

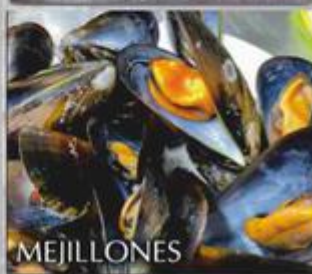
ENTRANTES

€

1- Guacamole. (Aguacate)	15
2- Boquerones en Vinagre	16
3- Aguacate con Langostinos de Sanlúcar	18
4- Queso Manchego Puro de Oveja, (Ración de 175 gr.).....	15
5- Pulpo a la Gallega al estilo "La Almadraba"	23
6- Jamón Ibérico D. O. JABUGO. (100 gr).....	24
7- Croquetas Caseras de Marisco	15
8- Croquetas Caseras de Jamón Ibérico	15
9- Langostinos Frescos al Ajillo.....	18
10- Ensaladilla Rusa de Langostinos y Aceite de Oliva.....	15
11- Melón con Jamón Ibérico	18
13- Alitas de Pollo Marinadas al estilo de nuestro chef.....	16
14- Parrillada Variada de Verduritas Frescas.....	16



www.LaAlmadrabaDelPuerto.com



MEJILLONES



PARRILLADA DE PESCADO

ENSALADAS

15- Ensalada Tropical con Langostinos de Sanlúcar	16
16- Ensalada Especial al estilo de "La Almadraba"	16
17- Ensalada Mixta de Huertas Cercanas.....	12
18- Ensalada de Tomate.....	11
19- Cogollos de Lechuga con Atún y Tomate	14
20- Salpicón de Pulpo y Langostinos.	17

SOPAS

21- Sopa de Pescado y Marisco Fresco del Día	12
22- Gazpacho Típico Andaluz	9

PESCAITOS

23- Calamares Fritos de Marbella.....	18
24- Mejillones Gallegos a la Marinera o al Vapor	14
25- Puntillitas Fritas. (Chopitos).....	18
26- Pijotas Fritas de Marbella	18
27- Boquerones Fritos de Málaga	16
28- Fritura Variada de Pescado Malagueño.....	23
(Al estilo "La Almadraba").	
29- Almejas Salteadas al Estilo La Almadraba	19
30- Salmonetitos de Marbella Fritos o a la Plancha.....	20



LENGUADO A LA PLANCHA



BOQUERONES FRITOS

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.





**MERO
A LA BILBAÍNA**



ARROZ NEGRO CON CALAMARES



DORADA A LA ROTEÑA



PAELLA DE MARISCO

MARISCOS

€

31- Parrillada de Marisco al Estilo "La Almadraba". (por persona) .	46
32- Gambas Blancas de Huelva a la Plancha o Cocidas (200 gr).....	24
33- Cigalas a la Plancha o Cocidas (al peso, 100 gr)	19
34- Carabinero Abierto a la Plancha (al peso, 100 gr)	23

DE NUESTRO VIVERO

35- Ostras de Arcade (Unidad).....	5
36- Bogavante de Importación (al peso, 500 gr)	66
37- Langosta Nacional (al peso 500 gr)	95

ESPECIALIDADES DE LA ALMADRABA

38- Parrillada de Pescado. (Mínimo 2 pers.), (por persona).....	34
39- Brocheta de Rape con Langostinos	28
40- Salmón Noruego a la Parrilla.....	21
41- Pez Espada a la Parrilla	21
42- Rape a la Parrilla	28
43- Rape a la Marinera, Estilo "La Almadraba".....	28
44- Dorada a la Espalda, Plancha, a la Sal, al Carbón (al peso 500 gr)	28
45- Dorada a la Roteña (al peso 500 gr)	31
46- Lengüado a la Plancha o Meuniere (al peso, 500 gr)	27
47- Zarzuela de Pescado y Marisco (mín. 2 pers.) Por Persona	38
48- Lubina a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500 gr)	30
49- Lubina a la Roteña (al peso 500 gr)	32
50- Rodaballo a la Plancha o en Salsa Verde (al peso 500 gr)	33
51- Rosada Frita o a la Plancha	22
52- Pargo a la Parrilla, a la Sal, Espalda, Carbón (al peso 500 gr).....	33
53- Pargo a la Roteña (al peso 500 gr).....	35
55- Hurta a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500 gr).....	35
55- Besugo a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500 gr)	35

PAELLAS Y ARROCES LA ALMADRABA

56- Paella Vegetariana (mínimo 2 pers.) Por Pers.	22
57- Arroz Negro al Estilo "La Almadraba" (mín. 2 pers.) Por Pers. ..	22
58- Paella Especial de Marisco (mín. 2 pers.) Por Pers.	27
59- Paella Mixta de Marisco y Pollo (mín. 2 pers.) Por Pers.	27
60- Cazuela de Arroz Caldoso "La Almadraba" (mín. 2 pers.) Por Pers.	24
61- Cazuela de Arroz con Bogavante (mín. 2 pers.) Por Pers.	36

10% IVA Incluido

HUEVOS Y PASTAS

62- Tortilla de Patatas Española.....	19
63- Tortilla Francesa.....	17
64- Huevos Fritos con Patatas y Jamón Ibérico de Bellota	20
65- Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera	18
66- Espaguetis Carbonara	18
67- Espaguetis a la Marinera, Estilo de "La Almadraba"	19
68- Lasaña Casera	20

CARNES

69- Pechuga de Pollo Empanada.....	17
70- Hamburguesa 100% de Ternera Wagyu certificada con o sin Queso con patatas con pan o sin pan	22
71- Nuggets de Pollo	17
72- Chuletitas de Cordero	24
73- Pollo a la Parrilla	19
74- Entrecot de Ternera a la Brasa o a la Pimienta Verde	24
75- Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa o a la Pimienta Verde.	27
76- Carne a la Piedra. (Mín. dos personas), (por persona)	28
77- Chateaubriand. (Al peso 500gr.) (Mín. dos pers.), (por persona)	31
78- Chuletón de Vaca (al peso 500 gr)	30
79- Solomillo Ibérico a la Brasa, Regado con Vino de Málaga	23
80- Pluma Ibérica a la Brasa de Carbón de Leña de Encina	21
81- Brocheta de Pollo con Verduras Frescas.....	21

CARTA ESPECIAL DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

82 -Ventresca de Atún Rojo de Petaca a la Plancha	26
83- Tartar de Atún Rojo de Almadraba.....	26
84- Arroz Caldoso con Atún Rojo (mín. 2 pers.) Por Persona	26
85- Cazuela de Fideos con Atún Rojo (mín. 2 pers.) Por Persona	26
86- Marmitako de Atún Rojo (mín. 2 pers.) Por Persona	26
87- Tataki de Atún Rojo	27
88- Filete de Atún Rojo a la Plancha.....	27
89- Ración de Patatas Fritas Caseras	10
90- Ración de Aceitunas	3
91- Servicio, pan, aceitunas, aceite y vinagre	2,5



Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.

*Las especialidades y los platos de carne son servidos con guarnición



ESPECIAL NIÑOS



92 Rosada Frita o a la Plancha	22
93 Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera.....	18
94 Espaguetis a la Marinera, estilo "La Almadraba"	19
95 Pechuga de Pollo Empanada.....	17
96 Hamburguesa 100% de Ternera Wagyu certificado.....	22
97 Nuggest de Pollo.....	17

POSTRES ARTESANALES



100 Tarta Mousse de Chocolate.....	7,5
101 Tarta de Manzana	7,5
102 Tarta de Queso.....	7,5
103 Helado de Crema Catalana	7,5
104 Copa de Helado (Vainilla, Fresa, Chocolate)	10
105 Piña Tropical	9
106 Brownie con bola de helado	9
107 Sorbete Coronel (Vodka, Cava, helado de limón)	10
108 Sorbete de Limón.....	9
109 Melón.....	7,5
110 Sandía	7,5

Los sabores que le harán sentir bien



Reservas: 650 90 00 90 - 690 90 00 90
reservas@lapesqueracasadecampo.com

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.



www.lapesqueracasadecampo.com

STARTERS

1- Guacamole (Avocado).....	15
2- Anchovies in Vinegar.....	16
3- Avocado with Sanlúcar King Prawns.....	18
4- Pure Manchego Sheep Cheese (175 g Portion)	15
5- Galician-Style Octopus 'La Almadraba' Style	23
6- Iberian Ham D.O. JABUGO (100 g)	24
7- Homemade Seafood Croquettes	15
8- Homemade Iberian Ham Croquettes.....	15
9- Fresh Garlic King Prawns.....	18
10- Russian Salad with King Prawns and Olive Oil.....	15
11- Melon with Iberian Ham	18
13- Marinated Chicken Wings in Our Chef' Style	16
14- Assorted Grilled Fresh Vegetables	16



SALADS

15- Tropical Salad with Sanlúcar King Prawns	16
16- Special Salad 'La Almadraba' Style	16
17- Mixed Salad from Local Gardens.....	12
18- Tomato Salad.....	11
19- Baby Lettuce Hearts with Tuna and Tomato	14
20- Octopus and King Prawn Seafood Salad.....	17

SOUPS

21- Fresh Fish and Seafood Soup of the Day.....	12
22- Traditional Andalusian Gazpacho.....	9



FRIED FISH

23- Marbella Fried Squid.....	18
24- Galician Mussels Marinera Style or Steamed	14
25- Fried Baby Squid (Chopitos).....	18
26- Fried Pijotas from Marbella	18
27- Malaga Fried Anchovies	16
28- Mixed Fried Malaga Fish (La Almadraba Style)	23
29- Sautéed Clams 'La Almadraba' Style.....	19
30- Marbella Red Mullet Fried or Grilled	20



The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.





SEAFOOD

- 31- Seafood Grill "La Almadraba" Style (per person)..... 46
- 32- Grilled or Boiled Huelva White Prawns (200g)..... 24
- 33- Grilled or Boiled Langoustines (by weight, 100g) 19
- 34- Grilled Open Prawns (by weight, 100g)..... 23

FROM OUR OVEN HATCH

- 35- Arcade Oysters (each) 5
- 36- Imported Lobster (by weight, 500g)..... 66
- 37- Local Spiny Lobster (by weight, 500g) 95

ALMADRABA SPECIALTIES



- 38- Grilled Fish (Minimum 2 people), (per person)..... 34
- 39- Monkfish Shower with Prawn 28
- 40- Grilled Norwegian Salmon 21
- 41- Grilled Swordfish..... 21
- 42- Grilled Monkfish..... 28
- 43- Monkfish, "La Almadraba" Style..... 28
- 44- Grilled Gilt-head Bream, Salted, or Charcoal (per 500g)..... 28
- 45- Roteña-Style Gilt-head Bream (per 500g) 31
- 46- Sole Grilled or Meunière-Style (per 500g) 27
- 47- Fish and Seafood Zarzuela (min. 2 people) Per Person 38
- 48- Grilled Sea Bass, Salt-Baked, or Charcoal-Grilled (per 500g) . 30
- 49- Roteña-Style Sea Bass (per 500g)..... 32
- 50- Grilled Turbot or in Green Sauce (per 500g) 33
- 51- Pink cusk-eel Grilled or deep fried in batter..... 22
- 52- Grilled Red snapper Butterflied , Salt, On the Back, or Charcoal (per 500g)..... 33
- 53- Roteña Style Red Snapper (per 500g) 35
- 55- Grilled Redbanded Sea Bream Salted, On the Back, or Charcoal (per 500g). 35
- 55- Grilled Red Sea Bream, Salted, On the Back, or Charcoal (per 500g)... 35



PAELLAS AND RICE DISHES LA ALMADRABA



- 56- Vegetarian Paella (minimum 2 people) Per Person 22
- 57- Black Rice "La Almadraba" Style(min. 2 people) Per Pers 22
- 58- Special Seafood Paella (min. 2 people) Per Person..... 27
- 59- Mixed Seafood and Chicken Paella (min. 2 people) Per Pers 27
- 60- "La Almadraba" Rice Casserole (min. 2 people) Per Pers 24
- 61- Rice Casserole with Lobster (min. 2 people) Per Person .. 36



10% VAT included

EGGS & PASTA

62- Spanish Potato Omelette.....	19
63- French Omelette.....	17
64- Fried Eggs with Potatoes and Iberian Bellota Ham.....	20
65- Spaghetti Bolognese with 100% Beef	18
66- Spaghetti Carbonara	18
67- Seafood Spaghetti, "La Almadraba" Style	19
68- Homemade Lasagna.....	35

MEATS

69- Breaded Chicken Breast	17
70- 100% Certified Wagyu Beef Burger, with or without cheese, served with fries, with or without bread	22
71- Chicken Nuggets	17
72- Lamb Chops.....	24
73- Grilled Chicken	19
74- Grilled Beef Entrecôte or with Green Pepper Sauce	24
75- Galician Beef Tenderloin, Grilled or with Green Pepper Sauce	27
76- Hot Stone Meat (minimum two people) (per person)	35
77- Chateaubriand (500 g by weight) (min. two people) (per person) .	35
78- Beef T-Bone Steak (approx. 500 g)	30
79- Iberian Pork Tenderloin Grilled, with Málaga Wine	23
80- Iberian Pork "Pluma" Grilled over Charcoal.....	21
81- Chicken Skewer with Fresh Vegetables	21

SPECIAL BLUEFIN TUNA MENU (ALMADRABA CATCH)

82- Grilled Bluefin Tuna Belly	26
83- Almadraba Bluefin Tuna Tartare	26
84- Brothy Rice with Bluefin Tuna (min. 2 people) (per person)	26
85- Noodle Casserole with Bluefin Tuna (min. 2 people) (per person)	26
86- Bluefin Tuna Marmitako Stew (min. 2 people) (per person)	26
87- Bluefin Tuna Tataki	27
88- Grilled Bluefin Tuna Fillet	27
89- Portion of Homemade French Fries	10
90- Portion of Olives	3
91- Service: bread, olives, olive oil and vinegar	2.5



ESPAGUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA
GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.



*Specialities and meat dishes are served with side dishes.



LASAÑA CASERA



PREGUNTA POR
NUESTROS POSTRES

KIDS SPECIAL

92- Fried or Grilled Rosada (Hake)	22
93- Spaghetti Bolognese 100% Beef.....	18
94- Spaghetti Marinara, "a Almadraba" Style	19
95- Breaded Chicken Breast	17
96- Certified 100% Wagyu Bee Burger	22
97- Chicken Nugget	17

ARTISAN DESSERTS

100- Chocolate Mousse Cake	7,5
101- Apple Pie	7,5
102- Cheesecake	7,5
103- Catalan Cream Ice Cream	7,5
104- Ice Cream Cup (Vanilla, Strawberry, Chocolate).....	10
105- Tropical Pineapple	9
106- Brownie with a Scoop of Ice Cream.....	9
107- Coronel Sorbet (Vodka, Cava, Lemon Ice Cream)	10
108- Lemon Sorbet	9
109- Melon.....	7,5
110- Watermelon	7,5

Flavours that will make you feel good



Telephone. For Reservations - 650 90 00 90 - 690 90 00 90
reservas@lapesqueracasadecampo.com
 The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Takeaway (tupper and bag): 0,65€.

Allergen information on request.



www.lapesqueracasadecampo.com

ENTRÉES

1- Guacamole (Avocat).....	15
2- Anchois Marinés au Vinaigre	16
3- Avocat aux Crevettes de Sanlúcar	18
4- Fromage Manchego Pur Brebis (Portion de 175 g).....	15
5- Poulpe à la Galicienne, style « La Almadraba »	23
6- Jambon Ibérique A.O. Jabugo (100 g).....	24
7- Croquettes Maison aux Fruits de Mer	15
8- Croquettes Maison au Jambon Ibérique.....	15
9- Crevettes Fraîches à l'il.....	18
10- Salade Russe aux Crevettes et Huile d'olive	15
11- Melon au Jambon Ibérique	18
13- Ailes de Poulet Marinées, style de notre chef.....	16
14- Assortiment de Légumes Frais Grillés	16

SALADES

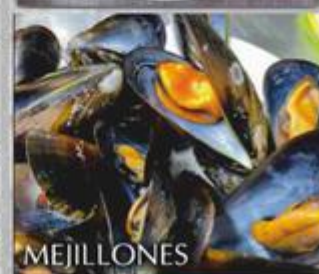
15- Salade Tropicale aux Crevettes de Sanlúcar	16
16- Salade Spéciale « La Almadraba »	16
17- Salade Mixte des Jardins Voisins.....	12
18- Salade de Tomates.....	11
19- Cœurs de Laitue avec Thon et Tomate	14
20- Salpicón de Poulpe et Crevettes	17

SOUPES

21- Soupe de Poisson et Fruits de Mer Frais du Jour	12
22- Gazpacho Andalou Traditionnel.....	9

POISSONS FRITS

23- Calamars Frits de Marbella	18
24- Moules de Galice à la Marinière ou à la Vapeur.....	14
25- Petits Calamars Frits (Chopitos).....	18
26- Petits Poissons Frits de Marbella (Pijotas)	18
27- Anchois Frits de Málaga.....	16
28- Friture Variée de Poissons de Málaga.....	23
(style « La Almadraba »)	
29- Palourdes Sautées, style « La Almadraba »	19
30- Petits Rougets de Marbella Frits ou Grillés	20



Les photographies ne sont pas
une reproduction exacte des plats.

**10 % de TVA
incluse**

Informations sur les
allergènes sur demande.





FRUITS DE MER

- 31- Grillade de fruits de mer style « La Almadraba » (par personne)..... 46
- 32- Crevettes blanches de Huelva grillées ou bouillies (200 g) 24
- 33- Langoustines grillées ou bouillies (au poids, 100 g) 19
- 34- Carabinero ouvert grillé (au poids, 100 g) 25

DE NOTRE VIVIER

- 35- Huître Arcade (unité)..... 5
- 36- Homard d'importation (au poids, 500 g) 66
- 37- Homard national (au poids, 500 g) 95

SPÉCIALITÉS DE LA ALMADRABA



- 38- Grillade de poisson (minimum 2 pers.) (par personne).... 34
- 39- Brochette de lotte et crevettes..... 28
- 40- Saumon norvégien grillé 21
- 41- Espadon grillé 21
- 42- Lotte grillée..... 28
- 43- Lotte à la marinière style « La Almadraba »..... 28
- 44- Dorade ouverte, grillée, au sel ou au charbon (au poids 500 g)... 28
- 45- Dorade à la Roteña (au poids 500 g)..... 31
- 46- Sole grillée ou meunière (au poids 500 g)..... 27
- 47- Zarzuela de poisson et fruits de mer (min. 2 pers.) par personne 38
- 48- Bar grillé, au sel, ouvert ou au charbon (au poids 500 g) .. 30
- 49- Bar à la Roteña (au poids 500 g)..... 32
- 50- Turbot grillé ou en sauce verte (au poids 500 g)..... 33
- 51- Rosada frite ou grillée 22
- 52- Vivaneau grillé, au sel, ouvert ou au charbon (au poids 500 g) 33
- 53- Vivaneau à la Roteña (au poids 500 g)..... 35
- 54- Hurta grillée, au sel, ouverte ou au charbon (au poids 500 g) 35
- 55- Besugo grillé, au sel, ouvert ou au charbon (au poids 500 g). 35



PAELLAS ET RIZ LA ALMADRABA

- 56- Paella végétarienne (minimum 2 pers.) par pers..... 22
- 57- Riz noir style « La Almadraba » (min. 2 pers.) par pers 22
- 58- Paella spéciale fruits de mer (min. 2 pers.) par pers 27
- 59- Paella mixte fruits de mer et poulet (min. 2 pers.) par pers. 27
- 60- Casserole de riz en bouillon « La Almadraba »
(min. 2 pers.) par pers 24
- 61- Casserole de riz au homard (min. 2 pers.) par pers..... 36



10 % de TVA incluse

ŒUFS ET PÂTES

62- Omelette espagnole aux pommes de terre.....	19
63- Omelette française.....	17
64- Œufs au plat avec pommes de terre et jambon ibérique Bellota	20
65- Spaghetti bolognaise (100 % viande de bœuf)	18
66- Spaghetti carbonara	18
67- Spaghetti aux fruits de mer, style « La Almadraba ».....	19
68- Lasagnes maison.....	35

VIANDES

69- Blanc de poulet pané.....	17
70- Hamburger 100 % bœuf Wagyu certifié avec ou sans fromage servi avec frites, avec ou sans pain.....	22
71- Nuggets de poulet	17
72- Côtelettes d'agneau	24
73- Poulet grillé	19
74- Entrecôte de bœuf grillée ou sauce au poivre vert.....	24
75- Filet de bœuf galicien grillé ou sauce au poivre vert	27
76- Viande sur pierre chaude (min. deux personnes) (par personne)	35
77- Chateaubriand (env. 500 g) (min. deux pers.) (par personne)	35
78- Côte de bœuf (env. 500 g).....	30
79- Filet ibérique grillé arrosé au vin de Málaga.....	23
80- Pluma ibérique grillée au charbon de chêne vert	21
81- Brochette de poulet aux légumes frais	21

CARTE SPÉCIALE DE THON ROUGE D'ALMADRABA

82- Ventresca de thon rouge grillée (coupe Petaca).....	26
83- Tartare de thon rouge d'Almadraba	26
84- Riz en bouillon au thon rouge (min. 2 pers.) (par personne).	26
85- Cassolette de nouilles au thon rouge (min. 2 pers.) (par personne) ..	26
86- Marmitako de thon rouge (min. 2 pers.) (par personne)...	26
87- Tataki de thon rouge.....	27
88- Filet de thon rouge grillé	27
89- Portion de frites maison.....	10
90- Portion d'olives.....	3
91- Service, pain, olives, huile et vinaigre	2,5



ESPAGUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA
GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

Les photographies ne sont pas
une reproduction exacte des plats.

10 % de TVA incluse

Informations sur les
allergènes sur demande.



*Les spécialités et les plats de viande sont servis avec des accompagnements.



SPÉCIAL ENFANTS

92- Rosada frite ou grillée	22
93- Spaghetti à la Bolognaise 100% bœuf	18
94- Spaghetti aux fruits de mer, style « La Almadraba »	19
95- Blanc de poulet pané	17
96- Burger de bœuf Wagyu 100 % certifié	22
97- Nuggets de poulet	17



DESSERTS ARTISANAUX

100- Gâteau mousse au chocolat	7,5
101- Tarte aux pommes	7,5
102- Tarte au fromage	7,5
103- Glace à la crème catalane	7,5
104- Coupe de glace (Vanille, Fraise, Chocolat)	10
105- Ananas tropical	9
106- Brownie avec une boule de glace	9
107- Sorbet Coronel (Vodka, Cava, glace au citron)	10
108- Sorbet au citron	9
109- Melon	7,5
110- Pastèque	7,5



Des saveurs qui vous font du bien



Téléphone. Pour les réservations - 650 90 00 90 - 690 90 00 90
Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.

10 % de TVA incluse

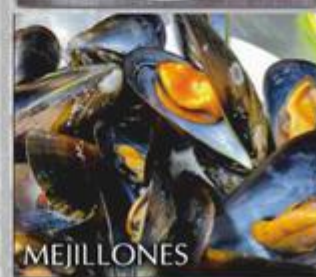
Plats à emporter (tupper et sac) : 0,65€.
Informations sur les allergènes sur demande.



www.lapesqueracasadecampo.com

VORSPEISEN

1- Guacamole (Avocado)	15
2- Sardellen in Essig	16
3- Avocado mit Garnelen aus Sanlúcar	18
4- Reiner Manchego-Schafskäse (175 g Portion).....	15
5- Oktopus nach galicischer Art „a Almadraba“	23
6- Iberischer Schinken D.O. Jabugo (100 g).....	24
7- Hausgemachte Meeresfrüchte-Kroketten.....	15
8- Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken.....	15
9- Frische Garnelen in Knoblauch.....	18
10- Russischer Salat mit Garnelen und Olivenöl	15
11- Melone mit iberischem Schinken	18
13- Marinierte Hähnchenflügel nach Art unseres Küchenchefs ...	16
14- Gemischte Grillplatte mit frischem Gemüse	16



SALATE

15- Tropischer Salat mit Garnelen aus Sanlúcar	16
16- Speziatsalat nach Art „a Almadraba“	16
17- Gemischter Salat aus regionalem Anbau	12
18- Tomatensalat	11
19- Romanasalatherzen mit Thunfisch und Tomate	14
20- Oktopus- und Garnelen-Salpicón.....	17

SUPPEN

21- Fisch- und Meeresfrüchtesuppe des Tages	12
22- Typische Andalusische Gazpacho	9

FRITTIERTE FISCHSPEZIALITÄTEN

23- Frittierte Tintenfischringe aus Marbella.....	18
24- Galicische Muscheln „arinera“ oder gedämpft	14
25- Frittierte kleine Tintenfische (Chopitos)	18
26- Frittierte Pijotas aus Marbella.....	18
27- Frittierte Sardellen aus Málaga.....	16
28- Gemischte Fisch-Frittur nach Málaga-Art (La Almadraba)	23
29- Gebratene Venusmuscheln nach Art „a Almadraba“	19
30- Kleine Rotbarben aus Marbella, frittiert oder gegrillt	20



Die Fotos sind keine exakte
Reproduktion der Gerichte.

**einschließlich 10%
Mehrwertsteuer**

Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.





MEERESFRÜCHTE

- 31- Meeresfrüchte-Grillplatte „a Almadraba“ Stil (pro Person) 46
- 32- Weiße Garnelen aus Huelva, gegrillt oder gekocht (200 g) 24
- 33- Kaisergranat gegrillt oder gekocht (nach Gewicht, 100 g) 19
- 34- Geöffneter Carabinero, gegrillt (nach Gewicht, 100 g) 23

AUS UNSEREM HUMMERBECKEN

- 35- Auster aus Arcachon (Stück) 5
- 36- Importierter Hummer (nach Gewicht, 500 g) 66
- 37- Nationaler Hummer (nach Gewicht, 500 g) 95

SPEZIALITÄTEN VON LA ALMADRABA



- 38- Gegrillte Fischplatte (mind. 2 Pers.) pro Person 34
- 39- Seeteufel-Spieß mit Garnelen 28
- 40- Norwegischer Lachs vom Grill 21
- 41- Schwertfisch vom Grill 21
- 42- Seeteufel vom Grill 28
- 43- Seeteufel Marinera Art „a Almadraba“ 28
- 44- Dorade offen, gegrillt, in Salz oder über Holzkohle (500 g).. 28
- 45- Dorade „oteña“ Art (500 g) 31
- 46- Seezunge vom Grill oder Müllerin Art (500 g) 27
- 47- Fisch- und Meeresfrüchte-Zarzuela (mind. 2 Pers.) pro Person 38
- 48- Wolfsbarsch gegrillt, in Salz, offen oder über Holzkohle (500 g).. 30
- 49- Wolfsbarsch „oteña“ Art (500 g) 32
- 50- Steinbutt vom Grill oder in grüner Sauce (500 g) 33
- 51- Rosada frittiert oder gegrillt 22
- 52- Roter Schnapper gegrillt, in Salz, offen oder über Holzkohle (500 g) 33
- 53- Roter Schnapper „Roteña“ Art (500 g) 35
- 55- Hurta Fisch gegrillt, in Salz, offen oder über Holzkohle (500 g) ... 35
- 55- Besugo gegrillt, in Salz, offen oder über Holzkohle (500 g).. 35



PAELLAS UND REISGERICHTE LA ALMADRABA

- 56- Vegetarische Paella (mind. 2 Pers.) pro Person 20
- 57- Schwarzer Reis „a Almadraba“ Stil (mind. 2 Pers.) pro Person 22
- 58- Spezielle Meeresfrüchte-Paella (mind. 2 Pers.) pro Person 27
- 59- Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchen (mind. 2 Pers.) pro Person 27
- 60- Reis-Eintopf „a Almadraba“ (mind. 2 Pers.) pro Person ... 24
- 61- Reis-Eintopf mit Hummer (mind. 2 Pers.) pro Person 36

einschließlich 10% Mehrwertsteuer

EIER UND PASTA

62- Spanisches Kartoffelomelett	19
63- Französisches Omelett.....	17
64- Spiegeleier mit Kartoffeln und Bellota-Iberischem Schinken. 20	
65- Spaghetti Bolognese (100 % Rindfleisch)	18
66- Spaghetti Carbonara	18
67- Spaghetti mit Meeresfrüchten, nach Art „La Almadraba“ . 19	
68- Hausgemachte Lasagne	35



ESPAGUETIS BOLOÑESA

FLEISCHGERICHTE



69- Paniertes Hähnchenbrustfilet	17
70- 100 % zertifizierter Wagyu-Rindfleischburger mit oder ohne Käse mit Pommes, mit oder ohne Brot	22
71- Hähnchen-Nuggets	17
72- Lammkoteletts.....	24
73- Gegrilltes Hähnchen.....	19
74- Rinder-Entrecôte vom Grill oder mit grüner Pfeffersauce . 24	
75- Galicisches Rinderfilet vom Grill oder mit grüner Pfeffersauce 27	
76- Fleisch auf heißem Stein (mind. zwei Personen) (pro Person) 35	
77- Chateaubriand (ca. 500 g) (mind. zwei Pers.) (pro Person) . 35	
78- Rindersteak / Chuletón (ca. 500 g).....	30
79- Iberisches Schweinefilet vom Grill mit Málaga-Wein..... 23	
80- Iberische „Pluma“ vom Holzkohlegrill (Steineiche)	21
81- Hähnchenspieß mit frischem Gemüse.....	21



SOLOMILLO DE TERNERA
GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

SPEZIELLE KARTE VOM ROTEN THUNFISCH AUS DER ALMADRABA

82- Gegrillter Bauch vom Roten Thunfisch (Petaca-Schnitt).. 26	
83- Tatar vom Roten Thunfisch aus der Almadraba	26
84- Brühe-Reis mit Rotem Thunfisch (mind. 2 Pers.) (pro Person) 26	
85- Nudeltopf mit Rotem Thunfisch (mind. 2 Pers.) (pro Person) . 26	
86- Marmitako vom Roten Thunfisch (mind. 2 Pers.) (pro Person) 26	
87- Tataki vom Roten Thunfisch.....	27
88- Gegrilltes Filet vom Roten Thunfisch	27
89- Portion hausgemachte Pommes frites	10
90- Portion Oliven.....	3
91- Service, Brot, Oliven, Olivenöl und Essig	2,5

Die Fotos sind keine exakte
Reproduktion der Gerichte.

**einschließlich 10%
Mehrwertsteuer**

Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.



*Spezialitäten und Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert.



KINDERGERICHTE

92 Rosada frittiert oder gegrillt	22
93 Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch	18
94 Spaghetti mit Meeresfrüchten, Stil «La Almadraba»	19
95 Panierte Hähnchenbrust	17
96 Hamburger 100% zertifiziertes Wagyu-Rindfleisch.....	22
97 Hähnchen-Nuggets	17

HAUSGEMACHTE DESSERTS

100 Schokoladen-Mousse-Torte.....	7,5
101 Apfelkuchen	7,5
102 Käsekuchen	7,5
103 Eis mit Crema Catalana	7,5
104 Eisbecher (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	10
105 Tropische Ananas	9
106 Brownie mit einer Kugel Eis	9
107 Sorbet Coronel (Wodka, Cava, Zitroneneis)	10
108 Zitronensorbet	9
109 Melone	7,5
110 Wassermelone	7,5

Aromen, die Ihnen ein gutes Gefühl geben



Telefon. Für Reservierungen - 650 90 00 90 - 690 90 00 90
Die Fotos sind keine exakte Reproduktion der Gerichte.

einschließlich 10% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen auf Anfrage.



www.lapesqueracasadecampo.com

ЗАКУСКИ

1- Гуакамоле (авокадо)	15
2- Анчоусы в уксусе.....	16
3- Авокадо с креветками из Санлукара.....	18
4- Овечий сыр Манчего (порция 175 г).....	15
5- Осьминог по-галисийски в стиле «La Almadraba».....	23
6- Иберийский хамон D.O. JABUGO (100 г)	24
7- Домашние крокеты с морепродуктами	15
8- Домашние крокеты с иберийским хамоном	15
9- Свежие креветки с чесноком	18
10- Русский салат с креветками и оливковым маслом	15
11- Дыня с иберийским хамоном	18
13- Маринованные куриные крылышки по рецепту нашего шеф-повара	16
14- Ассорти из свежих овощей на гриле.....	16

САЛАТЫ

15- Тропический салат с креветками из Санлукара.....	16
16- Фирменный салат в стиле «La Almadraba»	16
17- Смешанный салат из местных овощей	12
18- Салат из помидоров	11
9- Сердечки салата с тунцом и помидорами.....	14
20- Сальпикон из осьминога и креветок	17

СУПЫ

21- Суп из свежей рыбы и морепродуктов дня.....	12
22- Традиционный андалусский гаспачо	9

ЖАРЕНАЯ РЫБА

23- Жареные кальмары из Марбельи	18
24- Мидии из Галисии в соусе «Маринера» или на пару ...	14
25- Жареные маленькие кальмары (чопитос).....	18
26- Жареная рыба «пихотас» из Марбельи	18
27- Жареные анчоусы из Малаги	16
28- Ассорти жареной рыбы по-малагски	23
(в стиле «La Almadraba»)	
29- Обжаренные моллюски в стиле «La Almadraba»	19
30- Маленькая барабулька из Марбельи, жареная или на гриле	20



Фотографии не являются
точным воспроизведением
блюда.

10% НДС включено

Информация об
аллергенах по запросу.





МОРЕПРОДУКТЫ

- 31- Морепродукты на гриле в стиле «Ла Альмадраба» (на чел) 46
- 32- Белые креветки Уэльвы, приготовленные на гриле или отварные (200 г) 24
- 33- Лангустины, приготовленные на гриле или отварные (по весу, 100 г) 19
- 34- Масляная рыба, приготовленная на гриле (по весу, 100 г) 23

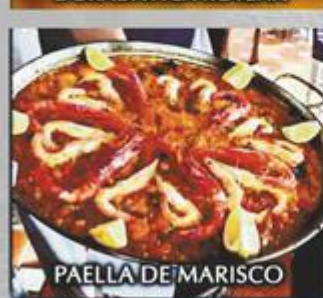
ИЗ НАШЕГО РЫБНОГО ЦЕНТРА

- 35- Устрица из Аркаша (шт.)..... 5
- 36- Импортный лобстер (по весу, 500 г)..... 66
- 37- Местный колючий лобстер (по весу, 500 г) 95

СПЕЦИАЛЬНОСТИ РЫБНОГО РЫНКА



- 38- Рыба на гриле (минимум 2 человека), (на человека) 34
- 39- Шашлык из морского черта и креветок 28
- 40- Норвежский лосось на гриле..... 21
- 41- Меч-рыба на гриле..... 21
- 42- Морской черт на гриле 28
- 43- Маринара из морского черта, в стиле «Ла Альмадраба» 28
- 44- Морской лещ, запеченный, приготовленный на гриле, засоленный или приготовленный на углях (на 500 г) 28
- 45- Морской лещ, приготовленный в стиле рота (на 500 г)..... 31
- 46- Камбала, приготовленная на гриле или в стиле мёньер (на 500 г) 27
- 47- Рагу из морепродуктов (минимум 2 человека) на человека..... 38
- 48- Морской окунь, приготовленный на гриле, засоленный или приготовленный на углях (на 500 г) 30
- 49- Морской окунь, приготовленный в стиле рота (на 500 г) .. 32
- 50- Палтус, приготовленный на гриле, или Палтус в зеленом соусе (на 500 г).. 33
- 51- Жареный или приготовленный на гриле хек 22
- 52- Красный окунь, приготовленный на гриле, Запеченный в соли, на спине или на углях (на 500 г)..... 33
- 53- Красный окунь в стиле рота (на 500 г) 35
- 55- Морской лещ на гриле, запеченный в соли, на спине или на углях (на 500 г) 35
- 55- Морской лещ на гриле, запеченный в соли, на спине или на углях (на 500 г) 35



ПАЭЛЬЯ И БЛЮДА ИЗ РИСА LA ALMADRABA

- 56- Вегетарианская паэлья (мин 2 чел) На человека 20
- 57- Черный рис в стиле «Ла Альмадраба» (мин 2 чел) На чел .. 22
- 58- Особая паэлья с морепродуктами (мин 2 чел) На чел 27
- 59- Паэлья с морепродуктами и курицей (мин 2 чел) На чел. 27
- 60- «Ла Рисовая запеканка «Алмадраба» (мин 2 чел) на чел ... 24
- 61- Рисовая запеканка с лобстером (мин 2 чел) на человека... 36

ЯЙЦА И ПАСТА

62 - Испанский картофельный омлет	19
63 - Французский омлет	17
64 - Яичница с картофелем и иберийской ветчиной.....	20
65 - Спагетти болоньезе (100% говядина)	18
66 - Спагетти карбонара	18
67 - Спагетти маринара в стиле Альмадраба.....	19
68 - Домашняя лазанья	35



МЯСО

69 - Панированная куриная грудка.....	17
70 - Бургер из 100% сертифицированной говядины Вагю с сыром или без него с картофелем, с булочкой или без	22
71 - Куриные наггетсы.....	17
72 - Бараньи отбивные.....	24
73 - Курица-гриль.....	19
74 - Говядина-гриль или с зеленым перцем Антрекот	24
75- Говяжья вырезка по-галисийски, приготовленная на гриле или с зеленым перцем.....	27
76- Стейк на горячем камне. (Минимум два человека), (на человека)	35
77- Шатобриан. (500 г на порцию) (Минимум два человека), (на человека)	35
78- Стейк Т-бон (500 г на порцию).....	30
79- Жареная иберийская свиная вырезка в сочетании с малагским вином.....	23
80- Жареная иберийская свиная лопатка на углях из дуба	21
81- Куриный шашлык со свежими овощами	21



СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ИЗ ТУНЦА АЛЬМАДРАБЫ

82- Жареное брюшко голубого тунца.....	26
83- Тартар из голубого тунца Альмадрабы	26
84- Рис с голубым тунцом (минимум 2 человека) На чел	26
85- Запеканка из лапши с голубым тунцом (минимум 2 человека) На человека	26
86- Мармитакко с голубым тунцом (минимум 2 человека) На человека	26
87- Красный тунец Татаки.....	27
88 - Стейк из красного тунца на гриле	27
89 - Порция домашнего картофеля фри	10
90 - Порция оливок	3
91 - Порция, хлеб, оливки, масло и уксус	2,5



Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено

Информация об аллергиях по запросу.



*Специальные и мясные блюда подаются с гарниром.



LASAÑA CASERA



PREGUNTA POR
NUESTROS POSTRES

ДЕТСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

92 Жареная или приготовленная на гриле розовая рыба.	22
93 Спагетти болоньезе (100% говядина)	18
94 Спагетти маринара в стиле «Ла Альмадраба»	19
95 Панированная куриная грудка	17
96 Бургер из сертифицированной говядины Вагю (100% сертифицированная)	22
97 Куриные наггетсы	17

ДЕСЕРТЫ РЕМЕСЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

100 Шоколадный муссовый торт	7.5
101 Яблочный пирог	7.5
102 Чизкейк	7.5
103 Каталонское сливочное мороженое	7.5
104 Мороженое-санде (ваниль, клубника, шоколад)	10
105 Тропический ананас	9
106 Брауни с шариком мороженого	9
107 Сорбет «Полковник» (водка, кава, лимонное мороженое)	10
108 Лимон Сорбет	9
109 Дыня	7.5
110 Арбуз	7.5

**Ароматы, которые помогут вам
чувствовать себя хорошо**



Телефон. Для бронирования - 660 10 10 40 - 679 63 03 80
Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено

Информация об аллергенах по запросу.



www.lapesqueracasadecampo.com

المقبلات

1- جواكامولي (أفوكادو)	15
2- أنشوجة في الخل	16
3- أفوكادو مع روبيا نسانلو كار	18
4- 175 غ جبنمانشيغو ومنحليب الغنم (حصه)	15
5- أخطبوط على الطريقة الغاليسية «لألمادرا با»	23
6- D.O. JABUGO (100 غ لحم خنزير إيبيري)	24
7- كروكيتمنزلية بالمأكولات البحرية	15
8- كروكيتمنزلية بلحم الخنزير الإيبيري	15
9- روبيا نطاز جبالثوم	18
10- سلطة روسية بالروبيانوزيتالزيتون	15
11- شمامعلحم الخنزير الإيبيري	18
13- أجنحة دجاج متبلية على طريقة الشيف	16
14- تشكيلة خضروات طازجة مشوية	16

السلطات

15- سلطة استوائية مع روبيا نسانلو كار	16
16- سلطة خاصة على طريقة «لألمادرا با»	16
17- سلطة مشكلة من خضروات محلية	12
18- سلطة طماطم	11
19- قلوب خسمعتونة و طماطم	14
20- سلطة أخطبوط وروبيان	17

الشوربات

21- شوربة سمك مأكولات بحرية طازجة لليوم	12
22- غازباتشوا أندلسي تقليدي	9

الأسماك المقلية

23- كالاماريس مقلية من ماريا	18
24- بلحجر من غاليسيا بصلصة مارينيرا أو على البخار	14
25- حبار صغير مقلي (تشوبيتوس)	18
26- سمك بيخوتا مقلية من ماريا	18
27- أنشوجة مقلية من مالاجا	16
28- تشكيلة سمك مقلية على طريقة مالاجا (على طريقة «لألمادرا با»)	23
29- محار مقلية على طريقة لألمادرا با	19
30- سمك سلطان إبراهيم صغير من ماريا مقلية ومشوي	20



الصورة ليست استثنائاً نقلاً للأطباء

متضمن 10% ضريبة القيمة
المضافة

معلومات مسببة للحساسية عند
الطلب





الماكولات البحرية

- 46 تشكيلة ماكولات بحرية على طريقة «لا المادرا با» (للشخص 31-
24 غ 200 روبيانا أبيض من هويلفا مشوياً ومسلوق) 32-
19 غ 100 سيغلامشوية أو مسلوقة (حسب الوزن 33-
23 غ 100 كارا بينيرو مفتوح مشوي (حسب الوزن 34-

منحوضنا

- 5 محار من أركاش (قطعة) 35-
66 غ 500 لوبستر مستورد (حسب الوزن 36-
95 غ 500 لوبستر وطني (حسب الوزن 37-

تخصمات لا بيسكيرا

- 34 تشكيلة سمك مشوي (حد أدنى شخصين للشخص 38-
28 سيخرا هبال بحر مع الروبيان 39-
21 سلمون نرويجي مشوي 40-
21 سمك أبو سيف مشوي 41-
28 سمك را هبال بحر مشوي 42-
28 سمك را هبال بحر بلصة مارينيرا على طريقة «لا المادرا با» 43-
28 غ 500 دورادامفتوحة أو مشوية أو بالملح أو على الفحم (حسب الوزن 44-
31 غ 500 دوراداعلى طريقة روتينيا (حسب الوزن 45-
27 غ 500 سمك موسم مشوي أو على طريقة مونيير (حسب الوزن 46-
38 زارزويلا سمك ماكولات بحرية (حد أدنى شخصين للشخص 47-
30 غ 500 قارو مشوي أو بالملح أو مفتوح أو على الفحم (حسب الوزن 48-
32 غ 500 قارو صعل على طريقة روتينيا (حسب الوزن 49-
33 غ 500 تربو مشوي أو بلصة خضراء (حسب الوزن 50-
22 روسادامقلية أو مشوية 51-
33 غ 500 بارغو مشوي أو بالملح أو مفتوح أو على الفحم (حسب الوزن 52-
35 غ 500 بارغو على طريقة روتينيا (حسب الوزن 53-
35 غ 500 هورتامشوية أو بالملح أو مفتوحة أو على الفحم (حسب الوزن 54-
35 غ 500 بيسو غوم مشوي أو بالملح أو مفتوح أو على الفحم (حسب الوزن 55-

البايلا وأطباق الأرز لا بيسكيرا

- 20 بايلا نباتية (حد أدنى شخصين للشخص 56-
22 أرز أسود على طريقة «لا المادرا با» (حد أدنى شخصين للشخص 57-
27 بايلا خاصة بالماكولات البحرية (حد أدنى شخصين للشخص 58-
27 بايلا مشكلة بالماكولات البحرية والدجاج (حد أدنى شخصين للشخص 59-
24 قدر أرز شوربة «لا المادرا با» (حد أدنى شخصين للشخص 60-
36 قدر أرز معلو بستر (حد أدنى شخصين للشخص 61-

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة



البيفوا الباستا

62- عجة البطاطس الإسبانية	19
63- عجة فرنسية	17
64- بيفمقلي مع بطاطس ولحم خنزير بيري من بيلوتا	20
65- 100% سباغيتي بولونيز بلحم بقرى	18
66- سباغيتي كاربونارا	18
67- سباغيتي بالما كولاتا البحرية على طريقة «لا المادرا با»	19
68- لازانيا منزلية	35

اللحوم

69- صدر دجاج مقلي بالبقسماط	17
70- 100% برغر لحم بقرى أو غيومعتمد	22
71- معالجبن أو بدونهم مع بطاطس معخبز أو بدونه	22
72- ناجتس دجاج	17
73- قطع لحمضأن صغيرة	24
74- دجاج مشوي	19
75- إنتريكوت لحم بقرى مشوي أو بصلصة الفلفل الأخضر	24
76- فيليه لحم بقرى غاليسي مشوي أو بصلصة الفلفل الأخضر	27
77- لحم علبل الحجر (حد أدنى شخص 500 شاتو بريان) (حسب الوزن)	35
78- غ (حد أدنى شخص 500 ستيك لحم بقرى كبير) (حسب الوزن)	30
79- فيليه إيبيري مشوي مع بيذمالاغا	23
80- بلومة إيبيرية مشوية على فحم البلوط	21
81- سيخدجاء مع خضروات طازجة	21

قائمة خاصة لتونة المادرا با الحمراء

82- بطنتونة حمراء من بيتا كامشوية	26
83- تارتار تونة حمراء المادرا با	26
84- أرز مرقبالتونة الحمراء (حد أدنى شخص للشخص	26
85- طاجن دوز معالتونة الحمراء (حد أدنى شخص للشخص	26
86- مارميتا كوتونة حمراء (حد أدنى شخص للشخص	26
87- تاتا كيتونة حمراء	27
88- فيليه تونة حمراء مشوي	27
89- حصة بطاطس مقلية منزلية	10
90- حصة زيتون	3
91- خدمة خبز، زيتون، زيتون زيتونوخل	2,5



الصور ليست استثنائاً دقيقاً للأطباق

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة



يتم تقديم الأطباق التخصصية واللحوم مع مقبلات *



LASAÑA CASERA



PREGUNTA POR
NUESTROS POSTRES

قائمة الأطفال

92- مشوي أو مقلي روزادا سمك	22
93- بقر لحم 100% بولونيز سباغيتي	18
94- «ألمادرا با لا» طريقة على البحرية بالماكولات سباغيتي	19
95- بالبقسماط مقلي دجاج صدر	17
96- معتمد 100% واغيو بقر لحم هامبرغر	22
97- دجاج ناجتس	17

حلويات منزلية

100- كعكة موسالوشو كولاتة	7,5
101- فطيرة التفاح	7,5
102- كعكة الجبن	7,5
103- آيس كريم كريمة كتالونية	7,5
104- كاس آيس كريم (فانيليا، فراولة، شوكولاتة	10
105- أناناس استوائي	9
106- براونيمعكدة آيس كريم	9
107- سوربيه كورونيل (فودكا، كافا، آيس كريم ليمون	10
108- سوربيه الليمون	9
109- شمام	7,5
110- بطيخ	7,5

النكهات التي ستجعلك تشعر بالراحة



هاتف للحجوزات - 650 90 00 90 - 690 90 00 90

الصور ليست استنساخاً دقيقاً للأطباق

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة

الطعام الجاهز (حافطة بلاستيكية وحقيقية: 0.65 يورو)

معلومات مسببة للحساسية عند الطلب



www.lapesqueracasadecampo.com