

SERENAY

— MÁLAGA —

SERENAY

M Á L A G A

Entrées

		€
Sélection de fromages artisanaux. _____	  	14.00
Jambon ibérique. _____		21.00
Gilda cantabrique (anchois). _____	 	4.50
Gilda de fruits de mer (poulpe). _____	  	6.00
Salade russe à la ventrèche de thon. _____	   	12.00
Torrezno de Soria, mayonnaise au chipotle, oignon mariné et mélange d'herbes fraîches. _____	  	16.00
Croquettes de jambon ibérique extra crémeuses. _____	    	11.00
Nos pommes de terre frites épicées. _____	    	9.00

Salades et Crèmes

Salade de tomates à la ventrèche de thon, basilic et huile de menthe. _____	 	11.00
Salade César, pain carasau, poulet croustillant et "poussière" ibérique. _____	   	14.00
Burrata stracciatella, salmorejo à l'orange (soupe froide de tomates), fraises et tomates séchées. _____	  	13.00
Ajoblanco (soupe froide aux amandes) coco- citron vert style Málaga avec tartare de thon rouge, raisins et perles de mangue. _____	   	22.00

SERENAY

MÁLAGA

Burgers & Fusion

€

Mini Burgers - Ibérique : Jambon ibérique, fromage manchego et œuf de caille.	    	16.50
Mini Burgers - Classique : Cheddar, roquette et oignon rouge.	    	14.50
Wok de crevettes et champignons.	       	16.50
Wok de poulet et pois gourmands.	       	16.50
Mollete (pain local) au thon rouge épicé avec mayonnaise japonaise et oignon rouge.	     	18.00
Brioche de bœuf Black Angus avec sauce BBQ japonaise, agrumes et oignon frit.	      	17.00

Viandes & Poissons

ntrecôte de bœuf maturé, pommes de terre et piments Padrón.		27.00
Joue de porc ibérique mijotée au miel de canne, muhammara et pois gourmands.	    	18.50
Secreto ibérique basse température, purée de chou-fleur rôti, champignons et noisettes croquantes.	    	21.00
Filloa (crêpe) de queue de bœuf et champignons avec sauce tom kha.	    	24.00
Bar croustillant mariné en "escabeche" léger avec émulsion citron vert et noix de coco.	  	23.00
Poulpe grillé, pommes de terre crémeuses, romesco et mayonnaise fumée.	      	24.00
<i>Accompagnements supplémentaires : Frites, purée de pommes de terre, piments Padrón ou poivrons piquillos caramélisés.</i>		4.50

SERENAY

M Á L A G A

Viandes & Poissons

Morue confite « al pil-pil », purée style Robuchon, poivrons piquillos caramélisés et chips d'ail.    18.50

Saumon en croûte, beurre blanc au citron et asperges vertes.     19.00

Accompagnements supplémentaires : Frites, purée de pommes de terre, piments Padrón ou poivrons piquillos caramélisés. 4.50

Desserts

Cheesecake crémeux caramélisé fait maison.      8.50

Torrija (pain perdu) en brioche aux trois laits.     7.50

Torrija au fruit de la passion et glace au yaourt grec.     7.50

Flan style Estrémadure, caramel au beurre salé (toffee) et amandes.    7.00

Glaces : Mangue, framboise, caramel au beurre salé, nougat (turrón), noisette, yaourt grec ou vanille     8.50

Chocolat aux quatre textures.   8.50

Service de pain artisanal, huile d'olive vierge extra signature.  2.40
Extra. 1.00
(Prix par personne)

(Tous les prix sont par personne et incluent la TVA)

SERENAY

MÁLAGA

Café & Thé

Espresso.	2.00
Café au lait.	2.50
Cappuccino.	2.80
Chocolat chaud.	2.80
Latte Machiatto.	4.00
Thé et infusions.	2.50
Irish Coffee.	6.95

Boissons rafraîchissantes

Eau plate 0.5L	3.50	Nestea Citron	2.50
Eau plate 0.33L	2.50	Nestea Fruit de la Passion	2.50
Eau pétillante 0.5L	3.50	Aquarius Orange	2.80
Coca-Cola	2.50	Aquarius Citron	2.80
Coca-Cola Zero	2.50	MMaid Sel. Pêche	2.50
Fanta Orange	2.50	MMaid Sel. Orange	2.50
Fanta Citron	2.50	MMaid Sel. Ananas	2.50
Sprite	2.50	Jus de tomate	2.50

Bières

Victoria 0.33L.	3.00	Victoria Pasos Largos (Radler)	3.00
Petite bière	3.50	Carlsberg	4.00
Pinte	4.50	Turia (Grillée)	4.00
Victoria 10 (Réserve)	3.00	Daura (Sans gluten)	3.00
Victoria 0.0 Grillée 0.33L.	3.00		

Allergènes

-  FRUITS À COQUE
-  LACTOSE
-  GLUTEN
-  ŒUFS
-  SOJA
-  POISSON
-  CRUSTACÉS / FRUITS DE MER
-  SULFITES
-  SÉSAME
-  ÉPICÉ
-  CHAMPIGNONS
-  CÉLERI