

LA LONJA DE AMBROSÍA

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADA DE TOMATE ECOLOGICO ALIÑADO CON VENTRESCAS DE ATUN Y CEBOLLETA FRESCO 10.00€

ORGANIC TOMATO SALAD WITH TUNA AN CHIVES

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS AL CARBON 11.00€

ROASED PEPPERS SALAD

SALMON MARINADO CON SU GUARNICION 12,50.00€

MARINATED SALMON AND GARNISH

Salpicon de marisco.....12€

FRITURA MALAGUEÑA / DEEP FRIED FISH

BOQUERONES FRITOS O AL LIMON 11.00€

FRIED OR LEMON FRIED ANCHIVIES

SALMONETITOS FRITOS 15.00€

FRIED SMALL RED MULLET

CALAMARES FRITOS O PLANCHA 12.50€

FRIED OR GRILLED FRESH SQUID

CAZON EN ADOBO 12.00€

MARINATED AND FRIED DOGFISH SHARK

VERDURITAS FRITAS CON LANGOSTINOS, JAMON IBERICO Y HUEVO ROTO 14.00€

VRIED VEGETABLES WITH PROWNS, IBERIAN HAM AND BROKEN FRIED EGG

PUNTILLITAS 12.00€

VERY SMALL FRIED SQUID

MARISCO / SEA FOOD

MEJILLONES VAPOR, MARINERA O A LA BELGA CON CREMA DE APIO Y AJO 14.00€

STEAM, MARINERA SAUCE OR BELGIUM STYLE MUSSELS

ALMEJAS CON CORAZON DE ALCACHOFAS Y JAMON IBERICO 15.00€

CLAMS WITH ARTICHOKE HURTS AND IBERIAN HAM

OSTRAS CON VINAGRETA, MIGNONETTE CON TOSTAS Y MANTEQUILLA DE PEREJIL Y ESPUMA DE BLOODY MARY P/M

OYSTERS MIGNONTTE SERVED WITH CRACKERS, PARSLEY BUTTER AND BLOODY MARY FOAM

CONCHAS FINAS CON SU LIMON Y PIMIENTA 3.00€ / U
BIG CLAM WITH LEMON AND PEPPER

GAMBA DE HUELVA (100GR) 9.00€
PRAWNS FROM HUELVA

LANGOSTINOS TIGRE (100GR) 9.00€
TIGER KING PRAWNS

CARABINEROS (100GR) 14.00€
SCARLET SHRIMPS

GARRUCHAS (100GR) 14.00€
MALAGA RED PRAWNS

BOGAVANTE NACIONAL (100GR) 14.00€
NATIONAL BLUE LOBSTER

LANGOSTINOS PIL-PIL 12.00€
PIL-PIL PRAWNS

50 GRS. CAVIAR BELUGA, ACOMPAÑADO DE BLINIS, CREMA AGRIA, HUEVO COCIDO YEMAS POR UN LADO Y CLARAS POR OTRO, IDEAL PARA COMPARTIR. 140.00

PESCADOS

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON VERDURAS Y PANADERAS 20.00€
MONK FISH AND KING PRAWNS SKEWER

TATAKI DE ATUN DE BARBATE CUBIERTO DE ENSALADA DE MANGO, CEBOLLETA, TIRABEQUES Y CHILLI 24.00€
BARBATE TUNA TATAKI WITH MANGO SALAD, CHIVES, GREEN PEAS AND CHILLY

SALMON GRILL REBOZADO EN HIERBAS CON PANADERAS Y VERDURITAS 19.00€
GRILLED SALMON MARINATED WITH FRESH HERBS CREAME POTATOES AND VEGTABLE

LUBINA A LA SAL O ASADA CON VERURAS 21.00€ P / P
OVAVEN BAKED SEA BASS

PESCADO SALVAJE S / M

DORADA SAL O ASADA CON VERDURAS 19.00€ P / P
OAVEN BAKED SEA BREAM

LENGUADO PLANCHA CON PATATAS Y VERDURITAS 24.00€
SOUL GRILLED WITH VEGETABLES

RODABALLO PLANCHA HORNO 25.00€ P / P
OAVEN BAKED TURBOT

BACALAO CONFITADO CON SALSA VIZCAINA Y PANADERAS 24.00€
CONFITED COD WITH VIZCAYA SAUCE AND PIL-PIL VEGETABLES

TODOS LOS PESCADOS A LA SAL Y AL HORNO VAN SERVIDOS CON SALSA HOLANDESA, BEARNESA, VERDURAS SALTEADAS, PATATAS COCIDAS, PATATAS PANADERAS Y
ARROZ.

ALL OUR OAVEN BAKED FISHES COME SERVED WITH HOLANDESE SAUCE, BAERNESA SAUCE, STIR FRIED VEGETABLES, STEAM POTATOES AND RICE

Arroces

Arroz caldoso de bogavantes

Almejas,rape,langostinos,judias verdes y bogavante minimo 25p.p

Arroz caldoso de carabineros

Almejas,rape,langostinos,almejas y carabineros..24€p.p

Paella mixta

Cerdo,pollo,rape,lamar,langostinos,mejillones y almejas.16€p.p

Paella de pescado y mariscos

Cigalitas,langostinos,mejillones,almejas,rape y calamari.19€ p.p

Arroz a banda

Langostinos,rape y ali oli de azafran.....14,50p.p

Arroz seco de pollo y verduras

Pollo y verduras frescas.....13€p.p

Les recomendamos los siguientes vinos para maridar

We recommend the following wine paring

Tinto / Red

Trus Roble 4.50€ / 22.00€

Blanco / White

J. Sanz Sauvignon Blanc 5.00€ / 28.00€ - Albariño Santiago Ruiz 6.50 € / 28.00€ - Conqueiro Blanco 6.50€ / 35.00€

Rosado / Rose

Medrano Rosado 5.00€ / 24.00€

Champagne

Cava MM Rosado 7.00€ / 22.00€ - Champagne Perrier Jouet Grand Brut 15.00€ / 75.00€