

“La Veranda”

Desechad tristezas y melancolías, la vida es amable, tiene pocos días y tan solo
ahora la hemos de gozar (Federico García Lorca)
Shake off your troubles and sadness, life is kind, life is short, and we only have now
to enjoy it (Federico García Lorca)

ABREBOCAS / APPETIZERS

Tartar de quisquillas de Motril, yema marinada,
pieles de naranja confitada y endivia aderezada con lima y vainilla 28,-€
Motril “quisquilla” shrimps tartare, marinated egg yolk,
confit orange peel and endive dressed in lime and vanilla

Gazpacho de tomate asado con verduras crujiente
en escabeche de tomillo 14,-€
Roasted tomato gazpacho with thyme marinated crispy vegetables

Foie gras de pato, puré de alubias con albaricoques
y gotas de vinagre de Málaga virgen 15,-€
Duck foie grass, bean purée with apricots and drops
of Malaga virgin vinegar

Laminados de mango, lubina ahumada y caviar de aceite de oliva 17,-€
Slivers of mango, smoked sea bass and olive oil caviar

Melón cantalupo, atún de almadraba, gel de ajos negros
y espumoso de leche de almendras tostadas 17,-€
Cantaloupe melon, “almadraba-caught” tuna, black garlic gel
and toasted almond milk foam

Carpaccio de gambas con toques de ahumados 27,-€
Lightly smoked prawn carpaccio

Verduras al horno, gratén de queso de cabra y crema de ajos 14,-€
Roasted vegetables, goat cheese gratin and garlic cream

DE CUCHARA / SOUP AND BROTHS

Coulis de espárragos, mousse de leche, puntas de espárragos y flores 14,-€
Asparagus coulis, milk mousse, asparagus tips and flowers

Canelón de patatas, relleno de carne de centolla y glaseado de calabaza 14,-€
Potato cannelloni, with spider crab meat served with a pumpkin glaze

Crema de carabineros y arroz con calamaritos 18,-€
Carabineros prawns soup and rice with shrimps

DEL MAR / FROM THE SEA

Lomo de bacalao, guiso de sepia, perlas de patatas y salsa de pan y ajo 25,-€
Cod loin, squid stew, potato pearls and garlic and bread sauce

Salmonete asado, espárragos verdes, jamón ibérico, tomatillos 34,-€
y escamas de patatas
Roasted red mullet, green asparagus, Iberian ham, tomato
and potato flakes

Filete de caballa del Mediterráneo, falsas migas de centeno, 25,-€
Puré de cebolletas y cordón de vinagre agridulce
Mediterranean mackerel fillet, false rye breadcrumbs,
Spring onion purée and sweet and sour vinegar sauce

Un clásico “lenguado al Champan” 30,-€
Our Classic “Sole in Champagne sauce”

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

El filete de pato, lámina de brisa con queso blanco, 25,-€
calabaza confitada y salsa de avellanas tostadas
Duck fillet, puff pastry with white cheese, confit pumpkin
and toasted hazelnuts sauce

Paletilla de cordero lechal asada a 80° con bulgur al cilantro 30,-€
y limón
Milk-fed shoulder of lamb roasted at 80°
served with bulgur flavoured with coriander and lemon

Lomo de vaca Simmental con 40 días de maduración 27,-€
Simmental beef sirloin with 40 days' maturity

Solomillo de ternera blanca, mirepoix de verduras 28,-€
Y jugo de mostaza violeta
Veal sirloin, mirepoix of vegetables and violet mustard sauce

LOS CLÁSICOS/ THE CLASSICS

Nuestra parrillada: langostinos, gamba de “Garrucha” y carabinero, arroz con plancton y tartar de calamares Our grill: king prawns, “Garrucha” and carabinero prawns, rice with plankton and squid tartar	45,-€
“Chateaubriand” de vaca con salsa bearnesa y patatas soufflés (PP) Beef “Chateaubriand” with béarnaise sauce and soufflé potatoes (PP)	35,-€
Steak tartar a nuestro estilo Our style steak tartare	30,-€

LOS GOLOSOS/SWEET TOOTH

Bizcocho de pistacho, mousse de nata y crema de vainilla Pistachio sponge, cream mousse and vanilla cream	12,-€
Emulando a la tortilla Alaska In honour of the baked Alaska	12,-€
Helado de galleta de oreo, esfera dorada de frambuesas e hilos de caramelo Oreo cookie ice cream, golden raspberry spheres and strands of caramel	12,-€
Texturas de chocolates y frutas de temporada Textures of chocolate and seasonal fruits	12,-€
Bavaroise de hierbaluisa con sopa de chocolate blanco y oro Lemon verbena bavaroise cream with white chocolate soup and golden flakes	12,-€
En 15 minutos tendrá su Soufflé al Grand Marnier We can serve your Grand Marnier Soufflé within 15 minutes	12,-€
Degustación de quesos internacionales Selection of international Cheese	12,-€

Ponemos a su disposición la información sobre alérgenos alimentarios contenidos en nuestra carta. Por favor, consulte con su camarero. Gracias.

Information about food allergens contained in our menu is available on request.

Please ask your waiter. Thank you.

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.

Please be informed that the fishery products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), which are served in this establishment have been subjected to freezing temperatures.