



el chiringuito

---

IBIZA | MARBELLA

Puente Romano Playa

MARBELLA LOVES YOU



CHEF EJECUTIVO JAVI LEÓN

## NUESTROS COCKTAILS

Coco y Chili Mojito 16

Aperol Spritz 16

Daiquiri de Pepino y Menta 16

## NUESTRAS SANGRÍAS

Vino Tinto o Blanco 10 / 19 / 38

Cava 14 / 23 / 46

Especial El Chiringuito 50

## TAPAS

Tapenade de Tomate Seco, Aceitunas y Anchoas 2,5 por persona

Aceitunas Marinadas y Almendras Saladas 6

Ostras Francesas Frescas 9

Gaspacho Andaluz hecho en casa con tomates de campo 14

Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon 15

## ENTRANTES

Tartar de Atún atún cortado a mano, marinado en salsa de soja y jengibre, con cilantro y puré de aguacate 29

Hamachi Sashimi con trufa de verano, aliño de limón de Japón y una pizca de chile jalapeño 29

Tartar de Lubina en Bruschetta con chile fresco y cebolla tierna, servido con nuestra mayonesa a las hierbas 26

Sopa de Pescado El Chiringuito gallo de San Pedro, mejillones y almejas; alioli de azafrán servido aparte 24

Pulpo a la Gallega a la manera del chef en terrina 27

Salmón Ahumado Casero acompañado de un bouquet de ensalada y tostadas de pan integral 26

Roast Beef finas lonchas de ternera con salsa casera de rábano picante, aceite de avellanas y rúcula 24

## ENSALADAS

Ensalada Verde *mézclum de brotes verdes, aguacate, pepino, semillas tostadas y nuestra vinagreta con estragón* 18

El Chiringuito Fattoush *nuestra versión de esta clásica ensalada de la cocina libanesa. Con pepino, tomate, queso Feta, aceitunas negras, cilantro y un toque de sumac* 23

Ensalada de Queso de Cabra *servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel* 22

Ensalada de Salmón Ahumado Casero *con berros, espinacas baby, col china, espárragos, champiñones, apio, cilantro y nuestro aliño de aceite de oliva y limón* 23

Ensalada de Pollo Marinado *con aguacate, champiñones frescos, col, mézclum de hojas verdes, cebolla, espárragos verdes y nuestro aliño* 24

Ensalada de Quinoa con Atún Fresco *a la parrilla con brócoli, espárragos, cebolla roja, apio, cilantro, semillas de sésamo y aceite de oliva* 34

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas *con aguacate, rúcula, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas* 34

## PARA PICAR

Ensalada de Hinojo y Calabacín *con champiñones frescos, pistacho y Parmesano* 20

Coliflor Asada *servida entera con nuestra salsa de hierbas y sésamo* 23

Berenjena Ahumada *en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero, almendras y pesto* 22

Burrata Italiana cremosa *mozzarella de Bufala con tomates tricolor de campo y nuestro pesto casero de menta con trufa de verano* 22

## SELECCIÓN DE JAMÓN

Cortado a mano

Jamón Ibérico Cebo de Campo *Suaves matices, ligero, sutil* 38

Jamón de Bellota Puro 100% *Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante* 43

Boquerones Andaluza *con mayonesa al limón* 24

Mejillones Pastis *acompañados de hinojo, cebolla y un toque de nata* 26

Calamar Andaluza *con salsa tártara casera* 26

Calamar a la Plancha *servido con salsa de tomates confitados y pimientos* 24

Tacos 'El Chiringuito' *con pescado blanco a la plancha, julienne de crudités, cilantro, mayonesa de aguacate y sésamo negro* 26

## CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro (mín. 2) *con gambas rojas del Mediterráneo y calamares* 72

Spaghetti Frutti di Mare (mín. 2) *con cigalas, almejas, langostinos, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante* 68

Lubina a la Sal (para 2) *con patatas y salsa de hinojo* 88

Lenguado a la Meunière (para 2) *dorado en mantequilla y servido con patatas confitadas* 110

Entrecôte 'Nebraska Black Angus' 600 g (para 2) *con reducción de trufa de verano acompañado de patatas salteadas y beicon* 78

## CLÁSICOS

Spaguettini con Pesto Vegano *hecho con espinacas, aguacate, albahaca, limón, levadura nutricional y almendras servido con coliflor salteada, calabacín y tomates cherry* 25

Pasta Alla Norma *con burratina fresca, tomate, berenjena y piñones* 26

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini *delicioso!* 34

Risotto de Quinoa *con verduras a la parrilla, pesto casero y nueces de macadamia* 26

Pollo Payés al Horno *medio pollo en su jugo de romero y limón servido con calabacín y patatas* 32

Risotto de Carabinero y Gamba Roja *con espárragos verdes y mantequilla de coral* 39

Spaghetini con Cangrejo *servido con pan japonés crujiente, chile fresco, zumo de limón y cáscara de lima* 34

Filete de Rodaballo *con nuestras patatas troceadas con un toque de chile, ajo y perejil y nuestra salsa mediterránea* 38

## LA PARRILLA

Utilizando madera de roble aromatizada con hierbas

Dorada "Royale" Entera *servida con verduras y nuestra salsa mediterránea* 32

Atún Sellado *recubierto de sésamo con salteado de espárragos y calabacín* 42

Solomillo Gallego *servido con patatas fritas caseras y salsa bearnesa* 36

## GUARNICIONES

Salteado de Verduras 14

Puré de Patata 12

Patatas Asadas Crujientes 12

Patatas Fritas 9

Puré de Patata con Trufa 18

Pan con Tomate 11

IVA INCLUIDO

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN. 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 grados centígrados

## HAMBURGUESAS

Hamburguesa Vegana *casera con cebolla caramelizada, tomate confitado, aguacate, lechuga y nuestra mayonesa vegana* 25

Hamburguesa de Pechuga de Pollo *rebozado en pan japonés acompañado de queso Cheddar, lechuga, tomate confitado, aguacate y mayonesa Cajún* 25

Hamburguesa de Ternera *nuestra hamburguesa doble a la parrilla 100% ternera, con queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga crujiente, pepinillo y nuestra salsa secreta. Un Clásico!* 26

Hamburguesa de Suprema de Atún a la parrilla *con cebolla caramelizada, tomate confitado, cilantro y pesto casero* 29

Brioche de Bogavante *medio bogavante con tomate, rúcula, salsa cocktail y mayonesa a las hierbas. Servido con un bouquet de ensalada y patatas fritas caseras* 32

Todas nuestras hamburguesas se sirven en pan brioche. Se pueden pedir con pan de espelta. Acompañadas de crujientes patatas fritas caseras.