

NUESTRA CARTA OUR MENU

LOS MARANGÓS

NIÑO DE GUEVARA

TAPAS & COMIDA ESPAÑOLA

TAPAS

Empanada de carne 4,00€
Pastry stuffed meat

Gambas pil pil 4,50€
Garlic shrimps

Chipirones a la plancha 5,00€
Grilled squids

Croquetas 4,00€
Croquettes

Pata de jamón al horno 4,50€
Baked ham leg

Tortilla de patatas 4,00€
Potato omelette

Boquerones en vinagre 4,00€
Anchovies in vinegar

Atún en tataki 5,50€
Tataki tuna

Sardinas Ahumadas por Unidad 3,00€
Smoked Sardines per unit

Ensaladilla rusa 4,00€
Russian salad

Callos a la andaluza 5,00€
Andalusian pork stew

Rulos de salmón 5,50€
Roll of smoked salmon

Pipirrana de pulpo 5,50€
Octopus, pepper and tomato salad

Albóndigas 5,00€
Meat balls

ENTRANTES STARTERS

Ensalada LOS MARANGÓS 14,00€
(Lechuga, salmón ahumado, queso
De cabra caramelizado,
nueces, tomate y manzana)

Helena salad
(Lettucce, smoked salmon, caramelized
goat cheese, walnuts, tomato and apple)

Timbal de aguacate 13,50€
Tomato and avocado

Ensalada César 13,00€
Cesar salad with fried chicken

Bowl Vegano LOS MARANGÓS 14,00€
(Espinacas, quinoa, maíz, tomate cherry,
palmitos y garbanzos con mayonesa
vegana hecha con lecha de soja, zumo
de garbanzos y naranja)

Ensalada mixta 11,00€
Mix salad with tuna



ENTRANTES STARTERS

Patatas bravas 8,50€
Fried potatoes with spicy sauce

Pimientos del Padrón 11,00€
Fried Padron Peppers

Huevos rotos con solomillo 13,50€
Fried potatoes with fried egg and pork fillet

Mejillones a la marinera 13,00€
Steamed mussels

Calamares fritos 18,00€
Deep fried squid rings

Gambas al pil pil 14,00€
Garlic shrimps

Buchones de rosada fritos 12,00€
Deep fried pink hake nugget

Mix de croquetas 13,50€
Mix of croquettes

Croquetas del chef 13,50€
Chef's croquettes

Pata de jamón al horno 18,50€
Baked ham leg

Tabla de jamón ibérico 25,00€
Iberian ham plate

Berenjenas con miel De caña 12,00€
Eggplant with honey cane

Tabla de queso 14,00€
Board cheese

Chipirones a la plancha 16,00€
Grilled squids

Pulpo Frito 20,00€
Fried Octopus

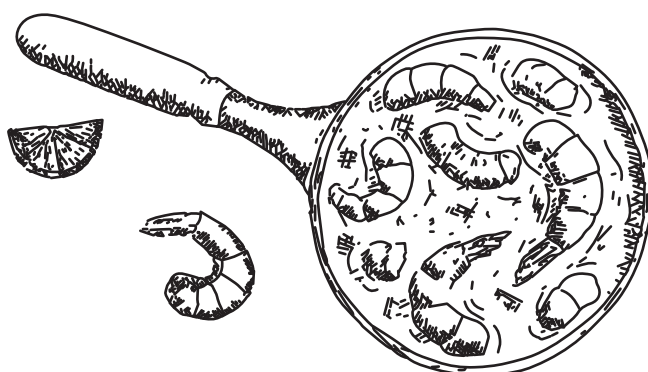
Rulos de salmón 13,00€
Roll of smoked salmon

Pipirrana de pulpo 12,00€
Octopus, pepper and tomato salad

Albóndigas con puré o papas fritas 14,00€
Meat balls with mashed potato or french fries

Callos a la andaluza 14,00€
Andalusian pork stew

Ensaladilla rusa 9,50€
Russian salad



@losmarangosguevara

* Todos los precios de la carta incluyen IVA

PRINCIPALES MAIN COURSES

Lasagna Vegana 15,00€
Vegan lasagna

Carrillada del Chef 17,50€
con Patatas Fritas
Chef's Special traditional pork with French Fries

Milanesa con huevo y patatas 16,00€
Breaded steak with fried eggs and french fries

Atún en tataki 20,00€
Tataki tuna

Pulpo a la plancha 25,00€
Grilled octopus with mashed potatoes

Churrasco de pollo 15,00€
con Patatas Fritas
Grilled chicken with French Fries

Lagarto a la plancha 20,00€
Iberian pork with french fries

Entrecot con Patatas Fritas 26,50€
Strip steak with Fren Fries

Salmón a la Plancha con verduras 20,00€
Grilled salmon with sauteed vegetables

Hamburguesa completa 16,00€
Burger with lettuce, tomato,
onion and cheese with french fries

Hamburguesa LOS MARANGÓS 16,00€
con rúcula, cebolla caramelizada y alioli
With arugula, caramelized onions
and garlic mayonnaise

Risotto de setas 18,00€
Mushrooms risotto

Ribs de Cerdo BBQ 21,00€
acompañadas de Patatas Fritas o ensalada
Accompanied by french fries or salad.

PAELLAS

Paella para Dos 25,00€
Paella for Two

Paella para Cuatro 50,00€
Paella for Four

DE MARISCOS - SEAFOOD
DE POLLO - CHICKEN
MIXTA - SEAFOOD & CHICKEN

POSTRES DESSERTS

Mousse de chocolate 7,00€
Chocolate mousse

Tarta de queso 7,00€
Cheesecake

Crema catalana 7,00€
Creme Brule

Postre Helado
Los Marangós 3 chocolates €7
3 chocolates Ice Cream Cup

Alfajor de maicena 4,50€

CARTA DE VINOS

LOS MARANGÓS
NIÑO DE GUEVARA

CARTA DE BEBIDAS

VINOS TINTOS / RED WINES

Tintos Ribera

Los Marangós Crianza	Ribera	24,00€
Diaz Bayo 8 meses	Ribera	22,00€
Protos Crianza	Ribera	25,00€

Tintos Rioja

Zinio	Rioja	18,00€
Ramón Bilbao Crianza	Rioja	20,00€
Ramón Bilbao Reserva	Rioja	25,00€
Marqués de Tomares Crianza	Rioja	25,00€
Viña Pomar Crianza	Rioja	25,00€

Tintos Málaga

Boca Tinta Roble - Merlot Cabernet	Ronda	25,00€
Pernales Crianza - Syrah	Ronda	26,00€
Vega del Geva	Ronda	25,00€

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

VR Verdejo	Rueda	19,00€
Eresma Semidulce Verdejo	Rueda	20,00€
Mureda Chardonnay	Málaga	23,00€
Señorio de Lazoiro	Albariño	23,00€
Viña Sobreira	Albariño	26,00€

VINOS ROSADOS / ROSSE WINES

Morosanto	Málaga	23,00€
Sardasol	Navarra	19,00€
Torrederos Rosado		19,00€

NUESTROS ESPUMOSOS / OUR SPARKLINGS

Allue Brut	16,00€
Allue Reserva Brut Nature - Cava	20,00€
Agusti Torrello Mata Reserva - Cava Ecológico	28,00€
Freixenet Benjamín	8,00€

NUESTROS GENEROSOS Y DULCES / OUR SWEETS

Manzanilla Solear	POR COPA BY GLASS	3.50€
Zumbral (Vino dulce de Málaga)		4.00€
Vermouth de la casa		5.00€
Pedro Ximenez		6.00€

COPAS DE VINO
GLASS OF WINE

Copa de Ribera de la casa	4.00€
Copa de Rioja de la casa	4.00€
Copa de Málaga	4.50€
Copa de Blanco	4.00€
Copa de Albariño	5.00€
Copa de Rosado	4.00€

Consultá por copas
Ask for drinks



CLÁSICOS DE ESPAÑA

Tinto Verano	4.00€
Vaso Sangría	6.00€
Jarra de Sangría (1lt)	16.00€
Aperol	7.00€

BEBIDAS SIN ALCOHOL
NON ALCOHOL

Refrescos 350cc	3.00€
Agua	2.80€
Agua con gas	2.80€
Tónica	2.50€
Zumo	2.00€

CERVEZAS-BEERS

Caña	2,50€
Copa	3,00€
Tanque	3,50€
Pinta	4,00€
Voldam	4,00€
Botellín de Victoria	3,00€
Botellín de Victoria Tostada 0.0	3,00€
Botellín Victoria con limón	3,50€
Botellín Daura Damm (cerveza sin gluten)	4,00€

LICORES Y WHISKYS

Gin Bombay	9,00€	Whisky Jack Daniels	9,00€
Gin Tanqueray	7,00€	Whisky J&B	7,00€
Gin Beefeater	7,00€	Ron Ballantines	7,00€
Gin Puerto India Rosé	7,00€	Ron Barceló	7,00€
Gin Larios	7,00€	Ron Brugal Añejo	7,00€
Vodka Absolut	7,00€	Licor Disaronno	7,00€
Johnnie W. Red Label	9,00€	Licor Bayleys	4,00€
Johnnie W. Black Label	9,00€	Licor Carlos I	7,00€

EMPIEZA DISFRUTANDO
CON UN APEROL



7€



MALAGUEÑA Y EXQUISITA
VICTORIA
MÁLAGA

DESDE 1928

CAFE / COFFEE
TE / TEA



@losmarangosguevara

* Todos los precios de la carta incluyen IVA