

BAR

LA OLA 

CARTA DE COMIDA / FOOD MENU



SNACKS / SNACKS

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE NUECES Y ALBARICOQUE 28€
Iberian ham with walnut bread and apricot

FISH & CHIPS DE BACALAO EN TEMPURA 14€
Cod fish & chips in tempura

SMASH BURGUER CON CHEDDAR, RELISH DE PEPINILLOS, BACON Y CEBOLLA A LA PLANCHA 16€
Smash cheeseburger, bacon, pickles relish and grilled onions

ALITAS DE POLLO 14€
Chicken wings

BIKINI MS 11€
Ham and cheese brioche sandwich

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 12€
Iberian ham croquettes

PATATAS BRAVAS 9€
Fries with spicy mayo

MOLLETE DE CALAMARES DE OBRADOR MÁXIMO CON ALIOLI DE LIMA Y LIMÓN 11€
Obrador Maximo's calamari mollete with lemon and lime aioli

LASAÑA DE CARNE 18€
Meat lasagna

TORREZNOS DE SORIA, PIPARRA Y SALSA KIMCHEE 16€
Torreznos (fried pork), green vineyard peppers and kimchee sauce

LO NUESTRO / OUR DISHES

BOQUERONES EN VINAGRE 8€ | 12€
(producto tratado frente anisakis mantenido en congelación a -20°C)
Anchovies in vineyard

ENSALADA WALDORF CON POLLO CRUJIENTE 12€
Waldorf salad with crispy chicken

ENSALADA DE BURRATA, TOMATE RAFF, PIMIENTOS ASADOS Y DRESSING DE HIGOS 16€
Burrata salad, raff tomato, roasted peppers and fig dressing

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS A LA LEÑA CON VENTRESCA DE ATÚN 12€
Wood-roasted pepper salad with tuna belly

LO NUESTRO / OUR DISHES

AJOBLANCO MALAGUEÑO CON HELADO DE MANDARINA, UVAS Y REDUCCIÓN P.X.	7€
Cold garlic soup with mandarin ice cream, grapes and P.X. reduction	
ENSALADA TEMPLADA DE CALABAZA Y BERENJENA ASADA, RÚCULA, TOMATE SECO Y PERLAS DE MOZZARELLA	16€
Warm salad of pumpkin and roasted aubergine, rucola, sun-dried tomato and mozzarella pearls	
RISSOTTO DE PUNTALETTE CON BOLETUS, TRUFA Y MANZANA CARAMELIZADA	21€
Risotto of puntalette with boletus, truffle and caramelized apple	
GAMBA BLANCA AL PIL-PIL	18€
White prawns "Pil pil"	
GAMBA BLANCA A LA PLANCHA	24€
Grilled white prawns	
LUBINA AL VAPOR CON PAK CHOI Y PATATA PARMENTINE	18€
Steamed sea bass with pak choi and parmentine potatoes	
GUISO DE BACALAO CONFITADO SOBRE CALLOS ESTOFADOS	24€
Cod confit stew on braised tripe	
MINI HABITAS, HUEVO TRUFADO Y GAMBA BLANCA	18€
Mini green beans with truffled egg and white and white prawns	
LOMO DE TERNERA CON BIMBI ASADO Y SAL NEGRA	28€
Veal tenderloin with roasted bimi and black salt	
WOK ORIENTAL DE LAGARTO IBÉRICO Y VERDURITAS	18€
Oriental wok with Iberian pork meat cut and vegetables	

ARROCES / RICES

ARROZ CALDOSO DE CARABINERO, SETAS Y ALCACHOFAS	25€/PP.
Rice with prawns, mushrooms and artichokes	
ARROZ DE LAGARTO IBÉRICO	19€/PP.
Iberian pork round steak rice	

*Precio por persona / Price per person



PARA TERMINAR / TO FINISH

FLAN CREMOSO DE AZAFRÁN 7,5€
Saffron's crème caramel

MILHOJAS DE YEMA 7,5€
Millefeuille

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGURT DE LIMÓN 7,5€
Chocolate coulant with ice cream lemon yogurt

TORRIJA DE MARACUYÁ 7,5€
French toast with passion fruit

HELADO DE TURRÓN CON GARRAPIÑADA DE ALMENDRAS 8€
Nougat ice cream with almond caramel

CONSULTE LOS ALÉRGENOS AQUÍ
Consult allergens here



