



RESTAURANTE ENTREMUROS

RAÍCES DE MÁLAGA

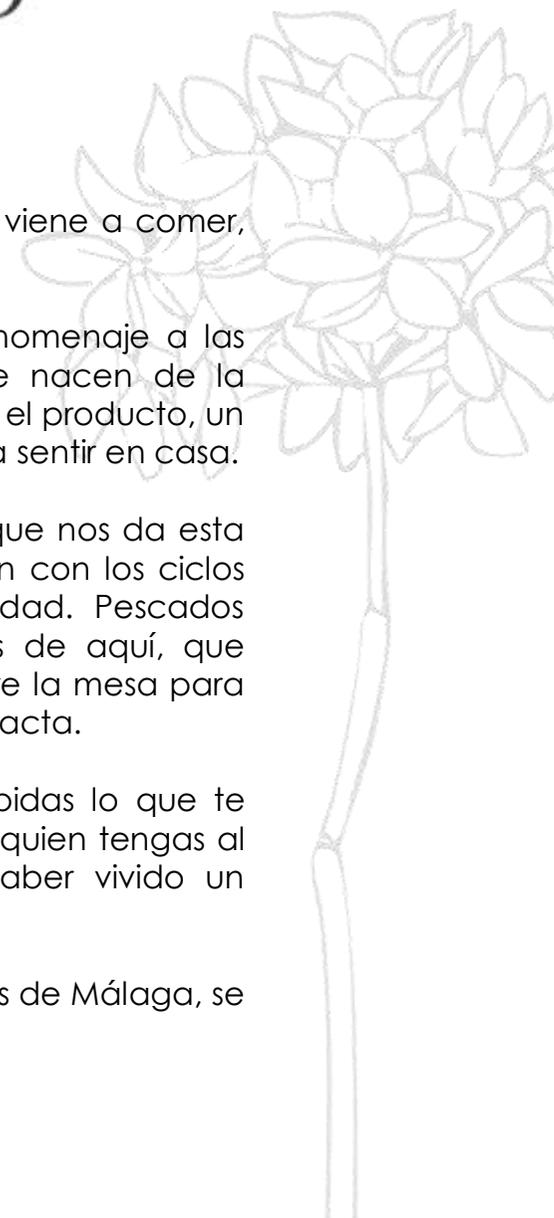
Bienvenidos a Entremuros, Raíces de Málaga. Aquí no solo se viene a comer, sino a descubrir, saborear y disfrutar sin prisas.

Nuestra cocina es un viaje por Málaga y su despensa, un homenaje a las recetas que han dado identidad a esta tierra. Platos que nacen de la tradición, pero que llevan nuestro sello: el respeto absoluto por el producto, un punto de creatividad y el deseo de que cada bocado te haga sentir en casa.

Cada ingrediente tiene su historia. Trabajamos con lo mejor que nos da esta tierra y este mar, con productos de temporada que cambian con los ciclos naturales y que seleccionamos por su calidad y autenticidad. Pescados frescos, carnes con carácter, verduras de huerta... sabores de aquí, que forman parte de nuestra memoria y que ahora ponemos sobre la mesa para que los disfrutes como se debe: sin artificios y con la esencia intacta.

Aquí no hay normas, solo un propósito: que disfrutes. Que pidas lo que te apetezca, que mojes pan si el plato lo pide, que brindes con quien tengas al lado y que, al terminar, te vayas con la sensación de haber vivido un momento único.

Siéntate, saborea y déjate llevar. Porque en Entremuros, Raíces de Málaga, se come, se siente y se disfruta.



TRADICIONES EN EL PRIMER BOCADO

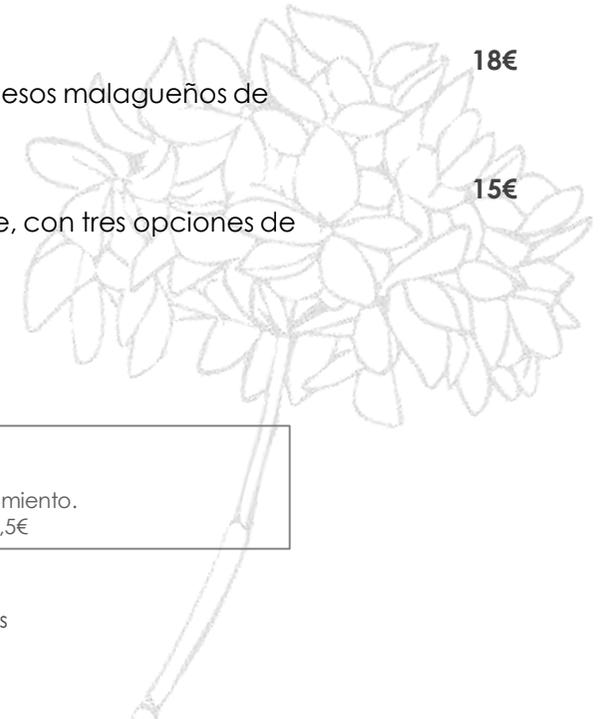
-  **Gazpachuelo Malagueño con boquerón vitoriano y batata** 12€
El alma del mar en un plato. Una sopa tradicional de carácter humilde de Málaga con caldo de pescado, mayonesa casera, boquerón vitoriano y batata.
- Ajoblanco de Mango** 13€
La esencia de la comarca de la Axarquía en cada sorbo. Nuestra versión del clásico ajoblanco con mango de la Axarquía, caballa ahumada y tallarines de mango sobre crujiente hoja de shiso.
- Jamón Ibérico de Bellota** 26€
Elaborado con tiempo, degustado sin prisa. Selección de los mejores cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados con bellota.
-  **Jamón de Castaña “Dehesa de los Monteros”** 28€
Dulce legado de la Serranía de Ronda. Exquisito jamón de cerdos alimentados con castañas, un sabor delicado y notas sutilmente dulces.
- Surtido de Ibéricos y Quesos de Málaga** 18€
Artesanía curada en cada bocado. Selección de embutidos ibéricos de cabra y quesos malagueños de pequeños productores locales.
-  **Ensaladilla Rusa de la Posada** 15€
Tres texturas, tres historias. Nuestra ensaladilla a base de patata, huevo y guacamole, con tres opciones de textura:
- **Cruda:** con sardina ahumada y tartar de atún.
 - **Crujiente:** con puntillitas.
 - **Cocida:** con pulpo.

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.

Servicio de mesa pan artesano andaluz con servicio de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedades de Málaga 2,5€



TRADICIONES EN EL PRIMER BOCADO

-  **Nuestra croqueta con carácter** 14€
Croquetón de Salchichón de Málaga y Cebolla Caramelizada 15€
Croquetón de Carabineros al Pil-Pil con Salsa Holandesa
- Revuelto de Huevos de Corral con Ajetes, Langostinos, Vieiras y Bacalao** 19€
- Steak Tartar de Ternera** 25€
Tradición en su versión más pura. Elaborado con carne de vaca y aliño clásico.
- Mollejas de Chivo al Aroma de Jerez sobre parmentier de hinojo trufado** 18€
Un bocado selecto de la gastronomía andaluza.

TESORO DE LA HUERTA

-  **Entrecot de Tomate del Valle del Guadalhorce, Aguacate y Mango de la Axarquía** 15€
El campo andaluz en cada bocado. Tomate king size del Guadalhorce, cremoso aguacate y mango de la Axarquía.
-  **Ensalada Entremuros** 12€
Mezcla de lechugas, tomate, maíz, espárragos, pepino, tiras de zanahoria, atún en AOVE y huevo de corral hervido.
-  **Parrillada de Verduras de Temporada** 15€
Asadas al punto exacto. Selección de verduras frescas de la huerta malagueña.
-  **Ravioli de Calabacín relleno de Tomate Seco y espinaca con polvo de aceituna sobre meloso de patata dulce** 14€
Un ravioli sin pasta, envoltura de pura naturaleza.

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.
Servicio de mesa pan artesano andaluz con servicio de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedades de Málaga 2,5€

SABORES DEL MAR

- | | | |
|---|---|-----|
|   | Falso espeto de Sardinias de la Posada sobre Pipirrana de Verduras de Temporada y carbón de Mandioca
Sabor a mar. Sardinias ensartadas y asadas, acompañadas de una fresca pipirrana. | 17€ |
| | Lomo de Corvina con Crema Viña AB y Puntaletes con Almejas y Caviar de Erizo
El Atlántico en su máxima expresión unido al carácter especial y dulce de los vinos de Andalucía | 24€ |
| | Rape a la Paleña con Fideos Tostados y Alioli de Ajo Negro
Homenaje a El Palo, barrio castizo y marinero de pescadores por excelencia. | 25€ |
| | Lubina al Horno con Chutney de Mango, Setas Baby y jugo de Cebolla Tostada
Dulce, umami y ahumado en armonía. | 27€ |
| | Salmón a la Plancha sobre Salsa Holandesa de Lima y Cilantro, Tirabeques Salteados y Cogollos a la Brasa
Un bocado fresco y vibrante. | 22€ |
| | Calamar de Anzuelo sobre Pimientos Asados, Majada de Ajos y Royal de Garum
Sabor a mar con un toque de la Antigua Roma. | 25€ |

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.
Servicio de mesa pan artesano andaluz con servicio de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedades de Málaga 2,5€



CORTES CON ALMA

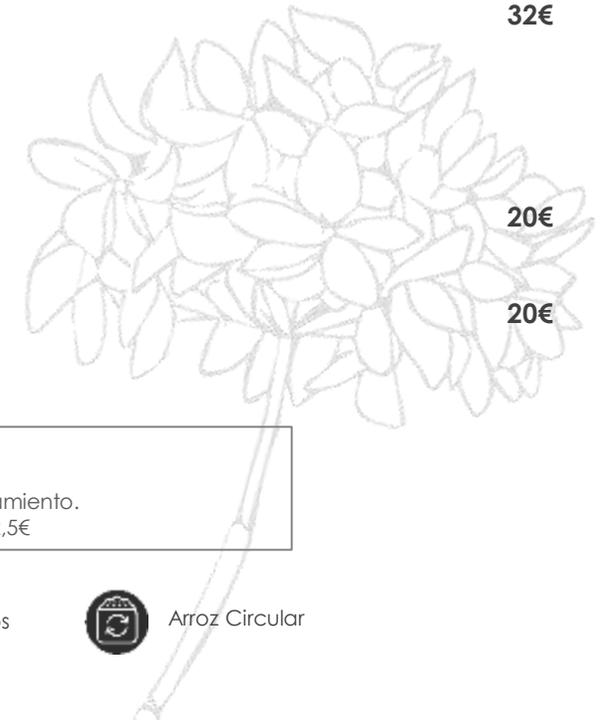
- | | | | |
|---|---|--|------------|
|  |  | Pierna de Chivo a la Pastoril con Habitas Baby, Espárragos Trigueros y Patata
De Canillas de Aceituno a tu plato. | 32€ |
|  |  | Solomillo de Cerdo Ibérico en Manteca Colorá y Huevo Frito de Codorniz sobre Migas Crujientes
Los Montes de Málaga en una receta tradicional. | 18€ |
| | | Canelones de Rabo de Toro a la Rondeña con Fritata de Calabaza, Morcilla de Ronda y Miel de Caña de Frigiliana
Sabor de Ronda con un toque de dulzura. | 21€ |
| | | Pechuga de Pollo de Corral cocinada a baja temperatura sobre passata y dados de berenjena Thai glaseada
Sencillez con carácter. | 21€ |
| | | Solomillo de Ternera con Guarnición a Elegir
Corte noble de pura carne nacional | 29€ |
| | | Ribeye de Vaca Madurada con Guarnición a Elegir
Intensidad y sabor en cada bocado. | 32€ |

ARROCES CON SOLERA*

- | | | |
|---|--|------------|
|  | Arroz de Salmonete con Alioli de Hierbabuena
Mar en cada grano. | 20€ |
|  | Arroz de Secreto Ibérico con Setas Portobello
El sabor del campo en una paella individual. | 20€ |

*Arroces individuales en "Llauna"

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.
Servicio de mesa pan artesano andaluz con servicio de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedades de Málaga 2,5€



DULCES CON HISTORIA

-  **Loca Malagueña** 10€
Una locura de dulce tradición. Crema de queso de Ronda, mermelada de naranja del Guadalhorce y crema de Algarrobo de la comarca de la Axarquía.
-  **Browniato de Batata Malagueña y Sorbete de Frambuesa** 9€
Dulzura con un toque inesperado.
- Tarta de Queso Azul de Cabra de Málaga** 8€
El queso azul más dulce de Málaga.
- Puerta del Río** 8€
Bizcocho a base de torta de Algarrobo y un delicado puente de chocolate. Homenaje a nuestra muralla.
-  **Pío X: Homenaje a la Pastelería Malagueña** 9€
Bizcocho de almendra con crema pastelera de mango, cabello de ángel y sorbete de mandarina, tributo al Papa Pío X, quién se ganó el corazón de los Malagueños

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.
Servicio de mesa pan artesano andaluz con servicio de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedades de Málaga 2,5€

