



RESTAURANTE ENTREMUROS

RAÍCES DE MÁLAGA

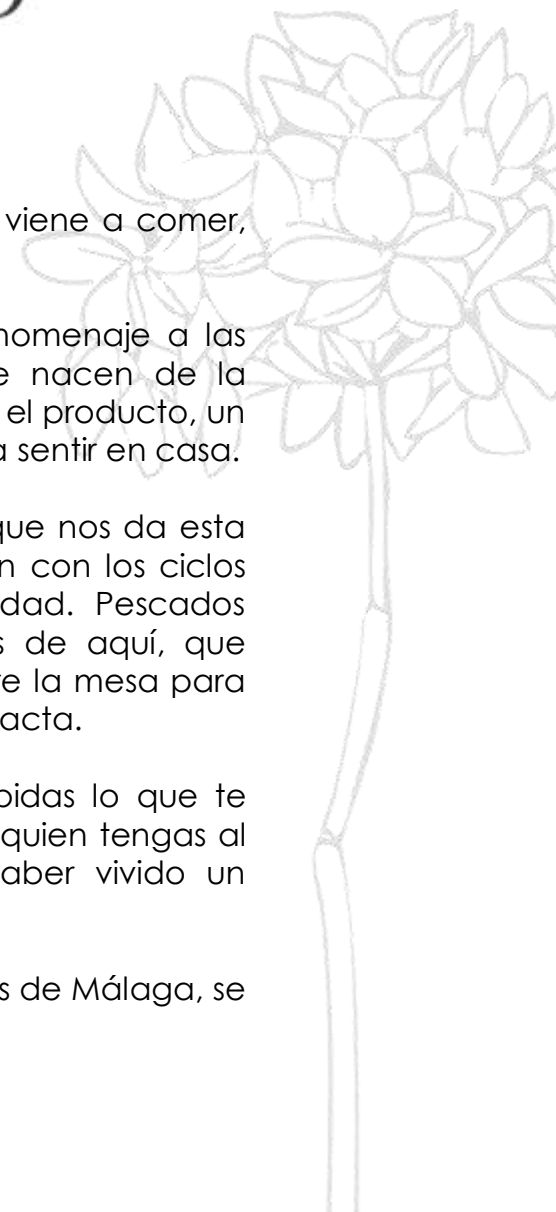
Bienvenidos a Entremuros, Raíces de Málaga. Aquí no solo se viene a comer, sino a descubrir, saborear y disfrutar sin prisas.

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

-  **Porra Antequerana**
Dos versiones con distinta identidad, nuestra base de Porra Antequerana de Naranja Cachorreña
- **Carácter tradicional** con huevo y jamón ibérico **14€**
 - **Carácter innovador** con tartar de boquerón en vinagre y fresas **14€**
- Ajoblanco de Mango** **15€**
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 Ibérico 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** **21€**
Artesanía curada en cada bocado. Selección de embutidos ibéricos y quesos malagueños de pequeños productores locales.
-  **Ensaladilla Rusa de la Posada**
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. **17€**
 - **Crujiente:** con puntillitas. **15€**
 - **Cocida:** con pulpo. **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.

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

TRADICIONES EN EL PRIMER BOCADO



-  **Croquetón, nuestras croquetas XL con sabor muy malagueño** 15€
De Salchichón de Málaga y Cebolla Caramelizada 16€
De Langostinos al Pil-Pil con Salsa Holandesa
- *Croquetas del chef, consulte las variedades del día** 15€
- Revuelto de Huevos Rotos con Patatas, Ajetes, Bacalao y Gambas al ajillo** 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** 20€
Un bocado selecto de la gastronomía andaluza.

TESORO DE LA HUERTA

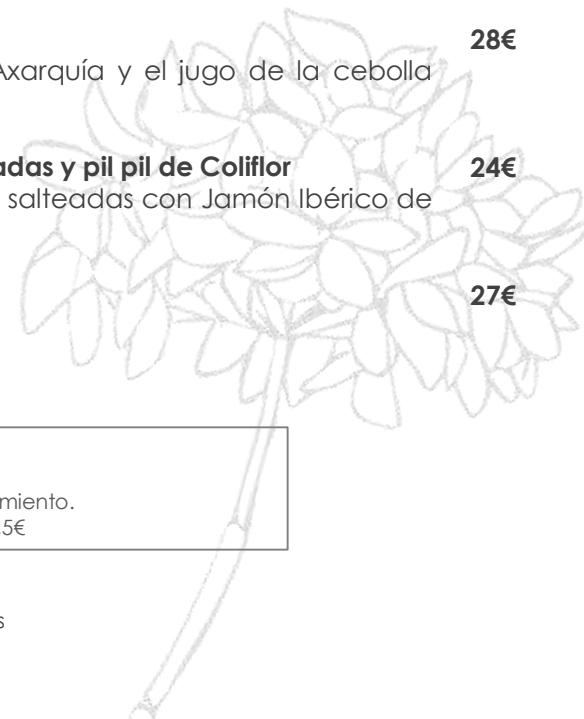
-  **Entrecot de Tomate del Valle del Guadalhorce, Aguacate y Mango de la Axarquía** 16€
El campo andaluz en cada bocado. Tomate king size del Guadalhorce, cremoso aguacate y mango de la Axarquía.
-  **Ensalada Entremuros** 14€
Mezcla de lechugas, tomate, maíz, espárragos, pepino, tiras de zanahoria, 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 con aguacate de la Axarquía.
-  **Envuelto de Calabacín relleno de Tomate Seco y espinaca con polvo de aceituna sobre meloso de patata dulce** 16€
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

-  **Fideos tostados con Chipirones, Tinta de calamar y Alioli de Albahaca** **20€**
Nuestra versión de un plato tradicional realizado a base de fideos que se tuestan y cocinan en un caldo intenso, con tinta de calamar y chipirones
- Lomo de Corvina con Crema Viña AB y Puntaletes con Almejas y Caviar de Erizo** **25€**
El Atlántico en su máxima expresión unido al carácter especial y dulce de los vinos de Andalucía, Viña AB, vino amontillado seco utilizado en los gazpachuelos tradicionales
-  **Pez Limón con Alioli de adobo, Patatas revolconas al limón y torreznos** **28€**
Homenaje a la Málaga marinera, pez que se captura de manera tradicional mediante arrastre selectivo, garantizando la calidad y frescura de su carne con alioli de adobo, método de marinado que potencia el sabor
- Lubina al Horno con Chutney de Mango, Setas Baby y jugo de Cebolla Tostada** **28€**
Dulce y ahumado en armonía. Sabor a mar con la dulzura del mango de la Axarquía y el jugo de la cebolla tostada
- Salmón a la Plancha con Habitas salteadas con Jamón Ibérico, Puntillitas encebolladas y pil pil de Coliflor** **24€**
Un bocado fresco y vibrante en el que fusiona el mar con las tradicionales habitas salteadas con Jamón Ibérico de las zonas interiores de Andalucía
- Calamar de Anzuelo sobre Pimientos Asados, Majada de Ajos y Royal de Garum** **27€**
Sabor a mar con un toque de la Antigua Roma.

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

-   **Paletilla de Chivo a la Pastoril con Habitas Baby, Espárragos Trigueros y Patata** 32€
De Canillas de Aceituno a tu plato. Cabrito de raza autóctona de calidad superior con sabor intenso
-   **Solomillo de Cerdo Ibérico en Manteca Colorá y Huevo Frito de Codorniz sobre Migas Crujientes** 21€
Los Montes de Málaga en una receta tradicional que surgió como plato de subsistencia para campesinos, aprovechando los productos locales disponibles como la carne de cerdo, verduras y hortalizas y aceite de oliva.
- Canelones de Rabo de Toro a la Rondeña con Fritatta de Calabaza, Morcilla de Ronda y Miel de Caña de Frigiliana** 23€
Pasta con sabor de Ronda con un toque de dulzura.
- Pechuga de Pollo de Corral cocinada a baja temperatura sobre passatta y dados de berenjena Thai glaseada** 22€
Sencillez con carácter.
- Solomillo de Vaca Nacional** con guarnición a elegir: Patatas baby, pimientos del Padrón o Patatas fritas 29€
Corte noble de pura carne nacional
- Presa de Vaca "Black Angus"** con guarnición a elegir: Patatas baby, pimientos del Padrón o Patatas fritas 30€
Intensidad y sabor en cada bocado. Corte selecto situado entre la paleta y el lomo alto, ofrece un sabor intenso y una textura suave y fundente al paladar
-  **ARROCES CON SOLERA** *Arroces individuales en "Llauna", forma de preparación en bandejas metálicas
- Arroz de Pulpo y Boquerones fritos con Alioli de Hierbabuena** 23€
Mar en cada grano con boquerones Vitorianos de Málaga
- Arroz de Secreto Ibérico con Setas Portobello** 23€
El sabor del campo en una paella individual con secreto ibérico, Corte exclusivo del cerdo ibérico, ubicado entre la paleta y la panceta

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

-  **Bienmesabe Antequerano** 9€
Su nombre, que significa "bien me sabe", refleja la exquisita combinación de sabores que ofrece. Este dulce se elabora con yemas de huevo, almendras molidas, azúcar y canela
-  **Browniato de Batata Malagueña y Sorbete de Frambuesa** 9€
Dulzura con un toque inesperado.
- Tarta de Queso Brie de Cabra de Málaga** 8€
El queso brie más dulce de Málaga.
- La Puerta del Río** 8€
Bizcocho a base de torta de Algarrobo y un delicado puente de chocolate. Homenaje a nuestra muralla en la que se encontraba el tramo de la Puerta del Río que conectaba ambas zonas de la ciudad
-  **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
-  **Tarta de Zanahoria morada de "Cuevas de San Marcos", nueces pecanas, pasas, tofe de moscatel y crema de queso** 10€
Deliciosa fusión que resalta la singular zanahoria morada, cultivada en la tierra de Cuevas de San Marcos, un pequeño paraíso agrícola de la provincia de Málaga

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€

