



ASADOR
eL ReSerVaDo




















TERNERA HELIOSUR SUPREMA
*Auténtica carne de vacuno con
calidad, sabor y textura*

www.elreservadorestante.es



Entradas Frías • Cold Starters

	Sardinas ahumadas	3,60 €/Ud.
	<i>Smoked fish</i> 	
	Anchoas del Cantábrico	2,50 €/Ud.
	<i>Cantabrian anchovies</i> 	
	Jamón ibérico	18,00 €
	<i>Iberian ham</i>	
	Lomo ibérico de bellota	15,00 €
	<i>Acorn fed iberian loin</i>	
	Queso viejo con pasas y nueces	14,00 €
	<i>Old cheese</i>  	
	Queso de cabra malagueña con zanahoria morá	14,00 €
	<i>Cheese goat with purple carrot</i>  	
	Gambas blancas cocidas	15,00 €
	<i>Cooked prawns</i>  	
	Hummus con pan pita y crudités	8,50 €
	<i>Mashed cheakpeas with vegetables</i>  	
	Porra antequera con jamón y huevo	8,50 €
	<i>Cold tomato soup with ham and egg</i>  	

ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGENS ICONS



Gluten



Apio
Céleri



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



























Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Entradas Calientes • Hot Starters

	Croquetas artesanas 9,00 € <i>Home made croquettes</i>   
	Parrillada de verduras de temporada con aliño de los montes 9,00 € <i>Grille vegetables</i>
	Boletus a la plancha con jamón ibérico y aceite trufado 12,00 € <i>Grilled mushrooms with iberian ham</i>
	Alcachofas salteadas con almejas 12,00 € <i>Artichoke hearts with clams</i>  
	Pulpo de la casa a la brasa o a la "Gallega" 18,00 € <i>Galician style octopus</i>   
	Rulo de queso de cabra con cebolla caramelizada con miel de caña 9,00 € <i>Goat cheese with sweet onion</i>  
	Huevos rotos con jamón ibérico, pimientos del padrón y trufa 9,00 € <i>Fried eggs with iberian ham and spicy peppers</i>  
	Revuelto de morcilla, pasas, piñones y patatas paja 10,00 € <i>Fried eggs with black pudding, potatoes and raisins</i>   
	Pimientos del Padrón con escamas de sal maldón 8,00 € <i>Spicy peppers</i>
	Almejas de Málaga salteadas 12,00 € <i>Malaga style clams</i>  
	Mollejas de chivo lechal salteadas con judías verdes 16,00 € <i>Sucking lamb gizzards with green beans</i> 
	Habitas baby con jamón ibérico 12,00 € <i>Broad beans with ham</i>

ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGENS ICONS



Gluten
Gluten



Apio
Celery



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites









Altramuces
Lupins



De Cuchara • Soup



Gazpachuelo malaqueño 9,00 €

Fish soup with mayonaise      



Sopa de marisco 9,00 €

Seafood soup    

Fabada Asturiana 14,00 €

Fabada Asturiana 

Sopa de picadillo 9,00 €

Picadillo soup  

Cocido de garbanzos 9,00 €

Cooked chickpeas

Callos a la Andaluza 9,00 €

Andalusian tripe 

Callos de bacalao 14,00 €

Cod tripe 

ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGENS ICONS



Gluten
Gluten



Apio
Celery



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Ensaladas • Salads

- Ensalada César, con parmesano, pollo a la barbacoa, picatostes y su salsa casera** 9,00 €
Caesar Salad with parmesan cheese, bread and dressing 🍴 🐟 🌿
- De la casa, con mix de lechugas, queso de cabra, bacón, frutos secos y miel de caña** 9,00 €
House salad with cheese goat medallion, bacon and nuts
- Picada de tomate con melva y cebolla roja** 9,00 €
Tomato, frigate tuna and red onion 🐟
- Ensaladilla Rusa con ventresca de atún y mahonesa casera** 9,00 €
Russian salad with tuna and mayonnaise 🌿 🥚 🐟
- Ensalada Mixta** 9,00 €
Mixed salad 🌿 🥚 🐟 🐠
- Cogollos con ajitos fritos** 9,00 €
Hearts of lettuce with fried garlic 🌿

ICONOS ALÉRGENOS / ALLERGENS ICONS



Gluten



Apio
Céleri



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Arroces Mediterráneos de Otoño Rices Specialities*

Paella de la Huerta, con setas, zanahorias y judías verdes	12,50 € p.p
<i>Rice in paella with vegetables</i>  	
Paella del campo, con carrillada ibérica y cebolletas	14,00 € p.p
<i>Rice in paella with pork cheeks</i>  	
Paella de la playa, con langostinos, calamares y jibia	13,50 € p.p
<i>Rice in paella with king prawns, squid and cuttlefish</i>    	
Arroz negro, con calamares, jibia y langostinos	13,50 € p.p
<i>Black rice in paella with king prawns, squid and cuttlefish</i>    	
Arroz caldoso con bogavante	20,00 € p.p
<i>Rice with lobster</i>    	

* PAELLA MÍNIMO 2 PERSONAS - RICE MINIMUM FOR TWO PERSONS

* RESERVA PREVIA 24 HORAS - PREVIOUSLY 24 H.

SERVICIO DE PAN / BREAD SERVICE: 1,50€

ICONOS ALÉRGENOS / ALLERGENS ICONS



Gluten



Apio
Celery



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Lo mejor de la costa • Fish

Atún Rojo a la plancha	25,00 €
<i>Grilled Red Tuna</i> 	
Bacalao al pil pil	25,00 €
<i>Cod with Pil Pil sauce</i>  	
Bacalao al Lagar	25,00 €
<i>Cod with Lagar sauce</i>   	
Rodaballo a la plancha	28,00 €
<i>Grilled turbot</i> 	
Rodaballo al Lagar	28,00 €
<i>Turbot Lagar style</i>   	
Lenguado	25,00 €
<i>Sole</i>	

Especialidades • Specialities

Solomillo de ternera al foie	25,00 €
<i>Grilled sirloin steak with foie gras sauce</i>   	
Steak Tartar muy especial	25,00 €
<i>Steak tartar</i>     	
Carrillada ibérica en salsa española	15,00 €
<i>Iberian pork cheeks with sauce</i>	
Rabo de toro estofado	16,00 €
<i>Ox tail</i>  	
Cochinillo confitado	25,00 €
<i>Confit suckling pig</i>	
Chivo malagueño asado	25,00 €
<i>Malaga roasted goat</i>	
Flamenquín de presa ibérica	14,00 €
<i>Flamenquín of Iberian</i>  	

ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGENS ICONS



Gluten



Apio
Céleri



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Carnes al Carbón • Grilled Meats

Chuletón de buey 25,00 € <i>Grilled aged beef</i>
Entrecorte de buey 23,00 € <i>Grilled aged beef</i>
Entrecote de ternera 18,00 € <i>Entrecote steak</i>
Solomillo de ternera 24,00€ <i>Sirloin steak</i>
Presa ibérica 18,00 € <i>Iberian pork shoulder</i>
Solomillo de cerdo 14,00 € <i>Pork sirloin</i>
Chuletilas de Chivo 20,00 € <i>Goat chops</i>
Brocheta de pollo 16,00 € <i>Grilled chicken</i>
Brocheta de solomillo de ternera 25,00 € <i>Skewer of beef tenderloin</i>
Suprema de Pollo 12,00€ <i>Chicken supreme</i>

Guarniciones y Salsas • Side dishes and Sauces

Nuestras carnes vienen acompañadas de patatas y verdura / All our meats have french fries and vegetables

Guarnición extra /Extra accompaniment 2,50 €
Patatas fritas, verduras a la parrilla, arroz blanco, ensalada mixta / French fries, grilled vegetables, white rice, salad
Patata asada con alioli / Roasted potato with aioli 2,50 €
Salsa extra / Extra sauces 2,00 €

Zumbral (con pasas y vino dulce), Roquefort, Pimienta y Alioli / Zumbral (with sweet wine and raisins), Roquefort, pepper or mayonaise with garlic

SERVICIO DE PAN / BREAD SERVICE: 1,50€

ICONOS ALÉRGENOS / ALLERGENS ICONS



Gluten
Gluten



Apio
Célely



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Frutos
de Cáscara
Dry Fruits



Cacahuetes
Peanuts



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Lácteos
Dairy



Soja
Soy



Dióxido de
Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide
and Sulphites



Altramuces
Lupins



Postres • Desserts

* SI LO DESEAS PODEMOS HACER TU BROWNIE O VOLCÁN DE CHOCOLATE SIN GLUTEN...IGUAL DE RICO!!!
 * If you want it, we can make your Brownie or chocolate lava cake without gluten...Equally rich!!!

Arroz con leche	4,50 €
<i>Rice with milk</i> 🌾 🥛	
Brownie de chocolate con helado	7,50 €
<i>Chocolate brownie with ice cream</i> 🌾 🥛 🍪 🍌 🍫 🍷	
Natillas con galleta	4,50 €
<i>Custard with biscuit</i> 🌾 🥛 🍪	
Tarta de queso con mermelada de fresa	7,50 €
<i>Cheese cake with strawberry mermelade</i> 🌾 🥛 🍷	
Tiramisú	7,50 €
<i>Tiramisú with coffee liqueur</i> 🌾 🥛 🍪 🍌 🍷	
Ensalada de frutas con zumo de lima y azúcar moreno	7,50 €
<i>Mix of season fruits with lime juice and brown sugar</i>	
Flan de la casa	4,50 €
<i>House cream caramel</i> 🥛 🍷	

Helados • Ice creams

Sabores clásicos: Vainilla, chocolate, fresa, choco kinder y turrón	4,50 €
<i>Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry and nougat</i> 🌾 🍌 🍷 🍪 🍌 🍷 🍷	
Sorbetes de limón o mango al vodka	6,00 €
<i>Sorbet of lemon or mango vodka</i> 🍌 🍷 🍷	

Un dulce capricho, pero servido en copa con Sabor a Málaga

Señorío de Broches	3,00 €
<i>Dulce natural</i>	
<i>Maridaje*: Frutas, postres con base de bizcocho o cremas suaves</i>	
Zumbra	3,00 €
<i>Tierno moscatel con 1 año de crianza en madera</i>	
<i>Maridaje: Con queso viejo y postres con toque cítrico</i>	
Rujaq Andalusi	4,50 €
<i>Tierno moscatel con 10 años de crianza en madera</i>	
<i>Maridaje*: Con queso viejo y postres con chocolate amargo</i>	
Arcos de Moclinejo	9,00 €
<i>Pedro Ximénez dulce natural con 30 años de crianza en madera</i>	
<i>Maridaje*: Con buena conversación y unas almendras fritas al toque de sal</i>	

*Las propuestas de maridaje no están incluidas en el precio de la copa de vino



ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGENS ICONS

