

# AVANTE CLARO

Restaurante



*Va por ti, Capitán.*

# ENSALADAS Y VEGETALES

Ensalada de la huerta	8
Ensalada de pimientos asados a la leña	12
Ensalada capricho y su queso de cabra	12
Ensaladilla rusa	9
Ensalada de aguacate con miel y mostaza	14
Ensalada Márquez	6/9
Pipirrana de marisco	6/9
Cogollos de Tudela con ventresca o ajitos fritos	11
Ensalada de mango de la Axarquía	14
Kumatu con aguacate y crema balsámica	12
Tomate raf, aguacate y ventresca	14
Ensalada malagueña con ventresca de atún	6/9
Gazpacho andaluz (en temporada)	4,5
Ajoblanco	4,5

## EN TEMPURA

Berenjenas con miel de caña	8
Fritura de la huerta	9



## ENTRANTES

Pulpo a la gallega con su papa a baja temperatura	18
Boquerón de Málaga en vinagre(8 uds)	12
Matrimonio (anchoa 00 y boquerón)	12
Bacalao al pilpil	15
Gambas al pilpil	13
Tosta fina de secreto ibérico	6/ud
Tosta de anchoa 00 en pan de cristal sobre tomate natural	3/ud
Pimiento del piquillo relleno de rape y gamba	3,5/ud
Ortiguillas de mar	3,5/ud
Jamón ibérico de bellota	24 (100gr)
Queso de cabra D.O. Payoya	14

## NUESTROS GUIOSOS

Gazpachuelo tradicional malagueño	8
Sopa viña AB	9
Potaje de garbanzos con choco y boletus	10
Nuestra cuchara del día (al gusto de José Manuel)	12



## ESPECIALIDADES

### A LA BRASA

Espeto de salmonetes	14
Espeto de sardinas malagueño	6
Pata de pulpo (250 gr/300 gr)	23



### CROQUETEANDO

Croquetas de marisco	10
Croquetas de cecina	12
Croquetas de Txuleta	12

### HUEVOS ESTRELLADOS

Habitas baby con jamón ibérico y huevo	12
Huevos rotos con foie y jamón ibérico	14
El plato caleño; huevo, patatas y gambas blancas de Málaga	15
Alcachofas con boletus, gambas, huevo poché y jamón ibérico	15
Gambas de cristal con huevo, pimientos y salsa trufada	15
Chanquetada con pimientos y huevo	14

### DE ATUN

Tacojonudo	18
Tartar de atún rojo	21
Tosta de atún rojo, cremoso de aguacate y mayokimchee	6,5/ud
Mini burger de atún rojo (3 uds)	15



# NUESTRAS FRITURAS

## FINAS Y DELICADAS

Filete de rosada	7/12
Calamar de potera en anillas	8/14
Calamaritos nacionales	9/15
Chanquetes pez plata	7/11
Tacos de jibia	7/11
Tacos de pulpo	7/11
La pescadilla que se muerde la cola	14
Salmonetitos de la caleta	14
Jurelitos	11
Boquerones victorianos	7/11
Boquerones abiertos al limón	7/12
Adobo de rosada	7/12
Huevas de merluza	12



# ARROCES

## EN PAELLA

Arroz ciego de rape y gamba	16/pp
Arroz de verdura, alcachofas, calabacín y boletus	15/pp
Arroz de marisco	15/pp
Arroz mixto de costilla, pollo y marisco	15/pp
Arroz negro con chopitos de la caleta	15/pp
Arroz ibérico de pluma y secreto	17/pp
Arroz de atún rojo	18/pp
Arroz de boletus, foie y pollo de granja	16/pp
Arroz de bogavante troceado	22/pp
Arroz de carabineros	20/pp
Fideuá clásica o negra	15/pp
Fideos tostados con gamba blanca	14/pp

## CON LA CUCHARA

Arroz caldoso de marisco	15/pp
Arroz caldoso de bogavante	22/pp
Arroz caldoso de carabineros	20/pp

Todos los arroces deberán ser **por encargo** (min. 2 pers)

-Límite por mesa: 2 tipos de arroces-



## MARISCOS

Conchas finas al natural o al pilpil	3,25/ud
Bolos al natural	3,5/ud
Ostras Guillardau N°2	4,5/ud
Zamburiñas al pilpil	4/ud
Búsanos XL	4,5/ud
Peregrinas al natural o al pilpil	5/ud
Coquinas de Málaga	18
Almejas chirla	15
Almejas gallegas	16
Mejillones al vapor	11
Mejillones baby de roca francés	10
Gambas blancas de Málaga a la plancha	25
Gambas blancas de Málaga cocidas	20

Según mercado y pesca del día

...

Cigalas de tronco, quisquillas de Motril, gambas rojas de Garrucha y carabineros XXL



# PESCADOS SALVAJES

Robalos, doradas, borriquetes, rapes, pargos, urtas, besugos, gallinetas, lenguados, rodaballos,... y lo que nos dé la mar

## Nuestra manera de cocinarlos

plancha, brasa, a la sal, al horno o a la roteña

6/100gr

## PESCADOS PLANCHA

Filete de rosada	14
Filete de atún rojo 200gr	22
Tacos de jibia	12
Huevas de choco	12
Calamar nacional de potera	5/100gr
Chopitos de la caleta	17



## CARNES SELECTAS

Entrecot de vaca rubia gallega 350gr	24
Solomillo de ternera gallega autóctona 300gr	25
Presa o pluma ibérica	18
Plato rústico: Presa, chorizo, huevo y pimientos fritos	20

### A elegir entre nuestras guarniciones

...

Patatas fritas con pimientos del padrón, patatas a lo pobre, salteado de verduras y mix de brotes verdes.

## PARA LOS MAS PEQUES

Buchones de rosada rebozadas	9
Mini san Jacobo de jamón y queso	9
Lagrimitas de pollo	9
Huevos fritos camperos	7
Pollo a la plancha	9



# POSTRES

"DESPUES DE UNA BUENA COMIDA SIEMPRE CABE UN BUEN POSTRE"

## ELABORADOS ARTESANALMENTE

<i>Tarta de la abuela</i>	6
<i>Tarta de zanahoria</i>	7
<i>Hojaldre de nata y crema pastelera</i>	7
<i>Torrija briochelle</i>	7
<i>Flan de queso</i>	6
<i>Brownie de chocolate con nueces</i>	7
<i>Explosión de "tres chocolates"</i>	6
<i>Tarta de queso</i>	7

## DE CONFIANZA

<i>Fruta de temporada</i>	5
<i>Tarrinas de helado artesanos by "Lauri"</i>	4,5
<i>Helados Nestlé</i>	3





Servicio cubierto 1,5 por persona  
Información sobre alérgenos a disposición del cliente  
Precio en euros- IVA incluido

