

ENTREMUROS

a culinary walk



ENTREMUROS

a culinary walk

Bajo sus pies, la antigua muralla de la ciudad de Málaga que servía de defensa y de límite fronterizo, y a la vez como la puerta de entrada de visitantes de todos los lugares del mundo, y por lo tanto de influencias culinarias, así como de todo tipo de mercancías, alimentos, víveres y especias, traídas desde lejos y que conforman y dan soporte a su gastronomía. Un paseo por el tiempo que recoge las recetas típicas de cada época recogida en los muros de nuestra muralla. Testigos del tiempo y de los fogones más tradicionales con una elaboración exquisita y delicada, una propuesta en la que el sabor traslada a la mente a través del gusto más sofisticado.

Bienvenidos a nuestro paseo culinario Entremuros.

Under your feet you find the ancient wall of the city of Málaga which served as a defence point and boundary and, at the same time, as an entrance gate for visitors from all over the world. These visitors brought culinary influences, as well as all kinds of goods, foods, supplies and spices from far and wide to reinforce and heighten Málaga's cuisine. A journey in time which gathers the typical recipes of each era lived within the walls. Witnesses of time and the most traditional stoves with a delicate but excellent elaboration for a proposal that transports the mind through sophisticated taste.

Welcome to our culinary walk within the walls.






ENTREMUROS

a culinary walk

CONOCIENDO LA MURALLA

Damos comienzo a nuestro paseo gastronómico. Acérquese a nuestros muros e inicie este viaje con nosotros que hará guiños al pasado y al presente de la gastronomía malagueña y que no dejarán de sorprenderle...

Plato de Jamón Ibérico bellota acompañado de tostas caseras de pan de masa madre y Tomate "huevo de toro" triturado	36€
Ensaladilla Malagueña con huevo frito campero , patata local, pulpo, zanahoria morada encurtida, melva de atún, guacamole, mahonesa líquida de AOVE y pimiento del piquillo	17€
Steak Tartar "ENTREMUROS" a base de punta de solomillo de vaca nacional, cebolla roja, mostaza en grano, alcaparras, yema de huevo de codorniz y nuestro aliño	29€
Croquetas elaboradas cuidadosamente por nuestro chef. Consulte los sabores disponibles	17€
Ajo blanco de Mango , wakame, sardina ahumada y caviar de melón	17€
 Ravioli de Calabacín relleno de tomate seco acompañado de espinaca y aceituna kalamata sobre meloso de patata dulce	22€

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.

Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.



ENTREMUROS

a culinary walk

DE LA HUERTA DEL ARRABAL

Fuera de nuestros muros y en aquellas zonas conocidas como “arrabales”, eran cultivadas las delicias que la fértil tierra próxima al cauce del río ofrecía a los ciudadanos de la antigua urbe malacitana...

Ensalada del arrabal de La Posada, mezcla de lechugas, tomate, maíz, espárragos, pepino, tiras de zanahoria, atún en AOVE y huevo de corral hervido. 18€

Ensalada de canónigos, Rúcula, Pera, queso de cabra, Maíz tostado, Chutney de higos y Vinagreta de Mostaza dulce 19€

Entrecot de tomate Campero, Ventresca de Atún, Cebolla roja, Mango y Aguacate de la Axarquía 21€



Parrillada de verduras frescas seleccionadas sobre hummus de Remolacha fresca 19€

Salmorejo de Zanahoria con Fresas Encurtidas, acompañado de Jamón Serrano Crunchy 15€

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.

Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.



ENTREMUROS

a culinary walk

LA LONJA DE ENTREMUROS

En nuestros muros y a nuestros pies se encontraba uno de los primeros puertos romanos construidos fuera Roma donde las mejores **capturas y pescados de alta mar** eran ofrecidos a las familias de más prestigio, predominando el mejor atún de las almadrabas cercanas y donde la confección del Garum tenía una gran importancia. Hoy les presentamos algunas de estas capturas recién desembarcadas en la lonja del puerto y traídas directamente a su mesa.

Tartar de atún rojo con huevo frito de codorniz	26€
Ventresca de atún , acompañada de crema de Maíz y Japo-Tzatziki	29€
Lomo de Bacalao al Pilpil de Chirlas sobre camita de puntaletes con tinta de calamar	27€
Lomo de Rape sobre patata rota morada, souquet de marisco thai y setas baby confitadas	25€
Calamar nacional de anzuelo sobre cama de pimientos asados, majado de ajos y perejil y royal de Garum	29€
Salmon a la plancha , sobre salsa especial Holandesa de lima y cilantro con su salteado de tirabeques y cogollos a la plancha	22€
Lubina al Horno sobre falso risotto de mini verduritas salteadas, mejillones escabechados y salsa a la Naranja	24€

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.

Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.



ENTREMUROS

a culinary walk

LOS FOGONES DE LA MURALLA

A través de la Puerta del río cruzaban todo tipo de mercaderías; llegaban las **carnes y chacinas** traídas desde la Galia, era habitual ver en la distancia los fogones haciendo a fuego lento las más sabrosas carnes. Hoy ofrecemos este producto, con los mejores cortes y puntos más sofisticados.

Paletilla de cordero lechal a las especias árabes cocinada a baja temperatura con papa raclette al estilo ras el hanout y su crema fría de Yogurt y Pepino 36€

Costillar de cerdo Ibérico a baja temperatura con delicias de boniato en sticks 26€

Presa Ibérica marinada en soja con mouselina de pera y jengibre, salteado de tirabeques y portobello 26€

Solomillo de vaca Gallega 29€

Rib Eye de Vaca Holstein, 30 días de maduración 300gr. 32€

Elija su guarnición:

Patata frita / Patatas baby / Pimientos del padrón / Verduras salteadas

Pechuga de Pollo de Corral cocinada a baja temperatura sobre *passata* y dados de Berenjena glaseada 23€

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.

Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.



ENTREMUROS

a culinary walk

CAMINANDO HASTA EL FINAL

El final de un paseo apasionante, repleto de tradición, donde el paladar podrá saborear la diversidad de matices de la repostería árabe y malagueña.

La Puerta del Río: Dulce casero de chocolate con su ganache de chocolate con Leche, y base de nuestra torta de almendra de algarrobo 11€

Tarta de queso al más puro estilo romano con un sutil toque al Vino y Miel 10€

Pio X: Dulce típico malagueño sobre toffee de Mango de la Axarquía y sorbete de Mandarina 10€

Brownie de Chocolate Vegetal a base de boniato bajo en azúcares 10€



Pan de masa madre recién horneado y aceite de oliva virgen extra DO Málaga variedad Hojiblanca. 2,5€/p.p.



Especialmente recomendado para Vegetarianos y Veganos

No pierda la oportunidad de visitar nuestro tesoro mejor conservado... la antigua muralla de la ciudad de Málaga. Solicite a nuestro personal más información sobre visitas guiadas.

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.
Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.
En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.

ENTREMUROS

a culinary walk

NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN

Disfrute de un viaje culinario novedoso a través del tiempo y de la historia de La Posada del Patio y la antigua muralla de Málaga...

La civilización árabe fue muy importante en la ciudad de Málaga y dejó su huella en el entramado de sus estrechas calles donde circulaba el aire y hacía más soportable las altas temperaturas. Además del legado patrimonial, que se puede apreciar en nuestra Muralla, nos dejaron los tradicionales productos que revolucionaron las cocinas de las más humildes a la más exigentes.

Le presentamos una revolución en un producto muy conocido pero dándole un toque especial como son los siguientes entrantes...

Ensaladilla Malagueña con huevo frito campero, Patata local, Pulpo, Zanahoria morada encurtida, melva de atún, Guacamole, Mahonesa líquida de AOVE y pimiento del piquillo

Ajo blanco de Mango, wakame, sardina ahumada y caviar de melón

En el Imperio Romano, llegaban desde las *galias*, pasando por La Puerta del Río directamente a nuestra muralla, las chacinas y, en ocasiones, las carnes y pescados más exquisitos.

Ventresca de atún, acompañada de crema de Maíz y Japo-Tzatziki

Presa Ibérica marinada en soja con mouselina de pera y jengibre, salteado de tirabeques y portobello

Para finalizar nuestro paseo, hacemos un homenaje a la reconquista de la ciudad y pasamos por la puerta que fue histórica y por donde se dice entraron los Reyes Católicos para finalizar con el periodo musulmán de la ciudad y para terminar nuestro viaje, por hoy...

Pio X: Dulce típico malagueño sobre toffee de Mango de la Axarquía y sorbete de Mandarina

BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS
INCLUYE VISITA GUIADA A LA MURALLA

90€

Precios de venta al público, IVA incluido, Salvo error tipográfico.
Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.
En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.