



LA PESQUERA
DEL FARO

Carta Restaurante



Entradas

	€
1 Aguacate con Langostinos de Sanlúcar	12.30
2 Boquerones Malagueños en Vinagre.....	9.50
3 Queso Manchego Puro de Oveja, Ración de 175 gr.	11.50
4 Pulpo a la Gallega o al estilo "La Pesquera"	18.50
5 Melón con Jamón Ibérico de Bellota	12.00
6 Jamón Ibérico de Bellota D. O. JABUGO (100 gr)	22.00
7 Croquetas Caseras de Marisco	9.50
8 Croquetas Caseras de Jamón	9.50
9 Langostinos Frescos al Ajillo.....	14.50
10 Alitas de Pollo Marinadas al Estilo de Nuestro Chef.....	11.00
11 Ensaladilla rusa de langostinos y aceite de oliva.....	11.50
12 Tataki de atún rojo salvaje del Estrecho con algas wasabi.....	22.00
13 Tartar de salmón fresco del mar de Noruega, pepinillo, Alcaparras, cebollitas y Dijon	16.00
14 Parrillada Variada de Verduritas Naturales de la Huerta.....	14.00

Ensaladas

	€
15 Ensalada Tropical.....	14.00
16 Ensalada Especial "La Pesquera"	11.95
17 Ensalada Mixta de Huertas Cercanas	8.90
18 Ensalada de Pimientos Asados con Leña Encima.....	9.50
19 Cogollos de Lechuga con Atún y Tomate.....	9.80
20 Salpicón de Pulpo	14.00
21 Ensalada de Tomate	7.95
22 Ensalada templada de langostinos al ajillo tomate.....	17.00
23 Ensalada Capresse	11.50

Sopas

	€
24 Sopa de Pescado y Marisco Fresco del Día.....	9.90
25 Gazpacho Típico Andaluz Casero	7.50
26 Salmorejo	8.20

Pescaditos de Marbella

	€
27 Calamares Fritos de Marbella.....	13.50
28 Mejillones Gallegos a la Marinera o al Vapor	9.90
29 Puntillitas Fritas (chopitos).....	13.50
30 Pijotas Fritas de Marbella	14.40
31 Pescado en Adobo Bienmesabe.....	10.50
32 Boquerones Fritos de Málaga.....	10.50
33 Fritura Variada de Pescado Malagueño al Estilo "La Pesquera"	19.00
34 Almejas "Chirlas" Salteadas al Estilo "La Pesquera"	13.00
35 Salmonetitos del Litoral Malagueño Fritos o a la Plancha	15.00
36 Sardinas de Málaga al Espeto	8.00

Marisco

	€
37 Parrillada de Marisco al Estilo "La Pesquera"	45.00
38 Gambas Blancas de Huelva a la Plancha o Cocidas (200 gr)	18.95
39 Cigalas a la Plancha o Cocidas (al peso, 100 gr.).....	11.50
40 Carabineros Abiertos a la Plancha (al peso, 100 gr.)	15.95
41 Langostinos a la Plancha o Cocidos (al peso, 100 gr.).....	11.50

De Nuestro Vivero

	€
42 Ostras de Arcade (unidad)	3.95
43 Bogavante (al peso, 500 gr.)	54.50

Especialidades "La Pesquera"

44 Parrillada de Pescado al Estilo "La Pesquera" (mínimo 2 personas) Por Persona	€ 25.50
45 Brocheta de Rape con Langostinos	22.40
46 Merluza de Pintxo a la Plancha, Espalda o Frita.....	17.95
47 Salmón Noruego a la Parrilla	14.50
48 Pez Espada a la Parrilla	14.50
49 Rape a la Parrilla.....	24.00
50 Rape a la Marinera al Estilo "La Pesquera" con Salsa.....	25.00
51 Dorada a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (al peso 500 g)	20.50
52 Dorada a la Roteña (al peso 500 g)	21.95
53 Lenguado a la Plancha o Meunière (al peso, 500 gr.)	23.95
54 Zarzuela de Pescado y Marisco (mín 2 personas) Por Persona.....	26.95
55 Besugo de la Pinta ,Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto(p. 500g)....	29.50
56 Besugo de la Pinta a la Roteña (al peso 500 g)	29.95
57 Lubina a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (al peso 500 g)	22.95
58 Lubina a la Roteña (al peso 500 g)	24.50
59 Rodaballo a la Plancha o en Salsa Verde (al peso, 500 gr.).....	27.50
60 Rosada Frita o a la Plancha	14.90
61 Cogote de Merluza de Pintxo a la Bilbaína	17.95
62 Pargo a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (al peso 500 g).....	26.95
63 Pargo a la Roteña (al peso 500 g)	27.95
64 Urta a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (al peso 500 g)	26.95
65 Urta a la Roteña (al peso 500 g)	27.95
66 Atún Plancha de la Almadraba de Cádiz	19.50

Paellas y Arroces "La Pesquera"

67 Paella Vegetariana (mínimo 2 personas) Por Persona	€ 14.00
68 Arroz Negro Estilo "La Pesquera"(mín. 2 personas) Por Persona....	15.40
69 Paella Típica Valenciana (mín. 2 personas) Por Persona	15.00
70 Paella Especial Marisco (mín.2 personas)Por Persona.....	17.50
71 Paella Mixta de Marisco y Pollo (mín. 2 personas) Por Persona	19.50
72 Cazuela de Arroz Caldoso (mín. 2 persona) Por Persona.....	17.00
73 Cazuela de Arroz con Bogavante (mín. 2 personas) Por Persona...	30.00

Huevos y Pastas

	€
74 Tortilla Española	10.50
75 Tortilla Francesa	9.00
76 Huevos Fritos con Patatas y Jamón.....	15.00
77 Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera	11.50
78 Espaguetis a la Marinera	12.50
79 Espaguetis a la Carbonara.....	11.50
80 Lasaña Casera.....	12.00

Carnes

	€
81 Escalope de Ternera Gallega a la Milanesa	13.90
82 Hamburguesa 100% de Ternera Gallega con Queso.....	11.95
83 Chuletas de Cordero	20.00
84 Pollo de Corral a la Parrilla o al Ajillo.....	12.90
85 Entrecot de Ternera a la Brasa o a la Pimienta Verde	17.50
86 Brocheta de Solomillo de Ternera con Verduras Naturales.....	21.90
87 Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa o a la Pimienta Verde.....	21.00
88 Solomillo Ibérico a la Brasa Regado con Vino Málaga	16.00
89 Pluma ibérica a la brasa al carbón de leña de encina.....	14.50
90 Brocheta de Pollo con Verduras Frescas	15.00
91 Pan, Mantequilla, Aceitunas o Aceite de Oliva	1.90

(Las especialidades y los platos de carne son servidos con guarnición)

10% de I.V.A. incluido



Starters

	€
1 Avocado with prawns.....	12.30
2 Málaga Anchovies in vinager	9.50
3 Manchego cheese (175 g).....	11.50
4 Octopus Galian style or La Pesquera style	18.50
5 Melon with Iberian ham	12.00
6 Iberian ham D. O. JABUGO (100 g).....	22.00
7 Homemade seafood croquettes.....	9.50
8 Homemade ham croquettes	9.50
9 Sizzling garlic prawns.....	14.50
10 Marinated Chicken Wings.....	11.00
11 Russian Salad whith prawns and olive oil.....	11.50
12 Wild tuna tataki with seaweed and wasabi	22.00
13 Fresh Norwegian Sea salmon tartar, pickles, capers, onions and Dijon mustard	16.00
14 Grilled Fresh Vegetables	14.00

Salads

	€
15 Tropical salad.....	14.00
16 Special salad "La Pesquera"	11.95
17 Mixed salad	8.90
18 Roasted pepper salad with oak wood.....	9.50
19 Lettuce hearts "La Pesquera" with tuna and tomato	9.80
20 Octopus salad	14.00
21 Tomato salad	7.95
22 Warm ecological salad of prawns in garlic and tomato	17.00
23 Caprese salad.....	11.50

Soups

	€
24 Fish and seafood soup.....	9.90
25 Chilled Andalusian Gazpacho	7.50
26 Chilled Andalusian Salmorejo	8.20

Our Fish from "Marbella"

	€
27 Fried squids.....	13.50
28 Steamed or marinière style mussels	9.90
29 Fried baby squids.....	13.50
30 Fried pijotas from Marbella.....	14.40
31 Marinated fish bienmesabe.....	10.50
32 Fried anchovies from Málaga.....	10.50
33 Assorted fried fish "La Pesquera style "	19.00
34 Sauted "Chirlas" round clams " La Pesquera style"	13.00
35 Fried small red mullets or grilled.....	15.00
36 Málaga saedines grilled.....	8.00

Shellfish and Seafood

	€
37 Seafood mixed grill "La Pesquera"	45.00
38 Grilled or boiled prawns (200 gr).....	18.95
39 Grilled or cooked scampi.....	11.50
40 Grilled open carbineros.....	15.95
41 Grilled or boiled King prawns (per weight), per 100 gr.	11.50

From our Sea-water tank

	€
42 Fresh Oysters (each)	3.95
43 American lobster (per weight), per 500 gr.	54.50

Specialities "La Pesquera"

	€
44 Fish mixed grill "La Pesquera" (min, 2 people) Per Person	25.50
45 Anglerfish and King prawns brochette.....	22.40
46 Grilled hake.....	17.95
47 Grilled salmon	14.50
48 Grilled swordfish	14.50
49 Grilled anglerfish.....	24.00
50 Anglerfish "La Pesquera"	25.00
51 Gilthead baked in coarse salt, grilled, skewer (as per weight,500g).....	20.50
52 Baked gilthead "Roteña" style (as per weight, 500 g)	21.95
53 Grilled sole or meuniere style (per weight), per 500 gr.	23.95
54 Fish and seafood casserole (min, 2 people) Per Person.....	26.95
55 Sea bream baked in coarse salt, grilled, skewer (as per weight,500g).	29.50
56 Baked sea bream "Roteña" style (as per weight, 500 g)	29.95
57 Sea bass baked in coarse salt, grilled, skewer (as per weight,500g)....	22.95
58 Baked sea bass "Roteña" style (as per weight, 500 g).....	24.50
59 Grilled turbot or with green sauce (per weight), per 500 gr.	27.50
60 Fried or grilled rosada.....	14.90
61 Grilled neck of sea-hake "Bilbao" style.....	17.95
62 Pargo baked in coarse salt, grilled, skewer (as per weight, 500 g).....	26.95
63 Baked pargo "Roteña" style (as per weight, 500 g).....	27.95
64 Porgy baked in coarse salt, grilled, skewer (as per weight, 500 g).....	26.95
65 Baked porgy "Roteña" style (as per weight, 500 g).....	27.95
66 Tuna grilled.....	19.50

Paellas and Rice Specialities

	€
67 Vegetarian "Paella" (min, 2 people) Per Person.....	14.00
68 La Pesquera Black rice (min, 2 people) Per Person	15.40
69 Paella Valenciana (min, 2 people) Per Person.....	15.00
70 Special seafood paella " La Pesquera " (min 2 people) Per Person....	17.50
71 Paella with chicken and seafood (min, 2 people) Per Person.....	19.50
72 Rice casserole (min, 2 people) Per Person.....	17.00
73 Rice casserole with lobster (min, 2 people) Per Person	30.00

Eggs and Pasta

	€
74 Spanish omelette	10.50
75 French omelette.....	9.00
76 Fried eggs with chips and iberian ham.....	15.00
77 Spaghetti bolognaise	11.50
78 Spaghetti Fisherman's Style	12.50
79 Spaghetti carbonara	11.50
80 Homemade lasagne	12.00

Meat

	€
81 Breaded escalope	13.90
82 Cheeseburger " La Pesquera ".....	11.95
83 Baby lamb chops	20.00
84 Garlic chicken or grilled	12.90
85 Charcoal grilled Entrecôte or with pepper sauce	17.50
86 Skewered medaillons of beef	21.90
87 Grilled fillet steak or with pepper sauce	21.00
88 Grilled Iberian Pork Fillet Steak whit Malaga wine	16.00
89 Iberian pen grilled with charcoal on top	14.50
90 Skewered Chicken	15.00
91 Bread, Butter, Olives or Olive Oil	1.90

(The specialities and meat dishes are served garnished)

10% V.A.T. included



Billets

	€
1 Avocat aux Crevettes de Sanlúcar	12.30
2 Anchois de Malaga au vinaigre	9.50
3 Fromage de Brebis Manchego Pur, Ration de 175 gr.	11.50
4 Pieuvre galicienne ou façon "La Pesquera"	18.50
5 Melon au Jambon Ibérique de Bellota	12.00
6 Jambon Ibérique de Bellota D.O. JABUGO (100 gr)	22.00
7 Croquettes de fruits de mer maison	9.50
8 Croquettes de Jambon Maison	9.50
9 Crevettes Fraîches à l'Ail	14.50
10 Ailes de poulet marinées à la manière de notre chef	11.00
11 Salade russe aux crevettes et à l'huile d'olive	11.50
12 Tataki de thon rouge sauvage du détroit aux algues wasabi	22.00
13 Tartare de saumon frais de la mer de Norvège, cornichon, Câpres, oignons et Dijon	16.00
14 Grillades Variées de Légumes Naturels de la Huerta	14.00

Salades

	€
15 Salade tropicale.....	14.00
16 Salade Spéciale "La Pesquera"	11.95
17 Salade Mixte des Vergers Avoisinants	8.90
18 Salade de poivrons grillés avec du bois sur le dessus	9.50
19 Bourgeons de laitue au thon et à la tomate	9.80
20 Poulpe Salpicón	14.00
21 Salade de tomates	7.95
22 Salade tiède de gambas à la tomate à l'ail	17.00
23 Salade Capresse	11.50

Soupes

	€
24 Soupe du jour aux poissons et fruits de mer frais	9.90
25 Gaspacho typique Maison andalouse	7.50
26 Salmorejo	8.20

Poisson de Marbella

	€
27 Calamars Frits de Marbella	13.50
28 Moules Galiciennes à la Marinera ou à la Vapeur	9.90
29 Puntillitas Fritas (chopitos)	13.50
30 Pijotas Frits de Marbella	14.40
31 Poisson à Adobo Bienmesabe	10.50
32 Anchois Frits de Malaga	10.50
33 Friture variée de poisson Malagueño à la "La Pesquera"	19.00
34 Palourdes Chirlas Sautées à la La Pesquera	13.00
35 Salmonetitos del Litoral Malagueño Frits ou Grillés	15.00
36 Sardines de Malaga avec Espeto	8.00

Coquillages et fruits de mer

	€
37 Grillades de fruits de mer "La Pesquera"	45.00
38 Gambas grillées ou bouillies (200 gr)	18.95
39 Langoustines grillées ou cuites	11.50
40 Carbineros ouverts grillés	15.95
41 Gambas grillées ou bouillies (au poids), par 100 gr.	11.50

De notre pépinière

	€
42 Arcade Huîtres (unité)	3.95
43 Homard (au poids, 500 gr.)	54.50

Spécialités "La Pesquera"

44 Poissons Grillés Style "La Pesquera" (minimum 2 personnes) Par personne	€ 25.50
45 Brochette de Lotte aux Crevettes	22.40
46 Colin Pintxo Grillé, Dos ou Frit	17.95
47 Saumon Norvégien Grillé	14.50
48 Espadon grillé	14.50
49 Lotte grillée	24.00
50 Lotte à la Marinera Style "La Pesquera" avec Sauce	25.00
51 Dorada sur le Dos, Plancha, au Sel, Espeto (au poids 500 g)	20.50
52 Dorada a la Roteña (au poids 500 g)	21.95
53 Sole grillée ou Meunière (au poids, 500 gr.)	23.95
54 Poissons et Fruits de Mer Zarsuela (min 2 personnes) Par Personne ...	26.95
55 Dorade de la Pinta, Dos, Plancha, au Sel, Espeto (p. 500g)	29.50
56 Dorade de la Pinta a la Roteña (poids 500 g)	29.95
57 Bar sur le Dos, Grillé, Salé, Espeto (au poids 500 g)	22.95
58 Bar à la Roteña (poids 500 g)	24.50
59 Turbot Grillé ou en Sauce Verte (au poids, 500 gr.)	27.50
60 Rose Frit ou Grillé	14.90
61 Nuque de Merlu du Pintxo a la Bilbaína	17.95
62 Vivaneau sur le Dos, Grillé, Salé, Espeto (au poids 500 g)	26.95
63 Vivaneau à la Roteña (au poids 500 g)	27.95
64 Urta a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (poids 500 g)	26.95
65 Urta a la Roteña (poids 500 g)	27.95
66 Thon Grillé d'Almadraba de Cadix	19.50

Spécialités Paellas et Riz

67 "Paella" Végétarienne (min, 2 personnes) Par Personne	€ 14.00
68 La Pesquera Riz noir (min, 2 personnes) Par personne	15.40
69 Paella valencienne (min, 2 personnes) Par personne	15.00
70 Paella spéciale fruits de mer "La Pesquera" (min 2 personnes) Par personne.....	17.50
71 Paella au poulet et fruits de mer (min, 2 personnes) Par personne	19.50
72 Casserole de riz (min, 2 personnes) Par personne	17.00
73 Casserole de riz au homard (min, 2 personnes) Par personne	30.00

Oeufs et Pâtes

	€
74 Omelette espagnole	10.50
75 Omelette française	9.00
76 Omelette au plat avec pommes de terre et jambon	15.00
77 Spaghetti Bolognese 100% Boeuf	11.50
78 Spaghettis à la Marinera	12.50
79 Spaghettis à la carbonara	11.50
80 Lasagnes maison	12.00

Viandes

	€
81 Escalope de veau à la galicienne à la Milanese	13.90
82 Burger 100% galicien Boeuf au Fromage	11.95
83 Côtelettes d'agneau	20.00
84 Poulet Fermier Grillé ou Ail	12.90
85 Entrecôte de Boeuf Grillé ou Poivron Vert	17.50
86 Brochette de Surlonge de Boeuf aux Légumes Naturels	21.90
87 Surlonge de Bœuf à la Galicienne ou Poivron Vert	21.00
88 Surlonge ibérique grillée lavée au vin de Malaga	16.00
89 Plume ibérique grillée au charbon de chêne	14.50
90 Brochette de Poulet aux Légumes Frais	15.00
91 Pain, beurre, olives ou huile d'olive	1.90

(Les spécialités et plats de viande sont servis avec garniture)

10% de I.V.A. inclus



Karten

	€
1 Avocado mit Garnelen aus Sanlúcar	12.30
2 Sardellen aus Malaga in Essig	9.50
3 Reiner Manchego-Schafkäse, Ration von 175 gr.	11.50
4 Galizischer Oktopus oder "La Pesquera"-Stil	18.50
5 Melone mit iberischem Schinken aus Eichelmast	12.00
6 Iberischer Schinken aus Eichelmast D. O. JABUGO (100 gr)	22.00
7 Hausgemachte Meeresfrüchte-Kroketten	9.50
8 Hausgemachte Schinkenkroketten	9.50
9 Frische Garnelen mit Knoblauch	14.50
10 Hähnchenflügel mariniert im Stil unseres Küchenchefs	11.00
11 Russischer Salat mit Garnelen und Olivenöl	11.50
12 Wilder Roter Thunfisch aus der Meerenge mit Wasabi-Algen	22.00
13 Frisches Lachstatar aus der Norwegischen See, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln und Dijon	16.00
14 Abwechslungsreiche Grillgerichte mit natürlichem Gemüse aus der Huerta	14.00

Salate

	€
15 Tropischer Salat.....	14.00
16 Speziatsalat "La Pesquera"	11.95
17 Gemischter Salat aus nahegelegenen Obstgärten	8.90
18 Gebratener Pfeffersalat mit Holz oben	9.50
19 Salatknospen mit Thunfisch und Tomate	9.80
20 Krake Salpicón	14.00
21 Tomatensalat	7.95
22 Warmer Garnelensalat mit Knoblauchtomate	17.00
23 Capressensalat	11.50

Suppen

	€
24 Tagessuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten	9.90
25 Typische Gazpacho Hausgemachte andalusische	7.50
26 Salmorejo	8.20

Fisch von Marbella

	€
27 Gebratener Tintenfisch aus Marbella	13.50
28 Galizische Muscheln in Marinera oder gedünstet	9.90
29 Puntillitas Fritas (Chopitos)	13.50
30 Gebratene Pijotas aus Marbella	14.40
31 Fisch in Adobo Bienmesabe	10.50
32 Frittierte Sardellen aus Malaga	10.50
33 Abwechslungsreiches Braten von Malagueño-Fisch "La Pesquera" Art	19.00
34 Chirlas“-Muscheln sautiert nach „La Pesquera“-Art	13.00
35 Salmonetitos del Litoral Malagueño gebraten oder gegrillt	15.00
36 Sardinen aus Malaga mit Espeto	8.00

Schaltier

	€
37 Gegrillte Meeresfrüchte "La Pesquera" Art	45.00
38 Gegrillte oder gekochte weiße Garnelen aus Huelva (200 gr)	18.95
39 Gegrillte oder gekochte Scampi (nach Gewicht, 100 gr.)	11.50
40 Carabineros Offen zur Plancha (nach Gewicht, 100 gr.)	15.95
41 Gegrillte oder gekochte Garnelen (nach Gewicht, 100 gr.)	11.50

Aus unserem Kindergarten

	€
42 Arcade-Austern (Einheit)	3.95
43 Hummer (nach Gewicht, 500 gr.)	54.50

Spezialitäten "La Pesquera"

	€
44 Gegrillter Fisch "La Pesquera" Art (mindestens 2 Personen) pro Person	25.50
45 Seeteufelspieß mit Garnelen	22.40
46 Gegrillter Pintxo-Seehecht, zurück oder gebraten	17.95
47 Gegrillter norwegischer Lachs	14.50
48 Gegrillter Schwertfisch	14.50
49 Gegrillter Seeteufel	24.00
50 Seeteufel a la Marinera "La Pesquera" Art mit Sauce	25.00
51 Dorada auf dem Rücken, Plancha, mit Salz, Espeto (nach Gewicht 500 g).	20.50
52 Dorada a la Roteña (nach Gewicht 500 g)	21.95
53 Gegrillte Seezunge oder Meunière (nach Gewicht, 500 gr.)	23.95
54 Fisch- und Meeresfrüchte-Zarsuela (min 2 Personen) pro Person	26.95
55 Dorade der Pinta, Rücken, Plancha, mit Salz, Espeto (S. 500g)	29.50
56 Goldbrasse der Pinta a la Roteña (Gewicht 500 g)	29.95
57 Wolfsbarsch auf der Rückseite, Gegrillt, Gesalzen, (nach Gewicht 500 g) .	22.95
58 Wolfsbarsch a la Roteña (Gewicht 500 g)	24.50
59 Gegrillter Steinbutt oder in grüner Soße (nach Gewicht, 500 gr.)	27.50
60 Rosa gebraten oder gegrillt	14.90
61 Seehechthals von Pintxo a la Bilbaína	17.95
62 Snapper auf dem Rücken, Gegrillt, Gesalzen, (nach Gewicht 500g).....	26.95
63 Schnapper a la Roteña (nach Gewicht 500 g)	27.95
64 Urta a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (Gewicht 500 g)	26.95
65 Urta a la Roteña (Gewicht 500 g)	27.95
66 Gegrillter Thunfisch aus Almadraba de Cádiz	19.50

Paellas und Reis "La Pesquera"

	€
67 Vegetarische Paella (mindestens 2 Personen) pro Person	14.00
68 Schwarzer Reis „La Pesquera“ (min. 2 Personen) pro Person	15.40
69 Typische valencianische Paella (mind. 2 Personen) pro Person	15.00
70 Special Seafood Paella (min. 2 Personen) pro Person	17.50
71 Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen (min. 2 Personen) pro Person	19.50
72 Suppenreis-Auflauf (mind. 2 Personen) Pro Person	17.00
73 Reisaufauf mit Hummer (min. 2 Personen) pro Person	30.00

Eier und Nudeln

	€
74 Spanisches Omelett	10.50
75 Französisches Omelett	9.00
76 Spiegeleier mit Kartoffeln und Schinken	15.00
77 Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch	11.50
78 Spaghetti a la Marinera	12.50
79 Spaghetti Carbonara	11.50
80 Hausgemachte Lasagne	12.00

Fleisch

	€
81 Galizisches Kalbsschnitzel a la Milanese	13.90
82 Burger 100% Galizisch Rindfleisch mit Käse	11.95
83 Lammkoteletts	20.00
84 Hähnchen aus Freilandhaltung gegrillt oder mit Knoblauch	12.90
85 Entrecôte mit gegrilltem Rindfleisch oder grünem Pfeffer	17.50
86 Rinderfiletspieß mit Naturgemüse	21.90
87 Gegrilltes galizisches Rinderfilet oder grüner Pfeffer	21.00
88 Gegrilltes iberisches Rinderfilet, gewaschen mit Malagawein	16.00
89 Mit Eichenholzkohle gegrillter iberischer Stift	14.50
90 Hähnchenspieß mit frischem Gemüse	15.00
91 Brot, Butter, Oliven oder Olivenöl	1.90

(Die Spezialitäten und Fleischgerichte werden mit Beilage serviert)

10 % des I.V.A. inbegriffen



Билеты

	€
1 Авокадо с креветками из Санлукара	12.30
2 Анчоусы из Малаги в уксусе	9.50
3 Овечий сыр «Манчего», порция 175 гр.	11.50
4 Галисийский осьминог или стиль "Ла Пескера"	18.50
5 Дыня с иберийской ветчиной, откормленной желудями	12.00
6 Иберийский окорок, откормленный желудями D. O. JABUGO (100 гр)	22.00
7 Домашние крокеты из морепродуктов	9.50
8 домашних крокетов с ветчиной	9.50
9 Свежие креветки с чесноком	14.50
10 куриных крылышек, маринованных в стиле нашего шеф-повара	11.00
11 Русский салат с креветками и оливковым маслом	11.50
12 Татаки из дикого красного тунца из Пролива с водорослями васаби	22.00
13 Тартар из свежего лосося из Норвежского моря, маринованный, Каперсы, лук и дижон	16.00
14 Разнообразный гриль из натуральных овощей из сада	14.00

Салаты

	€
15 Тропический салат	14.00
16 Специальный салат "Ла Пескера"	11.95
17 Салат из близлежащих садов	8.90
18 Салат из жареного перца с древесиной сверху	9.50
19 Почки салата с тунцом и помидорами	9.80
20 Осьминог Salpicón	14.00
21 Томатный салат	7.95
22 Теплый салат из креветок с чесноком и помидорами	17.00
23 Салат Капрекс	11.50

Супы

	€
24 Суп дня из свежей рыбы и морепродуктов	9.90
25 Типичный гаспачо Андалузский домашний	7.50
26 Сальморехо	8.20

Рыба Марбельи

	€
27 Жареные кальмары из Марбельи	13.50
28 галисийских мидий в маринере или на пару	9.90
29 Puntillitas Fritas (чопито)	13.50
30 жареных пижот из Марбельи	14.40
31 Рыба в Адобо Бьенмесабе	10.50
32 жареные анчоусы из Малаги	10.50
33 Разнообразные жареные блюда из рыбы малагеньо Стил "Ла Пескера"	19.00
34 Моллюски «Chirlas», обжаренные в стиле «La Pesquera»	13.00
35 Salmonetitos del Litoral Malagueño жареные или жареные	15.00
36 сардин из Малаги с Эспето	8.00

Моллюски

	€
37 Морепродукты на гриле в стиле "Ла Пескера"	45.00
38 Жареные или приготовленные белые креветки из Уэльвы (200 гр)	18.95
39 Жареный или приготовленный сыр Scampi (весовой, 100 гр.)	11.50
40 карабинеров Open to the Plancha (весовые, 100 гр.)	15.95
41 Жареные или вареные креветки (весовые, 100 гр.)	11.50

Из нашего питомника

	€
42 Аркады Устрицы (шт.)	3.95
43 Омар (весовой, 500 гр.)	54.50

Фирменные блюда "Ла Пескера"

	€
44 Рыба на гриле в стиле "Ла Пескера" (минимум 2 человека) на человека	25.50
45 Шашлык из морского черта с креветками	22.40
46 Жареный хек пинчо, спина или жареный	17.95
47 Жареный норвежский лосось	14.50
48 Жареная рыба-меч	14.50
49 Жареный морской черт	24.00
50 Морской черт а-ля Маринера Стиль "Ла Пескера" с соусом	25.00
51 Дорада на спине, Планча, с солью, Эспето (вес 500 г)	20.50
52 Dorada a la Roteña (вес 500 г)	21.95
53 Подошва на гриле или Meunière (развес, 500 гр.)	23.95
54 Рыба и морепродукты Зарсуэла (минимум 2 человека) на человека	26.95
55 Морской лещ Pinta, Back, Plancha, с солью, Espeto (стр. 500 г)	29.50
56 Морской лещ Pinta a la Roteña (вес 500 г)	29.95
57 Морской окунь на спине, жареный, соленый, эспето (вес 500 г)	22.95
58 Сибас a la Roteña (вес 500 г)	24.50
59 Жареный турбо или в зеленом соусе (развес, 500 гр.)	27.50
60 Жареный или жареный розовый	14.90
61 Затылок Хаке из Пинчо а ла Бильбайна	17.95
62 Люциан на спине, жареный, соленый, эспето (вес 500 г)	26.95
63 Люциан а ля Ротенья (вес 500 г)	27.95
64 Urta a la Espalda, Plancha, a la Sal, Espeto (вес 500 г)	26.95
65 Urta a la Roteña (вес 500 г)	27.95
66 Тунец на гриле из Альмадраба-де-Кадис	19.50

Паэлья и рис "Ла Пескера"

	€
67 Вегетарианская паэлья (минимум 2 человека) на человека	14.00
68 Черный рис в стиле «Ла Пескера» (мин. 2 человека) на человека	15.40
69 Типичная валенсийская паэлья (мин. 2 человека) на человека	15.00
70 особенных паэлья из морепродуктов (мин. 2 человека) на человека	17.50
71 Смешанная паэлья из морепродуктов и курицы (мин. 2 человека) на человека	19.50
72 Супи из рисовой запеканки (мин. 2 человека) на человека	17.00
73 Рисовая запеканка с лобстером (мин. 2 человека) на человека	30.00

Яйца и паста

	€
74 Испанский омлет	10.50
75 Французский омлет	9.00
76 Жареные яйца с картофелем и ветчиной	15.00
77 Спагетти Болоньезе 100% говядина	11.50
78 Спагетти a la Marinera	12.50
79 Спагетти Карбонара	11.50
80 Домашняя лазанья	12.00

МЯСО

	€
81 Эскалоп из телятины по-галисийски a la Milanese	13.90
82 Бургер 100% галисийский Говядина с сыром	11.95
83 Бараньи отбивные	20.00
84 Курица на гриле или с чесноком на свободном выгуле	12.90
85 Антрекот из говядины или зеленого перца на гриле	17.50
86 Шашлык из говяжьей вырезки с натуральными овощами	21.90
87 Галисийская говяжья вырезка или зеленый перец на гриле	21.00
88 Иберийское филе на гриле, промытое малагским вином	16.00
89 Иберийское перо, приготовленное на дубовых углях	14.50
90 Куриный шашлык со свежими овощами	15.00
91 Хлеб, масло, оливки или оливковое масло	1.90

(Фирменные блюда и мясные блюда подаются с гарниром)

10% I.V.A. включены