

Calabajío

RESTAURANTE ALMUÑECAR

Abriendo Boca / Appetizers

- Brioche de Atún Rojo Marinado y Txaca con Mahonesa de Kimchi** 🍷🍷🍷🍷🍷 7,95€
Marinated Bluefin Tuna & Txaca Brioche with Kimchi Mayonnaise
- Croissant de Rabo de Toro con Pepinillos y Salsa Bearnesa** 🍷🍷🍷 8,70€
Oxtail Croissant with Pickles & Béarnaise Sauce
- Tostas con Anchoas 00 y Cremoso de Queso Azul (4 Unidades)** 🍷🍷🍷🍷 17,50€
Toasts with Anchovies 00 & Creamy Blue Cheese (4 Units)

Ensaladas / Salads

- Ensalada Cesar al estilo "Calabajío"** 🍷🍷🍷🍷🍷 16,50€
Caesar salad, "Calabajío" style
- Ensalada de Langostinos Tigre en Tempura con Salsa Cremosa Picante y Chutney de Mango** 🍷🍷🍷🍷🍷 19,75€
Tempura Tiger Prawn Salad with Spicy Creamy Sauce & Mango Chutney
- Tomates de Temporada Aliñados con Ventresca de Atún y Cebolla Morada** 🍷🍷 14,50€
Seasonal Tomatoes Dressed with Tuna Belly and Red Onion

Entrantes / Starters

- Steak de Tartar de Ternera en Panipuri con Mahonesa de Trufa** 🍷🍷🍷🍷🍷 27,00€
Beef Tartare Steak in Panipuri with Truffle Mayonnaise
- Ensaladilla de Patata con Gambas al Ajillo** 🍷🍷🍷🍷🍷 13,50€
Potato Salad with Garlic Prawns
- Causa Limeña con Salmón Gravlax "Hecho en casa" y Salsa Huancaína** 🍷🍷🍷🍷🍷 14,00€
Causa Limeña with "Homemade" Gravlax Salmon & Huancaína Sauce
- Alcachofas en Flor con Bechamel Cremosa Ahumada y Guanciale XO con un toque de Foie (3 Unidades)** 🍷🍷🍷🍷🍷 17,75€
Artichoke Blossoms with Creamy Smoky Bechamel & Guanciale XO with a touch of Foie Gras (3 Units)
- Huevos Rotos con Jamón y Foie al Aroma de Trufa** 🍷 17,00€
Eggs with Potatoes, Ham & Foie Gras with Truffle Aroma
- Croquetas Mixtas de Chorizo Ibérico y Centollo (6 Unidades)** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 13,50€
Mixed Croquettes of Iberian Chorizo & Scallops
- Chirlas de Nuestro Litoral con Salsa Marinera** 🍷🍷🍷 17,00€
Clams from Our Coast with Marinara Sauce

Nuestras frituras / Our Fried Seafoods

- Boquerones Derraspados** 🍷🍷🍷🍷🍷 16,00€
Boneless Anchovies
- Calamares** 🍷🍷🍷🍷🍷 18,00€
Squids
- Puntillitas (Opción con Huevos Fritos +5€)** 🍷🍷🍷🍷🍷 20,00€
Baby Squid (Option with Fried Eggs)
- Rosada** 🍷🍷🍷🍷🍷 16,50€
Pink Ling

Nuestros Arroces / Our Rice

Min 2 personas / Minimum 2 people

- Meloso de Hongos** 🍷🍷🍷🍷🍷 17,00€
Creamy Mushroom Rice
- Arroz Caldoso con Bogavante** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 26,00€
Soupy Rice with Lobster
- Arroz Ibérico de Campo** 🍷🍷🍷🍷🍷 21,00€
Creamy Rice with Iberian Pork & Vegetables

Pescados / Fish

- Tarantelo de Atún Rojo con Puré de Zanahoria y Jengibre** 🍷🍷🍷🍷 25,75€
Red Tuna Tarantella (Fatty Tuna) with Carrot & Ginger Puree
- Lomo de Corvina con Crema de Coliflor y Ajo Asado** 🍷🍷🍷🍷🍷 21,00€
Sea bass Loin with Cauliflower Cream & Roasted Garlic
- Pata de Pulpo con Hummus de Piquillo y Patatas Asadas Picantonas** 🍷🍷🍷 27,00€
Octopus with Piquillo Pepper Hummus & Spicy Roasted Potatoes
- Ventresca de Atún Rojo a la Parrilla sin más...** 🍷🍷🍷 30,50€
Grilled Bluefin Tuna Belly...

Carnes / Meat

- Solomillo de Vaca Vieja con Foie y Cremoso de Apionabo** 🍷🍷🍷🍷🍷 30,00€
Sirloin Steak from Aged Beef with Foie Gras & Celeriac Cream
- Presa Ibérica con Crema Fina de Boniato y Shitake Guisado** 🍷🍷🍷🍷🍷 19,50€
Iberian Pork Shoulder with Sweet Potato Cream & Stewed Shiitake Mushrooms
- Canelón de Carrillera de Vacuno en su Jugo con Salsa Gorgonzola** 🍷🍷🍷🍷🍷 18,50€
Beef Cheek Cannelloni in its own Juice with Gorgonzola Sauce
- Lingotes de Cordero Glaseados y Labneh de Hierbas Provenzales** 🍷🍷🍷 17,75€
Glazed Lamb Ingots & Provençal Herb Labneh

Para los más peques / For kids

- Fingers de Pollo Caseros con sus Patatas Fritas** 10,75€
Homemade Chicken Fingers with French Fries
- Pasta con Boloñesa Casera** 🍷🍷 11,75€
Pasta with Homemade Bolognese Sauce

Postres / Desserts

- Macaron de Chocolate relleno de Ganache de Chocolate Negro** 🍷🍷🍷🍷 7,50€
Chocolate Macaron filled with Dark Chocolate Ganache
- Crema de Limón sobre Galleta de Almendra y Chocolate Blanco** 🍷🍷🍷 8,90€
Lemon Cream on Almond Cookie & White Chocolate
- Tarta de Queso Manchego Cremosa** 🍷 7,50€
Creamy Manchego Cheesecake