



Menú

ENTRANTES/STARTERS

- Jamón ibérico al corte**.....18.50€
Sliced Iberian Ham
- Tabla de quesos**.....por persona 5.00€
Variety of the cheeses
- Alcachofas a la parrilla con crema de foie, parmesano y crujiente de jamón**4.20 €
Grilled artichokes, foie sauce, ham and grated parmesan cheese
- Croqueta de carrillera y berenjena**..... unidad 3.00 €
Croquette pork and aubergine
- Kokotxas de merluza al pil-pil**.....24.00€
kokotxas of hake to the pil-pil
- Pulpo ahumado con patata**.....por persona 5.00€
Smoked octopus with potatoes
- Tartar de atún**.....19.80€
Tuna tartar
- Chips de manzana con canela, foie y caviar de tomate**.....12.00€
Chips of apple with cinnamon, foie and caviar of tomato
- Sardina ahumada con pimiento dulce y ajo negro**.....unidad 3.30 €
Smoked sardine fillets with sweet pepper and black garlic.
- Carpaccio de atun con tartufo blanco y foie**.....18.50 €
Tuna Carpaccio with White truffle and duck foie
- Aguacate a la plancha con salmón marinado**.....13.50 €
-Grilled avocado with marinated salmón.
- Carpaccio de gambas con mango y aceite de gamba**.....14.50 €
Capaccio prawns with mango and oil prawn
- Esparrago blanco a la brasa con romescu de zanahoria**.....unidad 4.40 €
White asparagus with sauce romescu and carot.
- Dim Sun rellenos de carne**.....9.90 €
Dim Sun with beef.
- Esploradores de ternera, foie y azúcar de remolacha**..... 9.90
Pasties of beef, foie and sugar beets.
- Almejas fina al ajillo con piñones y laminas de ajos** 19.80€
Clams with garlic and pine nuts
- Sardinas marinadas con picadillo de verduritas**.....unidad 2.00€
Marinated sardines with vegetables
- Gazpacho de higos con berberechos y caviar de tomate**..... 5.50€
Cold soup tomato and fig with cookies

IVA INCLUIDO

Disponemos de una carta de alérgenos a su disposición

ENSALADAS, ENTRANTES, CARNES Y PESCADOS

ENSALADAS /SALADS

- Ensalada mediterránea (cogollos de lechuga, tomate de temporada yema de espárrago, aceitunas, sardinas en salmuera)
Buds of lettuce, tomato of season, yolk of asparagus, olives, and sardines in brine..3, 85 €
- Ensalada de vieiras, fresas y virutas de jamon de pato.
Warm salad of scallops, strawberries and duck ham shavings.....14,80 €

ARROCES Y PASTAS / RICE AND PASTA

- Arroz Malvasia (mínimo 2 personas).
Rice “Paella fish and seafood (minimum two persons).....14,00 €
- Arroz de secreto iberico (minimo 2 personas)
Rice “Paella meat and iberiam pork”14.00€
- Raviolis de trufa
Raviolis the black truffle14.50 €

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos a su disposición



PESCADOS

-Bacalao con su brandada y cebollitas en balsamico y miel

Cod fish with onions in balsamic vinegar and honey.....18,50 €

-Taco de atún en costra de lino, chia y zanahoria glaseada

Red tuna fish with chia seeds and flax seeds.....21.00 €

Bogavante a la plancha con arroz en su jugo.....26.50€

Grilled lobster with rice.

-Carrillera de atún con estofado de su espineta.

Tuna fish cheek in your juice.....18,50€

-Pescado del día según Mercado.s/m

Fresh fish of the day



ENSALADAS, ENTRANTES, CARNES Y PESCADOS

CARNES / MEAT

-Solomillo de ternera a la parrilla con graten de verduras y crujiente de remolacha

Grilled Beef fillet with potatoes and vegetables24,80€

-Tataki de vaca con espinacas, soja y sésamo 18,60 €

Beef tataky with spinachs, grilled, soja and sesame

-Chuletón con patatas fritas y verduras plancha (2 personas)

Grilled rib eye with potatoes and grill vegetables(2 Person).....49,50 € KG

-Cochinillo confitado con salsa de naranja miel y 5 bayas.

Suckling-pork with honey and orange sauce.....18,90 €

-Chuleta de cerdo ibérico con emulsión de patata y trufa.

Meat of Iberian pork sauce emulsion of potato and truffle..... 18,00 €

-Steak tartar.....23,80 €

Beef steak tartar.

-Osobucco de ternera con crema de milanese.....16,00 €

Beff Ossobucco with sauce milanese.

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos a su disposición



POSTRES/DESSERTS

— **Raviolis de Chocolate**

Hot Chocolate Ravioli..... **6.00 €**

— **Sorbete de Limón o mandarina**

Lemon Sorbet o Tangerine Sorbet ice..... **5.00 €**

— **Fruta de Temporada**

Season's fruit..... **4,00 €**

— **Torrija de brioché con helado de turrón**

Brioche French toast with nougat ice cream..... **6.00 €**

— **Tarta de manzana caliente con helado de vainilla**

Apple cake with vainilla ice cream..... **6.00€**

— **Cremoso de azafran con manzana y chips de fruta**

Creamy saffron with apple and fruit chips..... **6.00€**

— **Cuajada de requesón con miel y piñones**

Cheese cake with honey and pine nuts..... **6.00 €**





VINOS DULCES (SWEET WINES)

Darimus syrah	4.00 €
Costa Diva Moscatel.....	4.00 €
Sauternes Laribotte.....	4.50 €
Tokay disznoko.....	4.50 €
Pedro Ximenez.....	3.50 €



malvasia
RESTAURANTE

VINOS



VINOS BLANCOS / WHITE WINES

La Doncella Chardonnay organic wine Pago guijoso	15.00 €
Ramón Bilbao Verdejo Rueda	15.00 €
Gomez Cruzado Viura-Tempranillo blanco Rioja	17.50 €
Rueda Souvignon Blanc Rueda	18.00 €
Nosso Verdejo Natural By Menade	19.00 €
Jean Leon 3055 Chardonnay Penedés	19.00 €
Minius Godello Monterrei	19.00 €
Lombre Treixadura Ribeiro	19.50 €
Gran Novas Albariño Rias Baixas	21.00 €
Mar de Frades Albariño Rias Baixas	23.00 €
Leon Beyer Gewurtraminer Alsacia	24.00 €
Paloma de Sacramento Rioja Alavesa	25.00 €
Waltraud Riesling Bodegas Torres Penedés	27.50 €
Gran Bazán Albariño Limousien Rias Baixas	27.50 €
Amalia Malvasía Lanzarote	30.00 €
La Misión de Menade Verdejo Barrica	33.00 €
Fransola Souvignon Blanc Penedés	35.00 €
Avancia Godello Valdeorras	36.00 €
Finca Valiñas Albariño Sobre Lias Rias Baixas	40.00 €
Pazo Señorans Selección de Añada Albariño Rias Baixas	49.50 €
Sobrenatural Verdejo 36 meses barrica Castilla y León.	75.00 €
Martires Rioja	150.00 €



ROSADOS / ROSSE WINE

Altún Rose Rioja.	16.00 €
La Lomba Garnacha Rioja	27.50 €

CAVAS

PRECIO

Ferret Guasch Brut Nature Reserva	19.00 €
Ferret Guasch Brut Nature Sara Gran Reserva	27.50 €
Juve Camps Milessime Chardonnay Gran Reserva	30.00 €
Ars Collecta Gran Reserva	24.00 €
La Capella Brut Nature Xarello	95.00 €
La Siberia Rose	125.00 €

D.O CHAMPAGNE

PRECIO

Veuve Cliquot	55.00 €
Louis Roederer Brut Premier	55.00 €
Pommery	60.00 €
Bollinger Cuvee Special	66.00 €
R de Ruinart brut	66.00 €
Louis Roederer Vintage 2008	77.00 €
Don Perignón	185.00 €
Louis Roederer Cristal	250.00 €

CHAMPAGNE ROSADO

PRECIO

Moet Chandon Rose	64.00 €
Louis Roederer Vintage Rose	77.00 €
Laurent Perrier Rose	90.00 €
Louis Roederer Cristal Rose	750.00 €



TINTOS REGION DE MURCIA / WINE MURCIA

Darimus Barrica **Cartagena**

Lorca Syrah **Bullas** 15.00 €

Las Reñas Selección Monastrell-Syrah **Bullas** 18.00 €

3000 años. **Bullas** 42.00 €

Santa de Castaño Monastrell-Garnacha **Yecla** 18.50 €

Lualma **Yecla** 30.00 €

Casa Cisca **Yecla** 42.00 €

JUMILLA

PRECIO

Pino Doncel 5 meses 14.50 €

Bruma Paraje las Chozas 15.00 €

Los Cucos de la Alberquina 16.00 €

Juan Gil Crianza 18.00 €

Alceño Syrah 18.00 €

Pino Doncel Crianza 18.50 €

Divus Monastrell 19.00 €

Bruma Parcela Particiones 20.00 €

Casa de la Ermita Petit Verdot 22.50 €

Valtosca Syrah 25.50 €

Las Gravas 35.00 €

El Bruto 50.00 €

Clio 55.00 €

Pie Franco 90.00 €



D.O.C RIOJA

Altún Crianza

Gómez Cruzado Vendimia seleccionada

Ramón Bilbao Edición Limitada 18.00 €

Baigorri Crianza 18.50 €

El Nomada 19.50 €

Las Pisadas 21.00 €

Cosme Palacio 23.00 €

Allende 25.00 €

Sierra Cantabria Cuvee especial 25.00 €

Ramon Bilbao Reserva Especial 25.00 €

Remelluri Reserva 27.50 €

La Vicalanda 27.50 €

Secreto de Altún 29.00 €

Viñas de Gain 30.00 €

Martelo Rioja Alta 30.00 €

Señorio de Cuzcurrita 30.00 €

Roda Reserva 35.00 €

Mirto 42.00 €

Gaudium de Marques de Caceres 45.00 €

Roda I 50.00 €

Everest 50.00 €

Cerrado del Castillo 55.00 €

El Bosque 95.00 €

Calvario 95.00 €

Cirsion 210.00 €



D.O RIBERA DEL DUERO

Luz Millar Roble	
Valnogal Roble	
Convento Oreja Roble	15.00 €
47 PSQR	18.00 €
YoTuEl Roble	18.00 €
Erial	20.00 €
Cruz de Alba Crianza	22.00 €
Jaros	21.00 €
Valtravieso Crianza	21.00 €
YoTuEl Selección	22.00 €
Martin Pons	24.00 €
La Capilla Crianza	25.00 €
Manchon Mieres	29.00 €
Erial Tradición Familiar	30.00 €
Carmelo Rodero Crianza	30.00 €
Preludio	35.00 €
M2 de Matallana	36.00 €
Tomás Postigo	42.00 €
Hacienda Monasterio	42.00 €
La Capilla Selección	45.00 €
Aalto	55.00 €
Alión	72.00 €
Pago de Carraovejas “El añejón” Cuesta de las liebres	98.00 €
Valbuena 5º Año	145.00 €
Vega Sicilia Unico	375.00 €



ALICANTE	PRECIO
Enrique Mendoza Santa Rosa	30.00 €
El Sequé	30.00 €
BIERZO	PRECIO
Pétalos del Bierzo	25.00 €
CASTILLA Y LEON	PRECIO
Abadía Retuerta	35.00 €
Mauro	38.00 €
Mauro Vendimia Seleccionada	64.00 €
Terreus	125.00 €
CASTILLA LA MANCHA	PRECIO
Finca la Sabina Syrah	24.00 €
CALATAYUD	PRECIO
Atteca	24.00 €
MONTES DE TOLEDO	PRECIO
Summa Varietalis	25.00 €

**D.O. CIGALES****PRECIO**

Cesar Principe

28.00 €

COSTES DEL SEGRE**PRECIO**

Purgatori

35.00 €

MONTSANT**PRECIO**

El Pispá Garnatxa

18.00 €

MENTRIDA**PRECIO**

Jimenez Landi Sotorrondero

24.00 €

PRIORAT**PRECIO**

Les Terrases

42.00 €

NAVARRA**PRECIO**

Santa Cruz de Artazu

39.00 €

TORO**PRECIO**

San Román

35.00 €

Pintia

55.00 €

Numanthia

55.00 €



malvasia
RESTAURANTE