



ENSALADAS - SALADES

- 1-INSALATA CAPRESE (7,12) V..... 11,00 €
Mozzarella de búfala Campana D.O. con tomate, rúcula, albahaca y vinagreta de balsámico - Bufala mozzarella Campana D.O. with tomatoes, basil, rocket and vinaigrette & balsamic dressing
- 2-INSALATA MIXTA (3,4,12)..... 9,00 €
Brottes tiernos de lechuga variada, tomate, hinojo, pepino, zanahoria, atún, cebolla roja, huevo y aceitunas negras - Mixed Salad tender shoots, tomato, fennel, cucumber, carrot, tuna, red onion, boiled egg and black olives

PASTA

- 5 - SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADIZIONALE (1,3,7,9)..... 10,00 €
Spaghetti with guanciale (Italian bacon), eggs, parmigiano and pecorino cheese
- 6 - SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (1,9)..... 10,00 €
Spaghetti, papada, cebolla, aceite de oliva y salsa de tomate casera - Spaghetti with guanciale (Italian bacon), onions, olive oil and homemade tomato sauce
- 7-SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,9,14)..... 14,00 €
Spaghetti, almejas, ajo, vino blanco, guindilla, aceite de oliva y perejil - Spaghetti with clams, white wine, chilli, olive oil and parsley
- 8-SPAGHETTI AI FRUTTY DI MARE (1,2,3,9,14)..... 16,00 €
Spaghetti con mejillones, almejas, calamares, langostinos y tomate cherry - Spaghetti with mussels, clams, squid, King prawns and Cherry tomatoes

- 9-TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (1,2,3,9,12)..... 9,00 €
Tagliatelle al huevo con "Ragu" salsa bolognese - Tagliatelli with Bolognese "Ragu" sauce
- 10-TAGLIATELLE MARI E MONTI (1,2,3,9)..... 13,00 €
Tagliatelle al huevo, boletus, langostinos, tomate cherry, ajo y perejil - Tagliatelle with boletus, prawns, cherry tomatoes, garlic and parsley
- 11-FUSILLI CON SALMONE (1,3,4,7,9)..... 13,00 €
Fusilli, aceite de oliva, salmón fresco, rúcula, tomate cherry y nata - Fusilli with fresh salmon, olive oil, arugula, cherry tomato and cream
- 12-FUSILLI DELLA CASA (1,3,7,9)..... 16,00 €
Fusilli, solomillo de ternera, mantequilla, boletus y trufa - Fusilli with sirloin steak, butter, boletus and truffle

PASTA GRATINADA

- 13-LASAGNA EMILIANA TRADIZIONALE (1,3,7,9,12)..... 11,00 €
Lasaña tradicional Emiliana - Traditional Emilia Lasagna
- 14-CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI (1,3,7) V..... 11,00 €
Cannelloni de pasta casera rellenos de ricotta, espinaca fresca y parmesano - Cannelloni with ricotta and Parnesean cheese and spinach

- 15-PASTICCIO DI MACCHERONI (1,3,7) V..... 11,00 €
Maccheroni gratinados con salsa Bolognese, Berenjenas, huevo duro, Bechamel y queso Parmesano
Grilled Maccheroni with Bolognese sauce, aubergines, boiled egg, Bechamel & Parmesan cheese



Ahora, ANGUS steakhouse te lleva la auténtica parrillada a casa con su gran selección de carnes de ternera ANGUS Argentina Premium certificada, tu sólo pones la Barbacoa!
ANGUS Steakhouse, now brings the authentic BBQ to your home! You will get a selection of ANGUS Argentinian Premium certified beef cuts, so you can just put straight on the barbecue!

PARRILLADA DE TERNERA ANGUS IN CASA
Argentinian ANGUS Beef BBQ at home

Bife de Chorizo (entrecot bajo) - Lomo (Solomillo) - Bife Ancho (Centro de entrecot alto) - Chimichurri y Salsa criolla
Tenderloin Filet Steak - Sirloin Steak - Rib Eye Steak - Chimichurri & Salsa criolla

- 44-PARRILLADA 2 personas - 2 persons..... 36,00 €
- 45-PARRILLADA 4 personas - 4 persons..... 69,00 €

PARRILLADA MIXTA ANGUS IN CASA
Mixed Argentinian BBQ at home

Bife de Chorizo (entrecot bajo) - Bife Ancho (Centro de entrecot alto) - Chorizo criollo - Morcilla de cebolla - Chistorra Chimichurri y Salsa criolla

Bife de Chorizo (Sirloin Steak) - Bife Ancho (Rib Eye Steak) - Chorizo criollo (Argentinian sausage) - Morcilla (Argentinian black pudding) - Chistorra (spicy sausage) - Chimichurri & Salsa criolla

- 46- PARRILLADA 2 PERSONAS - 2 persons..... 32,00 €
- 47-PARRILLADA 4 PERSONAS - 4 persons..... 59,00 €

Si quieres celebrar un evento, ponte en contacto con nosotros y deja que te lo organicemos todo, en el confort de tu casa con la garantía de Angus®.

If you all looking to celebrate an event, contact us and we will organise everything for you, in the comfort of your home. All with the Angus® guarantee.



ANGUS STEAK-HOUSE IN CASA

SURTIDO DE EMPANADAS ARGENTINAS, 4 unidades - Your choice of 4 Argentine pasties..... 10,00 €
38-Jamón y queso - Ham and cheese (1,7)
39-Carne - Meat (1,3)
40-Pollo - Chicken (1)
41-Espinacas - Spinach (1,7) V
42-Mozzarella y cebolla - Mozzarella cheese and onion (1,7) V

PARRILLA / FROM THE GRILL

- 43-COSTILLA DE TERNERA ANGUS Grilled Angus short Ribs (12)..... 16,00 €
- 44-MEDIO POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA Half grilled chicken-boneless (6,12)..... 12,00 €
- 45-PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA Grilled chicken breast (12)..... 12,00 €
- 46-COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA (7,12) Grilled pork ribs (12)..... 14,00 €

Todas nuestras carnes a la parrilla se sirven con patata asada, Chimichurri y Salsa criolla - All our meats from the grill are served with Baked potato, Chimichurri & Salsa criolla (12)

SALSAS / SAUCES

- 47-ROQUEFORT (1,7)..... 2,50 €
- 48-PIMIENTA - Pepper (1,7,12)..... 2,50 €
- 49-CHAMPIÑÓN - Mushroom (1,7,12)..... 2,50 €

GUARNICIONES / GARNISHES

- 50-PATATAS FRITAS-French fries..... 2,50 €
- 51-AROS DE CEBOLLA-Onion rings..... 2,50 €
- 52-PATATAS ASADAS-Jacket potato..... 2,50 €



PIZZAS ARTESANALES
al horno de leña

Todas nuestras Pizzas están hechas de forma artesanal al horno de Leña con masa elaborada a base de harina de fuerza italiana e ingredientes frescos de máxima calidad

- 16-PIZZA MARGHERITA (1,5,6,7) V..... 8,50 €
Tomate, mozzarella y orégano - Tomato, mozzarella cheese & oregano
- 17-PIZZA PROCIUTTO E FUNGHI (1,5,6,7)..... 9,50 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano - Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms & oregano
- 18-PIZZA TONNO E CIPOLLA (1,4,5,6,7)..... 9,50 €
Tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano - Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions & oregano
- 19-PIZZA DIAVOLA (1,5,6,7)..... 9,50 €
Tomate, mozzarella, salami picante y orégano - Tomato, mozzarella cheese, Italian spicy sausage & oregano
- 20-PIZZA QUATTRO FORMAGGI (1,5,6,7) V..... 10,00 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, gouda, parmigiano y orégano - Tomato and assorted cheeses (mozzarella, gorgonzola, gouda, parmesan) & oregano
- 21-PIZZA PIL-PIL (1,2,5,6,7)..... 13,00 €
Tomate, mozzarella, langostinos, ajo, guindilla, aceite de pimentón y perejil - Tomato, mozzarella cheese, prawns, garlic, chilli, paprika, olive oil & parsley
- 22-PIZZA QUATTRO STAGIONI (1,5,6,7)..... 10,00 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas y champiñones - Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives & oregano
- 23-PIZZA ALPINA (1,5,6,7)..... 12,50 €
Crema de Porcini, mozzarella, pechuga de pollo, champiñones portobello y Stracchino - Cream of Porcini, mozzarella, chicken breast, Portobello mushrooms & Staccino
- 24-PIZZA PARMA (1,5,6,7)..... 12,00 €
Tomate, mozzarella y jamón de Parma - Tomato, mozzarella cheese & Parma ham
- 25-PIZZA CRUDAIOLA (1,5,6,7) V..... 12,00 €
Tomate, mozzarella, rúcula, tomate cherry y escamas de parmesano - Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes & parmesan shavings
- 26-PIZZA CARBONARA (1,3,5,6,7)..... 10,00 €
Mozzarella, panceta ahumada, huevo y parmesano - Mozzarella cheese, smoked bacon, eggs & parmesan cheese
- 27-PIZZA DI SALMONE E CIPOLLA (1,4,5,6,7)..... 12,00 €
Tomate, mozzarella, salmón fresco, cebolla roja y orégano - Tomato, mozzarella, fresh salmon, red onion & oregano
- 28-PIZZA PORCHETTA (1,5,6,7)..... 12,00 €
Tomate, mozzarella, Porchetta (panceta de cerdo asada), calabacín a la parrilla y Scamorza ahumada - Tomato, mozzarella, Porchetta (slow roasted belly of pork) grilled courgette & smoked Scamorza cheese

GRINGO'S
TEX-MEX & GRILL

GRINGO'S TEX-MEX & GRILL IN CASA

- 29 - GRINGO'S HOUSE NACHOS (7, 9,12) GF..... 10,00 €
Nachos caseros, queso Monterey Jack, jalapeños, chile con carne, frijoles, guacamole y nata ácida - House cut Nachos, Monterey Jack cheese, jalapeños, chile con carne, red beans, guacamole and sour cream
- 30- BURRITOS DE POLLO O CHILE CON CARNE (1,7,12) 12,50 €
Rellenos con queso, servidos con pico de gallo y nata ácida - Stuffed with chicken or beef and cheddar cheese, served with pico de gallo & sour cream
- 31- QUESADILLAS DE POLLO, CHILE CON CARNE O VEGETAL V (1,2,7,12)..... 11,50 €
Tortilla de trigo rellena con queso cheddar y mozzarella y pollo o chile con carne o verduras - Soft flour tortillas with cheese with chicken, chile con carne or vegetables

GRINGO'S 100% ANGUS SPECIALITY BURGERS

Elaboradas con Ternera fresca 100% ANGUS con patatas fritas
Homemade freshly ground 100% ANGUS Beef, served with fries

- 32-BACON BURGER (1,7,9,10,11,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS, Queso cheddar, Bacon, salsa barbacoa, lechuga, tomate y cebolla roja - ANGUS Beef Cheddar cheese, crispy bacon, BBQ sauce, lettuce, tomato & red onions
- 33-EGG BURGER (1,3,11,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS Huevo frito, tomate, lechuga y cebolla roja - 200Gr of ANGUS Beef, Fried egg, tomato, lettuce & red onions
- 34-NEW YORK BURGER (1,7,11,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS Queso Philadelphia, Bacon crujiente y cebolla caramelizada - 200Gr of ANGUS Beef, Philadelphia cream cheese, crispy bacon & caramelized onions
- 35-GOURMET BURGER (1,7,8,11,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS Queso de cabra, cebolla caramelizada y frutos secos - 200Gr of ANGUS Beef, Goat cheese, caramelized onions & mixed nuts
- 36-TIJUANA BURGER (1,7,10,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS Bacon, cheddar, guacamole y jalapeños - 200Gr of ANGUS Beef Bacon, Cheddar, guacamole & jalapeños
- 37-BLUE DETROIT BURGER (1,7,10,12)..... 12,50 €
200Gr de Ternera ANGUS Mermelada de frutos rojos, Bacon, cebolla y queso Roquefort - 200Gr of ANGUS Beef mixed forest fruit jam, bacon, onion & Roquefort blue cheese



BEBIDAS
REST
IN CASA

REFRESCOS / SOFT DRINKS

- Agua mineral Solan de Cabras *Still mineral water..... 2,00 €
- Agua con gas San Pellegrino - Sparkling water..... 2,75 €
- Zumos - Fruit juices..... 2,00 €
- Refrescos - Soft drinks..... 2,00 €
- Nestea / Aquarius / Casera 0,5 L..... 2,50 €
- Sidra - Cider Ladrón de Manzanas(1,2)..... 3,00 €

CERVEZAS / BEERS

Peroni Nastro Azzurro, Moretti, Cruzcampo APA, San Miguel, El Alcazar, 1925, Heineken 0,0 (1,12)..... 3,00 €

VINOS Italianos Italian wines

- ROSSO - TINTO - RED COPA-Glass Botella- Bottle
- Feudo Arancio - Sicilia DOC..... 3,00 € 16,00 €
- Chianti Superiore - Villa Migliaria DOC..... 18,00 €
- Rio Albo - Valpolicella DOC..... 18,00 €

- BIANCO - BLANCO - WHITE
- Castel Firmian - Trentino DOC..... 18,00 €
- Voga - Venezia..... 20,00 €

- ROSATO - ROSADO - ROSE
- Voga. Blush - Venezia..... 21,00 €

- ESPUMOSOS
- Lambrusco Rosso Amabile - Diamante IGT..... 14,00 €
- Lambrusco Rosato Amabile - Diamante IGT..... 14,00 €
- Valdo. Prosecco Extra Dry - Treviso DOC..... 16,00 €

VINOS Nacionales Spanish wines

- TINTO - RED COPA-Glass Botella- Bottle
- Ondarre 7 parcelas crianza - DO Rioja 3,00 € 17,00 €
- Acontia 6 Meses - DO Ribera del Duero 3,00 € 18,00 €
- BLANCO - WHITE
- Acontia. Verdejo -DOToro..... 3,00 € 16,00 €

V: Vegetariano - Vegetarian GF Gluten Free
Listado de alérgenos - Allergies references

1. Gluten
2. Crustacean Crustáceos
3. Egg / Huevo
4. Fish / Pescado
5. Peanuts Cacahuetas
6. Soy / Soja
7. Dairy / Lacteo
8. Nuts
9. Celery/Ajo
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphite
13. Lupine
14. Shellfish

TORO
TASTE OF SPAIN

RESTAURANTE TORO IN CASA

- 53-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA C. JOSELITO Acompañado de pan con tomate natural - 120g aprox. - Iberian Ham de Bellota (acom), with bread with tomato - 120 g aprox. (1,12)..... 20,00 €
- 54-TIMBAL DE FOIE con queso de cabra caramelizado con Pedro Ximénez - Foie Timbale with caramelized goat cheese with Pedro Ximénez wine (1,7,12)..... 16,00 €
- 55-FLAMENQUÍN DE BACON Y QUESO con salsa de setas con patatas fritas -Flamenquin of bacon and cheese with boletus sauce served with fries (1,3,7,12)..... 12,00 €
- 56-TARTAR DE ATÚN ROJO de Almadraba-Red Tuna Tartar from the Almadraba (1,6,12)..... 20,00 €
- 57-CARRILLADA IBÉRICA en su jugo con castañas y patatas fritas - Iberian pork cheeks with chestnuts and fries (5,8,12)..... 17,00 €



GELATERIA DI PORTO MARINA IN CASA

Gelateria di Porto Marina, la mejor opción para después de una buena comida, donde podemos degustar una variedad de helados hechos artesanalmente con los ingredientes más naturales.

- 1/2 KG..... 8,00 €
- 1 KG..... 13,00 €

- 58-Stracchatella
- 59-Oreo
- 60-Amarena Cereza
- 61-Fresa
- 62-Limón
- 63-Mango
- 64-Huevo Kinder
- 65-Snikers
- 66-Málaga
- 67-Chocolate
- 68-Chocolate Belga
- 69-Kinder Bueno
- 70-Kinder Bueno Blanco
- 71-Tiramisú
- 72-Vainilla
- 73-Café



REST IN CASA

LA BARRACA
ARROCCERIA

Jamón Ibérico de bellota al corte 60gr 9.5€ 120gr 18€
Hand cut Iberian cured ham

Tabla de quesos artesanos 14€
Servida con almendras fritas y Piquitos
Artisan cheeses mixed platter

Ensaladilla de langostinos con Caballa de Almadraba 9€
Potato & mayo salad with king prawns & jack tuna

Ensalada de la huerta 8.5€
Brottes tiernos, tomate cateto, judía verde, zanahoria, cebolleta, rabanillos y aceitunas Aloreñas
Baby tender leafs with, heritage tomatoes, green beans, carrots, radish & olives

NUESTROS ARROCES*

Arroz de la Barraca 14€
Pollo de campo, calamares, mejillones y langostinos
House favorite with free-range chicken, squid, mussels & king prawn

Arroz del Senyoret 16€
Pollo de corral, jibia, langostinos y mejillones, todo bien peladito
Free-range chicken, cuttlefish, king prawns & mussels, all peeled ready to eat.

Arroz negro con jibia y langostinos pelados 15 €
Squid ink black rice with cuttlefish & peeled king prawns

Arroz de Ibericos con presa y jamón de bellota 17€
Iberian acorn fed pork with Iberian ham & artichokes

Arroz de la Huerta 14€
Verduras frescas de temporada, espárragos y alcachofas
Seasonal fresh mixed vegetables, asparagus & artichokes

Arroz caldoso con bogavante y langostinos pelados 24€
Lobster & peeled king prawns rice casserole

Arroz del Marinero 18€
Corvina, jibia, langostinos pelados, cigalas y mejillones
Croaker (white fish), cuttlefish, peeled king prawns, langoustines & mussels

Fideua' del Marinero 18€
Corvina, calamares, Langostinos pelados y mejillones, servido con su alioli
Roasted pasta dish with croaker (White fish), squid, peeled king prawns & mussels, served with aioli

*Todos nuestros arroces se elaboran con arroz ecológico Bomba de Denia, cocinadas en una paellera tradicional
Precio por persona con un mínimo de 2 personas.
*Our rice dishes are freshly-cooked to order using Organic Bomba rice from Denia & served in an authentic paella pan.
All our Pella prices are per person with a minimum of 2 per Paella



BEBIDAS
REST
IN CASA

VINO TINTO / RED WINES

- ACONTIA 6 ROBLE - D.O. Ribera del Duero 18€
- UVA PIRATA - D.O. Valencia 16€
- ONDARRE 7 PARCELAS CRIANZA - D.O Rioja 17€
- ACONTIA 12 MESES - D.O. Ribera del Duero 21€
- VENTA DEL PUERTO N°12 - D.O. Valencia 22€
- CHINCHILLA 6+6 - D.O. Sierras de Málaga 21€
- MARQUES DE RISCAL RESERVA - D.O Rioja 26€

VINO BLANCO / WHITE WINES

- ACONTIA - D.O. Toro 16€
- ICONO - D.O. Valencia 17€
- MARISOL D.O - Rioja 18€
- LAGAR DE CABRERA - D.O. Sierras de Málaga 17€
- PACO Y LOLA - D.O. Rias Baixas 21€

VINO ROSADO / ROSE WINES

- LA VIE EN ROSE - D.O. Toro 16€
- CLOE B.D. FELISA - D.O. Sierras de Málaga 18€
- MALAJE ROSE - Mijas, Málaga (Costa del Sol) 18€

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINES

- BETA BRUT BARBADILLO - D.O. Jerez 18€
- LA VIE EN ROSE CAVA - D.O. CAVA 23€
- MOET CHANDON BRUT IMPERIAL - D.O. CHAMPAGNE 50€



REST
IN CASA

RESTINCASA.COM
restaurantespuertomarina.com

951 777 848
JUST EAT