



## **ENTRADAS ~ STARTERS**

***Ensalada de cangrejo blanco y langostinos con espuma de mar y crocante de gambas***  
*White Donegal Crab meat and Prawn salad with sea foam and shrimp tuille*

**€16.00**

***Almejas salteadas con tomate, ajo, aceite de oliva, perejil y limón***

*Sautéed clams in Tomato, Garlic, Olive Oil, Parsley and Lemon*

**€16.00**

***Ceviche marinado en leche de coco, pimientos, cebolla roja, cilantro, chile y fruta de la pasión***

*Ceviche marinated in local citrus and coconut milk, capsicum mix, red onion, coriander, local red chilli and passion fruit dressing*

**€16.00**

***Zarzuela de marisco y pescado***

*Spanish style mediterranean bouillabaise*

**€14.00**

***Pulpo a la parrilla con col fermentada coreana y fresas y patatas baby c***

*Grilled Octopus with strawberry kimchi and baby potato*

**€14.00**

***Cocktel de gambas en cama de aguacate acompañado con tostas crujientes c***

*Prawn Cocktail with Avocado and Warm Crispy Toast*

**€16.00**

***Crema de verduras con chalotas crujientes***

*Creamy texture Vegetable Soup with crispy shallots*

**€9.00**

***Tartar de Atun y aguacate en agua de pepino, coronado con carpaccio de rabano c***

*Tuna tartar with Avocado in cucumber water, topped with radish carpaccio*

**€15.00**

***Ensalada de remolacha con queso de cabra, canelón de parmesano, higos frescos, rúcala con mermelada de remolacha y perlas de balsámico c v***

*Heritage beetroot and goat cheese salad with fresh figs, rocket, parmesan cannelloni, spiced beetroot jam and balsamic pearls*

**€13.00**

***Ensalada de quinoa, remolacha, bayas de goji, espinacas, avocado, almendras tostadas***

*Super food salad, quinoa, roast beetroot, goji berries, baby spinach, mint, avocado, toast almonds and*

*Mediterranean citrus dressing c v 13.00*

# *Allevante*

M A R B E L L A

## **PARA COMPARTIR ~ STARTERS TO SHARE**

***Langostinos mar y tierra al pil-pil***

***Tomates secos ,vino oportoy gambas c***

*Prawns sea and land Pil-Pil style*

*Sundried tomato,port wine,bellota ham and prawn*

**€15.00**

***Ensalada de burrata y mix de tomates con albahaca, espinacas y pesto c v***

*Burrata Cheese and heritage Tomato salad, Baby Spinach and Pesto*

**€17.00**

***Fritura de pescado malagueña***

*Selection of typical local Fried Fish*

**€16.00**

***Langostinos a la plancha con sal de roca y limón c***

*Grilled King Prawns with Rock Salt and Lemon*

**€16.00**

***Jamon de bellota acompañado con pan y tomate***

*Bellota Ham and Tomato Bread*

**€19.00**

***Queso manchego con tostas y aceitunas***

*Manchego Cheese, crispy Bread and Olives*

**€14.00**

***Seleccion de quesoscon mermelada de cebolla roja a la cerveza***

*Cheeseboard and beer braised Onion Marmalade*

**€14.00**

***Calamares fritos con salsa tartara.o alioli***

*Deep fried Calamari's with homemade tartar sauce or aioli*

**€14.00**

***Mejillones estilo Thai (curry verde)***

*Mussels in a Mild Thai green Curry*

**€14.00**

***Mejillones marinera con tomate, ajo, vino blanco, perejil y limón c***

*Mussels Mariner cooked in Tomato, Garlic, White Wine,*

*Parsley and Lemon*

**€14.00**



## **ARROCES Y PASTAS ~ RICE AND PASTA**

***Papardelle con almejas, gambas, tomate cherry, parmesano y rúcala silvestre***  
*Papardelle with Clams, Prawns, Cherry Tomatoes, Parmesan and wild rocket*  
**€19.00**

***Papardelle con salmón fresco y ahumado servido con espinacas, crema de eneldo y crujiente de parmesano***  
*Papardelle with Fresh and Smoked Salmon, Spinach, Cream Dill Truffle Sauce and parmesan tuille*  
**€21.00**

***Arroz caldoso de pescado y marisco***  
*Broth Seafood Rice (min 2 persons)*  
**€16.00p.p**

***Arroz caldoso con bogavante***  
*Broth Rice with Lobster (min 2 persons)*  
**€22.00p.p**

***Paella de mariscos***  
*Seafood Paella (min 2 persons)*  
**€16.00 p.p**

***Paella mixta***  
*Mixed Paella (min 2 persons)*  
**€15.00 p.p**

***Arroz negro con marisco***  
*Black Seafood Rice (min 2 persons)*  
**€18.00 p.p c**

## **PLATOS VEGETARIANOS ~ VEGETARIAN MAINS**

***Risotto de trigo perlado con texturas de calabaza v c***  
*Pearl barley risotto with butternut textures*  
**€17.00**

***Canelones de calabacín rellenos de ricotta espinaca y nueces con salsa napolitana v***  
*Courgette cannelloni filled with spinach, ricotta cheese, nuts in Neapolitan sauce*  
**€18.00**

# *Alévante*

M A R B E L L A

## **PLATOS PRINCIPALES ~ MAINS**

### **PESCADOS ~ FISH**

***Lubina salvaje a la plancha con patatas baby rotas, hinojo rostizado a la naranja con aliño de hierbas c***

*Grilled Wild Sea Bass with crack potatoes, roast orange fennel and chervil dressing*

**€29.00**

***Rodaballo a la plancha con risotto de trigo, coliflor crujiente un toque de salsa de tomate y garam masala c***

*Grilled Turbot with pearl barley risotto, burnt cauliflower and garam masala tomato sauce*

**€29.00**

***Rape al horno con verduras al curry y noodles***

*Baked Monk Fish Tails with Curried Vegetables and fried Rice Noodles*

**€26.00**

***Lenguado a la plancha con patatas rotas baby, salsa grenoble y tomates cherrys asados c***

*Grilled Dover Sole served with crack potato, salsa Grenoble and roasted cherry tomato*

**€26.00**

***Bacalao a la plancha con zanahorias baby, vinagreta de cerezas, noquis de estragon y espuma de almejas***

*Pan fried Cod with heritage carrots, cherry vinaigrette, tarragon gnocchi and clams foam*

**€24.00**

***Bacalao en tempura con patatas chips, guisantes a la menta y salsa tartara***

*Battered Fish and triple cooked chunky Chips served with Minted Peas and Tartar sauce* **€22.00**

***Plato del Mar***

*Cold seafood platter of fresh Salmon, smoked Salmon, Prawns, White Crab, Smoked Mackerel te, Mussels, Marie-rose sauce and brown bread*

**€22.00**

# Alévante

M A R B E L L A

## CARNES ~ MEATS

***Solomillo de ternera con tomate al horno con aromas, champiñon a la plancha, berros frescos y patas chips con sal de romero***

*Fillet Steak with roast tomato, flat mushroom, watercress and rosemary triple cook chips (choose your sauce, blue cheese, Madagascan peppercorn sauce or béarnaise) 4.00*

**€29.00**

*Para compartir*

***Solomillo con bogavante, pata de cangrejo, berros frescos, patatas chips con sal romero, aros de cebolla, salsa holandesa y salsa a la pimienta de Madagascar***

*To share. Surf and Turf, Fillet Steak and Lobster Tail, king crab leg with watercress, rosemary triple cook chips, onion rings, Hollandaise sauce and Madagascan peppercorn sauce.*

**€65.00**

***Pata de cordero asada servida con patatas al horno, vegetales al horno y salsa de vino tinto, aromas de romero y menta***

*Herb crust rack of Lamb with roasted vegetables, roasted potatoes, mint and a Red Wine and Rosemary Jus*

**€28.00**

***Pechuga de pollo envuelta en jamon serrano rellena de setas y trufa, acompañada de salsa tomillo y vino tinto y verduras asadas c***

*Breast of Chicken wrapped in Parma Ham, stuffed with Wild Mushroom, Black Truffle with a Thyme and Red Wine Jus and roast vegetables*

**€24.00**

***Magret de pato asado, naranja fresca, wok de verduras con salsa de naranja y jengibre c***

*Dry marinated Margaret of Duck Breast with Orange Segments, Wok fried greens and an Orange and Ginger Butter Sauce*

**€24.00**

***Steak tartar de solomillo de ternera (Min 2 personas)***

*Filet Steak Tartar at the Table (Min 2 persons) c*

**€30.00 p.p**

***Sides: Patatas baby salteadas, patatas chips con sal de romero, pure de patatas con hierbas, vegetales al horno, coliflor gratinado***  
*Sautéed baby potatoes, triple cook chips, herby mash potato, roasted vegetables, cheesy cauliflower €4.00*



M A R B E L L A

**POSTRES ~ DESSERTS**

***Bizcocho de Frutos Rojos***

*Mixed Berry Trifle*

***Tradicional Tarta de Manzana con Helado de Vainilla***

*Traditional Apple Crumble with Vanilla Ice Cream*

***Ensalada de Frutas***

*Mixed Fruit Plate*

***Tarta de Queso y Baileys***

*Deconstructed Baileys Cheesecake*