

EST. 1965

LOS MONTEROS

Racquet Club

MARBELLA

GILDA HECHA A MANO Aceituna aloreña encurtida, guindilla y anchoa en salazón (<i>unidad</i>) 3€	HAND-CRAFTED GILDA Hand-picked Aloreña olive with pickled chili and artisanal salt-cured anchovy (each) 3€
CROQUETAS CASERAS De pollo al curry (<i>6 uds</i>) 10€	CROQUETTES HOMEMADE Curried chicken (<i>6 pcs</i>) 10€
CONSERVAS ARTESANALES Mejillón – 14€ Ventresca – 9€ Anchoa – 9€	ARTISANAL CANNERIES Mussels – 14€ Tuna Belly – 9€ Anchovy – 9€
JAMÓN IBÉRICO (<i>80gr.</i>) Pan cristal, tomates rallados y aceite de oliva para compartir 19€	IBERIAN HAM (<i>80gr.</i>) Crispy crystal bread, grated tomato and extra Virgin Olive Oil – to share 19€
RUSA TRADICIONAL Ensaladilla rusa, mahonesa de su coral y gambita malagueña 14€	CLASSIC RUSSIAN SALAD Traditional Russian Salad with prawn coral mayo and Málaga baby shrimp 14€
BURRATA FRESCA Pan de aceite de oliva crujiente con sal de escamas, tomillo, tomates confitados y piñones 16€	FRESH BURRATA Crispy olive oil bread with flaky salt, thyme, confit tomatoe and pine nuts 16€
PINCHO DE TORTILLA ESPAÑOLA Tradicional de patatas 6€	PINCHO OF SPANISH OMELETTE Classic potatoe recipe 6€
HAMBURGUESA De ternera madurada 18€	BURGER Dry-aged beef 18€
ENSALADA VERDE DE TEMPORADA César con pollo de campo asado en nuestro horno de leña Jospier 16€	SEASONAL GREENS Caesar style with Jospier-roasted free-range chicken 16€
PATATAS BRAVAS Bravas con salsa de tomate y ali-oli 12€	POTATOES “BRAVAS” Fried potatoes with hot tomato sauce and ali-oli 12€
MONTADITO DE PASTRAMI Y queso fundido 12€	PASTRAMI SANDWICH And melted cheese 12€