

# chambao

MARBELLA

## Crudo

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA	29
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN	28
TARTAR DE SALMÓN	27
CEVICHE DE LUBINA	26

## Nigiri - sashimi *min 2 piezas*

AKAMI	8
TORO	10
SALMÓN	6
LUBINA	6
HAMACHI	7
ANGUILA	7
GAMBA ROJA	14
VIEIRAS	6
AGUACATE	5

## Hosomaki

TORO NEGI	19
SALMÓN JALAPEÑO	16
HAMACHI CILANTRO	17
VIEIRA ALBAHACA	17
KAPPA ENELDO	12

## Maki especial

AKAMI TAKUAN	18
TORO PIPARRA	19
SALMÓN AGUACATE	17
KABUKI ROLL	21
AGUACATE TAJÍN	9

## Caviar

CAVIAR OSCIETRA   5G	15
CAVIAR OSCIETRA   125G	350
KALUGA IMPERIAL IRANÍ   125G	580

*Precios en EUROS, IVA inc*

*Información de alérgenos disponible bajo petición | Pescado de origen sostenible  
Todos nuestros pescados servidos crudos han seguido el proceso de congelación a -20°C*

# chambao

MARBELLA

## Raw

ALMADRABA TUNA TARTARE	29
TUNA BELLY CARPACCIO	28
SALMON TARTARE	27
SEABASS CEVICHE	26

## Nigiri - sashimi

*min 2 pc*

AKAMI	8
TORO	10
SALMON	6
SEABASS	6
HAMACHI	7
EEL	7
RED PRAWN	14
SCALLOP	6
AVOCADO	5

## Hosomaki

TORO NEGI	19
SALMON JALAPEÑO	16
HAMACHI CORIANDER	17
SCALLOP BASIL	17
KAPPA DILL	12

## Special maki

AKAMI TAKUAN	18
TORO PIPARRA	19
SALMON AVOCADO	17
KABUKI ROLL	21
AVOCADO TAJIN	9

## Caviar

CAVIAR OSCIETRA   5G	15
CAVIAR OSCIETRA   125G	350
KALUGA IMPERIAL IRANÍ   125G	580

*Prices in EUROS, VAT inc.*

*Allergen information available on request | Sustainably sourced fish  
All our fish served raw has continued the process of freezing at -20 oC*

# chambao

MARBELLA

## Entrantes a compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA   100G	34
GAZPACHO MALAGUEÑO	12
TORTILLA DE CAMARÓN   2 UNIDADES	13
SOPA DE PESCADO	19
MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN	18
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN	14
SALPICÓN DE MARISCO	32
PIPIRRANA	15
BURRATINA CON TOMATES ESCABECHADOS	22
ENSALADA DE AGUACATE CON GAMBAS	25
ENSALADA CHAMBAO	20
TOMATES DE TEMPORADA Y ALBAHACA	19
ENSALADA CÉSAR   POLLO O LANGOSTINOS	22
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO   4 UNIDADES	12
STEAK TARTAR	34
GAMBA BLANCA PIL-PIL	27
ESPETO DE SARDINAS	15

## Mariscos

OSTRAS Nº2   UNIDAD	7
ALMEJAS   RACIÓN	30
NAVAJAS   RACIÓN	30
MEJILLONES   RACIÓN	23
PATA DE CANGREJO REAL	110
GAMBA BLANCA	s.m.
GAMBA ROJA	s.m.
CIGALA	s.m.
CARABINERO	s.m.
BOGAVANTE AZUL	s.m.
LANGOSTA	s.m.

## Caviar

CAVIAR OSCIETRA   5G	15
CAVIAR OSCIETRA   125G	350
KALUGA IMPERIAL IRANÍ   125G	580

## Para compartir *min 2 personas*

ORZO DE CARABINEROS	48 pp
CALAMARATA FRUTTI DI MARE	44 pp
ESPAGUETI A LA NERANO	29 pp

## Fritura malagueña

PUNTILLITAS	18
CALAMAR	25
PULPO	22
SALMONETE	23
BOQUERONES	17
CHANQUETES CON HUEVO	19
GALLINETA   800G	77
LANGOSTA   800G	220

## Arroces y fideuá *min 2 personas*

ARROZ DEL SEÑORET	33 pp
ARROZ NEGRO	30 pp
DE BOGAVANTE   SECO O CALDOSO	76 pp

## Pescados

	100 gr
RODABALLO	9
LUBINA	9
LENGUADO	11
PARGO	10
PULPO GRILL   RACIÓN	34
SUGERENCIAS DEL DÍA	s.m.

## Carnes

CHAMBAO BURGER   200 GR	26
ENTRAÑA DE TERNERA	32
SOLOMILLO   200 GR	34
LOMO ALTO DE WAGYU   400 GR	98
POLLO PICANTÓN MARINADO	29
SUGERENCIAS DEL DÍA	s.m.

## Acompañantes

ESPÁRRAGOS VERDES	7
PIMIENTOS DE PADRÓN	7
BIMI	7
PATATAS FRITAS	7
HUEVO ROTO	7
PURÉ DE PATATA	7
BONIATO ASADO	7

## Postres

TARTA DE LIMA	10
TARTA DE QUESO	11
TIRAMISÚ	10
MOUSSE DE CHOCOLATE	10
ARROZ CON LECHE	9
SORBETES TROPICALES CHAMBAO 2 - 3 PERSONAS	38
FRUTA DE TEMPORADA	17
SORBETES Y HELADOS   2 BOLAS	6

Pan, aceitunas y alioli · 3,5 | Precios en EUROS, IVA inc | Información de alérgenos disponible bajo petición | Pescado de origen sostenible

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia a los alimentos | Todos nuestros pescados servidos crudos han seguido el proceso de congelación a -20°C

# chambao

MARBELLA

## Starters to share

IBERIAN HAM   100 GR	34
GAZPACHO	12
SHRIMPS OMELETTE   2 PIECES	13
SEAFOOD SOUP	19
CANTABRIAN ANCHOVY & BOQUERÓN	18
TUNA BELLY SALAD	14
SEAFOOD SALAD	32
PIPIRRANA	15
BURRATINA & PICKLED TOMATOES	22
WHITE SHRIMP & AVOCADO SALAD	25
CHAMBAO SALAD	20
SEASONAL TOMATO & BASIL SALAD	19
CAESAR SALAD   CHICKEN OR PRAWNS	22
IBERIAN HAM CROQUETTES   4 PIECES	12
STEAK TARTARE	34
WHITE PRAWNS PIL - PIL	27
SARDINES SKEWER	15

## Seafood

OYSTER N°2   PIECE	7
CLAMS   PORTION	30
RAZOR CLAMS   PORTION	30
MUSSELS   PORTION	23
KING CRAB LEG	110
WHITE PRAWN	<i>m.p.</i>
RED PRAWN	<i>m.p.</i>
GIANT SCAMPI	<i>m.p.</i>
SCARLET PRAWN	<i>m.p.</i>
NATIONAL BLUE LOBSTER	<i>m.p.</i>
LOBSTER	<i>m.p.</i>

## Caviar

CAVIAR OSCIETRA   5G	15
CAVIAR OSCIETRA   125G	350
KALUGA IMPERIAL IRANÍ   125G	580

## Mains to share

*min 2 people*

ORZO WITH SCARLET PRAWNS	48 pp
CALAMARATA FRUTTI DI MARE	44 pp
SPAGHETTI ALLA NERANO	29 pp

## Málaga fried fish

BABY SQUID	18
SQUID	25
OCTOPUS	22
RED MULLET	23
ANCHOVIES	17
CHANQUETES WITH FRIED EGG	19
SCORPION FISH   800 GR	77
LOBSTER   800 GR	220

## Paellas & fideuá

*min 2 people*

"SEÑORET" RICE	33 pp
BLACK RICE	30 pp
NATIONAL BLUE LOBSTER   DRY OR STEW	76 pp

## Fish

*100 gr*

TURBOT	9
SEABASS	9
SOLE	11
SNAPPER	10
OCTOPUS   PORTION	34
SUGGESTION OF THE DAY	<i>m.p.</i>

## Meat

CHAMBAO BURGER   200 GR	26
SKIRT STEAK	32
BEEF TENDERLOIN   200 GR	34
WAGYU SIRLOIN STEAK   400 GR	98
MARINATED BABY CHICKEN	29
SUGGESTION OF THE DAY	<i>m.p.</i>

## Sides

GREEN ASPARAGUS	7
PADRÓN PEPPERS	7
BIMI	7
FRENCH FRIES	7
FRIES AND EGG	7
MASHED POTATO	7
SWEET POTATO	7

## Desserts

LIME PIE	10
CHEESECAKE	11
TIRAMISU	10
CHOCOLATE MOUSSE	10
RICE PUDDING	9
CHAMBAO TROPICAL SORBETS 2 - 3 PEOPLE	38
SEASONAL FRUIT PLATTER	17
HOME MADE ICE CREAMS & SORBETS 2 SCOOPS	6