

TAPAS

- Empanadilla de Carne 4,00€**
Pastry Stuffed Meat
- Gambas al pil pil 4,50€**
Garlic Shrimps
- Mejillones a la Marinera 4,00€**
Mussels cooked in Tomato Sauce
- 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€**
Spanish Potatoe Omelette
- Atún en Tataki 5,50€**
Tataki Tuna
- Sardinas (por unidad) 3,00€**
Sardines per Unit
- Ensaladilla Rusa 4,00€**
Potatote Spanish Salad
- Callos a la andaluza 5,00€**
Andalusian Pork Stew
- Boquerones en Vinagre 4,00€**
Anchovies in Vinegar
- Pipirrana de Pulpo y Langostinos 5,50€**
Cold salad with octopus and shrimp
- Albóndigas en salsa de almendras 5,00€**
Meatballs with Almond Sauce

ENSALADAS SALADS

- Ensalada Verde 13,00€**
con Queso de Cabra
Green Salad with Goat Cheese
Broses Verdes, Tomates, Queso de Cabra
Garrapiñada y mostaza con miel
Fresh greens, Tomatos, Goat Cheese,
Caramelized nuts and honey mustard dressin
- Ensalada Mixta 12,00€**
Mix Salad
- Ensalada Cesar con Pollo 14,00€**
Chicken Caesar Salad
- Ensalada LOS MARANGÓS 15,00€**
Broses verdes, cacahuates garrapiñados,
bacon, aguacate, reducción de frutos rojos,
langostinos grillados y dados de queso fresco
Fresh Greens, caramelized peanuts,
bacon, avocado, red fruits dip,
grilled shrimps, fresh cheese

ENTRANTES STARTERS

- Patatas Bravas 8,50€**
Fried Potatoes with Spicy Sauce
- Huevos rotos con jamón 13,00€**
Fried Potatoes with Fried Egg and Ham
- Mejillones a la marinera 14,00€**
Steamed Mussels
- Calamares fritos 18,00€**
Deep Fried Squid Rings
- Rosada frita con Alioli 12,00€**
Fried Pink Cusk-eel fish with Garlic Dip
- Gambas al pil pil 14,00€**
Garlic Shrimps
- Mix de croquetas (8u) 14,00€**
Mix of croquettes
- Tabla de Queso Manchego 18,00€**
Manchego Cheese Plate
- Tabla de jamón ibérico 100g 25,00€**
Iberian Ham Plate
- Berenjenas con miel de caña 12,00€**
Eggplant with Honey Cane
- Ensaladilla Rusa 9,50€**
Spanish Potatoe Salad
- Pimientos Padrón 11,00€**
Padron Peppers
- Tartare de Atún Curado con aguacate 16,00€**
Tuna Tartare with avocado

PAELLA PARA 2 SEAFOOD PAELLA FOR 2

- **DE MARISCOS**
Seafood Paella

- **DE POLLO**
Chicken Paella

- **DE VERDURAS**
Vegetables Paella

28€



*IMAGEN SÓLO A
MODO ILUSTRATIVO

PRINCIPALES MAIN COURSES

- Lasagna de Verdura 15,00€**
Veggie Lasagna
- Carrillada con salsa de miel de caña 18,00€**
Iberian Pork Cheeks with Honey Cane Sauce
- Entrecote a la Plancha 26,50€**
con Pimientos y Patatas
Grilled Entrecote 400g with Padron
Peppers and potatoes
- Chipirones a la Plancha 16,00€**
Grilled Baby Squids
- Filete a la Milanesa con 16,00€**
Patata y Huevo Fritos
Breaded Steak with fried egg and potatoes
- Pulpo a la Plancha con Patatas 25,00€**
Grilled Octopus with Potatoes
- Callos a la Andaluza 14,00€**
Andalusina Style Pork Stew
- Hamburguesa LOS MARANGÓS 16,00€**
200g Res
Rulo de cabra, chutney, cebolla crujiente y rúcula
Goat Cheese, chutney , crispy onion and arugula
- Pollo a la crema con Setas 16,50€**
Chicken with Mushrooms Cream Sauce
- Salmón al Horno con Puré 20,00€**
de Patatas y Espárragos
Baked Pink Salmon
with smashed potatoes and asparagus

SPAGHETTIS 13,00€

SALSA A ELECCIÓN

Salsa Alfredo con Salmón, Boloñesa,
4 quesos, Salsa Tomate,
Mantequilla con Hierbas

SAUCE OF YOUR CHOICE

Pink Salmon cream sauce,
Bolognesa, 4 cheeses sauce,
tomaato sauce, Butter with herbs

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA 7,00€
CREME BRULEE

TARTA DE QUESO 7,00€
CHEESECAKE

CHOCOTORTA 7,00€
CHOCOLATE DESSERT

POSTRE HELADO 7,00€
LOS MARANGÓS 3 CHOCOLATES
3 CHOCOLATES FROZEN DESERT

VINOS TINTOS / RED WINES

Tintos Rioja

ZINIO	JOVEN	20€
HACIENDA LÓPEZ DE HARO	CRIANZA	22€
MARQUÉS DE LA CONCORDIA	CRIANZA	22€
MARQUÉS DE TOMARES	CRIANZA	25€
ZINIO	RESERVA	33€

Tintos Ribera

LOS MARANGÓS	CRIANZA	24€
RAÚL CALVO	JOVEN	18€
DÍAZ BAYO 8M	ROBLE	22€
CARRAMIMBRE	ROBLE	26€
RAÚL CALVO	12 MESES EN BARRICA	26€
TORREDEROS	CRIANZA	28€
TORREDEROS	RESERVA	34€

Tintos Málaga

VEGA DEL GEVA (ROBLE 12M)	Syrah - Cabernet- Merlot	25€
BOCA TINTA (ROBLE)	Merlot - Cabernet	25€
PERNALES (CRIANZA)	Syrah	26€

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

V.R. VERDEJO	RUEDA	22€
ERESMA Semidulce Verdejo	RUEDA	22€
FLOR FLORIS Seco Moscatel	MÁLAGA	25€
BARÓN DE RIVERO Chardonnay	MÁLAGA	23€
SEÑORÍO DE LAZOIRO	ALBARIÑO	23€
VIÑA SOBREIRA	ALBARIÑO	26€

VINOS ROSADOS / ROSSE WINES

TORREDEROS	RIBERA DEL DUERO	18€
SARDASOL	NAVARRA	22€
MOROSANTO	MÁLAGA	23€

NUESTROS ESPUMOSOS / OUR SPARKLINGS

ALLUE NATURE BRUT	CAVA	15€
ALLUE RESERVA BRUT NATURE	CAVA	20€
DOMINIO DE LA VEGA	CAVA	28€
FREIXENET BENJAMÍN	CHAMPAGNE	8€

NUESTROS GENEROSOS Y DULCES / OUR SWEETS

FINO TÍO PEPE	POR COPA BY GLASS	3.50€
MÁLAGA DULCE VIRGEN		4.00€
MANZANILLA SOLEAR		3.50€
VERMOUTH DE LA CASA (MÁLAGA)		5.00€

COPAS DE VINO
GLASS OF WINE

LOS MARANGÓS RIBERA DEL DUERO	5.00€
ZINIO TINTO RIOJA	4.00€
RAÚL CALVO TINTO RIBERA DEL DUERO	4.00€
DÍAZ BAYO 8M TINTO RIBERA DEL DUERO	4.50€
VEGA DEL GEVA TINTO MÁLAGA	4.50€
V.R. BLANCO RUEDA VERDEJO	4.00€
TORREDEROS ROSADO RIBERA	4.00€

Consultá por copas Ask for drinks

VINO
LOS
24€
MARANGÓS



CLÁSICOS DE ESPAÑA

TINTO VERANO	4.00€
VASO SANGRÍA	6.00€
JARRA DE SANGRÍA	18.00€
APEROL	7.00€

BEBIDAS SIN ALCOHOL
NON ALCOHOL

REFRESCOS 350cc	3.70€
AQUARIUS	3.50€
NESTEA	3.50€
AGUA - WATER 500cc	3.00€
AGUA C/GAS- SPARKLING WATER	3.00€
TÓNICA	3.00€
ZUMO - JUICE	2.50€

CERVEZAS-BEERS

CAÑA VICTORIA	3.00€
COPA VICTORIA	3.50€
PINTA VICTORIA	4.50€
VOLL-DAMM	4.50€
VICTORIA BOTELLÍN	3.50€
VICTORIA 10 RESERVA BOTELLÍN	4.50€
TURIA BOTELLÍN CERVEZA TOSTADA	4.50€
CARLSBERG BOTELLÍN	4.00€
DAURA DAMM SIN GLUTEN	4.50€
VICTORIA PASOS LARGOS C/LIMÓN	4.00€
BOTELLÍN VICTORIA 0,0%	4.00€

EMPIEZA DISFRUTANDO
CON UN APEROL



7€



MALAGUENA Y EXQUISITA
VICTORIA
MÁLAGA
DESDE 1928

GRUPO
MARANGÓS
INVERSIONES SL.