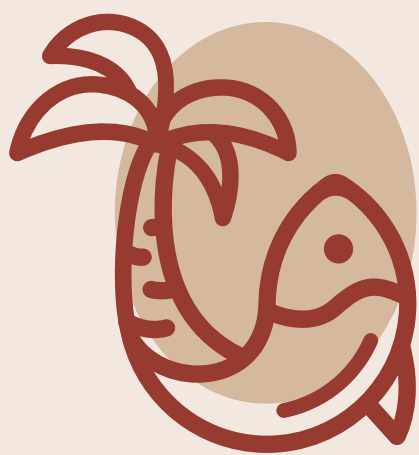




TELLA MARLINER A

• ENSALADAS •

- Ensalada tela marinera con aguacate, mango, almendras y AOVE. 12.90€
Special "Tela Marinera" salad with avocado, mango, almonds, and EVOO.
- Ensalada de queso de cabra caramelizada, nueces y vinagreta de frutos rojos. 12.90€
Caramelized goat cheese salad with walnuts and red berry vinaigrette.
- Ensalada de salmón ahumado, aguacate y queso feta, con vinagreta de lima. 14.90€
Smoked salmon, avocado, and feta cheese salad with lime vinaigrette.
- Ensalada de aguacate, mango y langostinos con vinagreta de mostaza. 14.90€
Avocado, mango, and prawn salad with mustard vinaigrette.
- Ensalada de tomate, pesto, brioche crujiente y queso mozzarella. 8.90€
Tomato Salad with Pesto, Crispy Brioche and Mozzarella Cheese.

• ENTRANTES •

- Camembert de cabra malagueña con mermelada de frambuesa. 14.90€
Malagueñan goat Camembert with raspberry jam.
- Lagrimitas de pollo con salsa especial Tela Marinera. 10.90€
Chicken bites with special "Tela Marinera" sauce.
- Berenjenas rebozadas con miel de caña. 8.90€
Breaded eggplant with cane honey.
- Huevos rotos tradicionales con gambones, jamón y mayo de siracha. 15.90€
Traditional broken eggs with prawns, ham, and Sriracha mayo.
- Huevos rotos tradicionales con chistorra, jamón de cebo y miel. 13.90€
Traditional broken eggs with chistorra sausage, cured ham, and honey.
-  Seitán crujiente con pisto de la huerta andaluza. 13.90€
Crispy Seitan with Andalusian Vegetable Stew.

• TAPEITO •

- Salmorejo Cordobés con huevo de codorniz y jamón crujiente. 5.90€
Cordoban-style salmorejo with quail egg and crispy ham.
- Patatas estilo bravas con nuestra salsa especial. 5.90€
Bravas-style potatoes with our special sauce.
- Brioche de carrillera Ibérica al vino dulce de Málaga. 6.90€
Iberian pork cheek brioche with Málaga sweet wine.
- Tosta de lomo de Orza, cebolla caramelizada y ajoblanco Malagueño. 5.90€
"Lomo de orza" toast with caramelized onion and Malagueñan ajoblanco.
- Tosta de jamón ibérico, pimientos asados y brotes. 6.90€
Iberian ham toast with roasted peppers and sprouts.
- Tosta de anchoas, aguacate, tomate cherry y microbrotes. 12.90€
Anchovy toast with avocado, cherry tomato, and microgreens.

• CROQUETAS •

- Jamón ibérico con mayo de ajo negro. 9.90€
Serrano ham with black garlic mayo.
- Gambas pilpil con mayo siracha. 9.90€
Pil-pil prawns with Sriracha mayo.
- Cecina con salsa de queso y oloroso. 9.90€
Cured beef with cheese and oloroso sauce.
- Vieras y gambas con salsa de azafran. 9.90€
Scallops and prawns with saffron sauce.
- Queso Payoyo y cebolla caramelizada con mermelada de tomate. 9.90€
Payoyo cheese and caramelized onion with tomato jam.

• AL ESPETO •

- Sardinas. 5.90€
Sardines.
- Gambones. 17.90€
King prawns.
- Pata de pulpo con pure de patatas y miel de flores. 22.90€
Octopus leg with mashed potatoes and wildflower honey.
- Dorada con patatas al horno, pimientos asados y alcaparras de Álora. 24.00€
Gilt-head bream with baked potatoes, roasted peppers, and Álora capers.
- Lubina con Milhojas de patata y ajoblanco al horno. 24.00€
Sea bass with potato millefeuille and baked ajoblanco.
- Calamar nacional con Tomate cherry confitado a baja temperatura en pesto. 22.00€
National squid with slow-cooked cherry tomatoes in pesto.

• PESCADO FRITO •

- Fritura malagueña. 25.90€
Malagueñan-style fried fish.
- Boquerones al limón. 12.90€
Lemon-marinated anchovies.
- Boquerones. 10.90€
Regular anchovies.
- Calamaritos nacionales. 15.90€
National baby squid.
- Calamares nacionales. 14.90€
National calamari.
- Chanquetes con ensalada de pimientos. 12.90€
Whitebait with pepper salad.
- Cazón en adobo. 12.90€
Marinated dogfish.
- Rosada con ali oli. 13.90€
Pink cusk-eel with alioli.

• TOQUE DE MAR •

- Langostinos al pilpil. 9.90 €
Pil-pil king prawns.
- Gambones al pilpil con huevo y chistorra. 14.90€
Pil-pil prawns with egg and chistorra sausage.
- Pulpitos encebollados sobre una base de pure de patata. 13.90€
Baby Octopus with Caramelized Onions on a Bed of Mashed Potatoes.
- Almejas en salsa marinera. 13.90€
Clams in Marinera Sauce.
- Coquinas salteadas al vino blanco. 17.90€
Wedge Clams Sautéed in White Wine.
- Gambas de Huelva. 26.00€
Huelva Prawns.

• MAS TRADICIONAL •

- Rosada con pisto de la huerta malagueña. 15.90€
Pink cusk-eel with Malagueñan garden ratatouille.
- Salmón con Parmentier de boniato asado, salsa Moscatel de Málaga y queso Payoyo. 16.90€
Salmon with roasted sweet potato parmentier, Málaga Moscatel sauce, and Payoyo cheese.
- Merluza con almejas en salsa verde. 18.00€
Hake with clams in green sauce.
- Pescado salvaje del mar de Alborán, pesca del día. P.S.M
Wild fish from the Alboran Sea (catch of the day).

• ARROCES •

Precio por persona - Price per person

- Paella marisco. 16.90€
Seafood paella.
- Paella mixta. 13.90€
Mixed paella.
- Paella de Secreto ibérico. 15.90€
Iberian pork paella.
- Arroz caldoso con bogabante. 21.00€
Lobster soupy rice.
- Fideos tostados al horno con calamar y langostinos. 14.90€
Oven-roasted noodles with squid and prawns.

• CARNES A LA BRASA •

- Contramuslo de pollo con mojo picón de mango y cous-cous de coliflor y naranja 12.90€
Chicken thigh with mango mojo picón and cauliflower-orange couscous.
- Presa ibérica con reducción de vino tinto y chalotas, milhojas de calabacín y queso Payoyo. 20.90€
Iberian pork shoulder with red wine and shallot reduction, zucchini mille-feuille, and Payoyo cheese.
- Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel, chips de yuca, y parmentier de boniato. 18.90€
Iberian pork secreto with honey mustard sauce, yuca chips, and sweet potato parmentier.
- Entrecôte de ternera con salsa de remolacha, queso de cabra y patatas asadas. 20.90€
Beef Entrecôte with Beetroot Sauce, Goat Cheese, and Roasted Potatoes.
- Solomillo de ternera con salsa demi-glace al Pedro Ximénez, pure de berenjena asada y almendras garrapiñadas. 21.90€
Beef tenderloin with Pedro Ximénez demi-glace sauce, roasted eggplant purée, and caramelized almonds.
- Canelón de rabo de toro a la menta en su salsa. 13.90€
Oxtail cannelloni with mint in its sauce.

• BURGERS •

- Hamburguesa smash de ternera con salsa de mahonesa de bacon crujiente. 14.90€
Smash beef burger with crispy bacon mayo sauce.
- Hamburguesa de Angus, con tomate seco confitado, queso fundido y salsa especial. 14.90€
Angus burger with confit sun-dried tomato, melted cheese, and special sauce.
- Hamburguesa de gambón y pulpo, aguacate y rúcula en pan negro. 14.90€
King prawn and octopus burger with avocado, arugula and black bun.
- Sándwich Tela Marinera: pollo, jamón, queso edam, mahonesa, confitura de tomate, brotes, beicon y huevo. 12.90€
"Tela Marinera" Sandwich: Chicken, ham, Edam cheese, mayonnaise, tomato jam, sprouts, bacon, and egg.

• POSTRES •

- Tarta de la abuela de chocolate blanco. 6.90€
Grandma's white chocolate cake.
- Coulant de naranja y chocolate. 6.90€
Orange and chocolate coulant.
- Arroz con leche con frutos rojos de temporada. 4.90€
Rice pudding with seasonal berries.
- Tiramisú de pistacho. 6.90€
Pistachio tiramisu.
- Tarta de queso tradicional con mermelada de frambuesa. 6.90€
Traditional cheesecake with raspberry jam.
- Tarta de galletas Lotus. 6.90€
Lotus biscuit cake.