



AMARAGUA



BAR

LA OLA 

The text 'LA OLA' is in a large, bold, sans-serif font. To its right is a stylized icon of two rows of white waves.

CARTA DE COMIDA / FOOD MENU

ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

COPA IBERICA JOSELITO 8,00€ (40GR), 10,00€ (60GR), 13,00€ (100GR)
Joselito Iberian pork ham

SALCHICHÓN 100% BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ 5,00€ (40GR), 7,00€ (GR), 10,00€ (100GR)
100% acorn-fed salami type pork sausage Arturo Sánchez

CECINA WAGYU JOSELITO 11,00€ (40GR), 14,00€ (60GR), 22,00€ (100GR)
Joselito Wagyu beef jerky

TABLA DE QUESOS. Camembert de búfala, Quesos y Besos Hueso de Aceitunas, Massimo del rey Silo, Payoyo, Queso azul Savel 24,00€
Cheese plate. Buffalo Camembert, Goat cheese" Quesos y besos" cover with Olive Pits ashes, Cow Cheese"Massimo del Rey Silo", Sheep and goat chesese Payoyo, Savel Blue Cow Cheese

CAVIAR 10GR tradition prestige, acompaña carasatu 22,00€
Caviar tradition prestige, accompany carasatu bread (10 GR)

OSTRA. Leche de tigre, limón marroquí, hueva de trucha. 9,00€
Oyster. Tiger milk, Moroccan lemon, trout roe.

BOQUERÓN gordo de la bahía en vinagre. 14,00€
Anchovy from the bay in vinegar.

ATÚN ROJO. Descargamento de atún, papada ibérica 24,00€
Bluefin tuna and Iberian pork jowl

ALGO VERDE. A la brasa el cogollo, almendras fritas y vinagreta de pimentón 8,10€
Green salad. Grill lettuce bud, fried almonds and paprika vinaigrette

Disertación de rusa. Anguila ahumada, patata agría, mahonesa encurtida, microplain de lima 12,00€
**(Producto tratado frente anisakis mantenido en congelación a -20°C)*
Russian salad. Smoked eel, sour potato, pickled mayonnaise and lime(Product treated against anisakis kept frozen at - 20°C)*

COLIFLOR. Ceviche de coliflor, envuelto en su aliño asiático, roto de anarcardo y lima 12,00€
Cauliflower ceviche with Asian dressing, cashhews and lime

SOLOMILLO DE VACA. En steak tartar, mollete obrador Máximo 18,00€
Steak tartar muffin

DEGUSTACION WAGYU EN BIKINI de cecina, queso azul Savel y miel de pastrami y Comte 24 meses de curación 18,00€
Duo of sandwiches
Wagyu beef jerky, blue cheese and honey
Pastrami and cow Cheese Comte

ALITAS. Deshuesadas, napadas en su glaseado 14,00€
Chicken Wings boneless, covered in their glaze

COLES & GUISANTES. Guisadas con jamón y su refrito 14,00€
Cabbages & Peas stewed with ham and its refried

CORVINA. Curada con salsa beurre blanc de oloroso, huevas de trucha y polvo de limón tostado 21,00€
Sea bass cured with Oloroso wine beurre blanc sauce, trout roe and toasted lemon powder

MELOSO DE CALAMAR 22,00€
Squid Honey

CHIVO MALAGUEÑO. 24 horas a baja temperatura, sus aromas, puré de remolacha y ensalada de hinojo 28,00€
Malaga goat cooked 24 hours at low temperature, beetroot puree and fennel salad.

LOMO DE VACA BAJO madurado 35 días, 250GR. A la brasa, pure de apio nabo&choco blanco, piquillos 21,00€
Low beef loin matured 35 days (250GR). Grilled, celeriac puree & white chocolate, piquillo peppers

Panacotta salada, cuchara de picual 9,00€
Salted panacotta, "picual" olive oil

Tocinillo afrutado, nata acida. 7,00€
Egg yolk and sour cream.

Helado de turrón bañado en crocanti garrapiñada al estilo D. Miguel 9,00€
Nougat ice cream dipped in caramelized crocanti almonds Don Miguel's style

Chocolate, pan y aceite 9,00€
Chocolate, bread and olive oil

DESSERT

POSTRES

CONSULTA LOS ALÉRGENOS AQUÍ
Consult allergens here



Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

***Servicio de pan y mantequilla de oveja 3,00€ / Bread and butter service 3,00€**

24,00€

