- 61. Salmon a la plancha/** pavé de saumon grillé/ *grilled salmon* **140**
- 62. Rape /**Lotte Langouste sauce royale **190**
- 63. Parillada de pescados con bogavante**  
Parillada de poisson avec langouste (min. 2 pers) **550**
- 64. Pescado entero al sal, a la plancha o al horno:** (dependiendo de disponibilidad)  
Panier de poisson entier, préparation au gros sel /grillé ou farci au four (2 pers)  
« *selon arrivage du jour* ».
- 65. Zarzuela de pescado y mariscos (2 pers) /**au poisson et crustacés /  
*fish and shell-fish Zarzuela* **180**

Sauces pour le poisson :  
*Basquaise, tartare, salpicon*



## CARNES A LA PARILLA/ VIANDES / MEATS

- 66. Solomillo de ternera /** filet de boeuf grillée/ *Sirloin* **170**
- 67. Entrecot/** entrecôte grillée **120**
- 68. Emincé de bœuf** **130**
- 69. Grillade mixte /** *mixed grill* **150**
- 70. Confit de pato** con salsa de habas blancas/ confit de canard sauce haricot blanc **130**

Sauces pour la viande:  
*Sauce au poivre vert, sauce aux champignons*

## **POSTRES/ DESSERTS**

<b>71. Crème brûlée à la Catalane</b>	<b>45</b>
<b>72. Tocino de cielo (flan)</b>	<b>45</b>
<b>73. Colonel (Sorbet au citron et vodka)</b>	
<b>74. Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille (15 min. d'attente)</b>	<b>65</b>
<b>75. Pannacotta aux amandes grillées et ananas rôti,</b> nourrie dans un miel parfumé au safran de Taliouine.	<b>50</b>
<b>76. Salade de fruits de saison</b>	<b>35</b>



**Los precios son netos y en Dirhams.**  
Nos tarifs sont net et en Dirhams.  
*Rates are net & are in Dirhams.*