

ENTRANTES MARINOS & VEGETALES

TOMATE

- Ensalada de tomates con juego de aceitunas, naranjas y cebolla fresca **12**
- Tartar de tomate y pan de masa madre **12**
- + Extra anchoa **2 Ud**

AGUACATE DE MÁLAGA

- Guacamole terminado en mesa con gambas cristal crujiente **16**

ENSALADILLA LOBITO

- De gambas **12**
- De anguila ahumada y piparra **15**

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

- Anchoas 0,0 del Cantábrico, jugo de aceituna y gajos de naranja fresca **16 4Ud**
- Anchoas 0,0 del Cantábrico y pan de masa madre tostado con mantequilla **16 4Ud**

SARDINAS DE MARBELLA

- Ahumadas con jugo de ajoblanco Malagueño y uvas **12**

BOQUERÓN DE MÁLAGA

- Tortilla terminada en mesa de boquerones con piparra y cebolla confitada **12**
- En vinagre y ají amarillo con aceite de aove **14**
- Frito con limon **14**

GAMBA BLANCA DE MÁLAGA

- Tartar con caviar **58**
- Cocida o plancha **24**
- Al ajillo con aceite de oliva y guindilla **24**
- Tortilla terminada en mesa **12**
- Cristal frita con almendras marconas **14**
- Croquetas **10**

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR

- Langostino cocido o plancha **16 100g**
- Cocktail de langostinos, láminas de piña fresca y salsa rosa Dani García **40**
- Croquetas **18**

CAMARÓN DE HUELVA con huevo frito y ensalada de pimiento asado

19

BERENJENAS fritas sin miel

9

ALMEJA GORDA GALLEGA

- Brasa **15**

BERBERECHOS GALLEGOS

- Al vapor **16**

OSTRAS

- Gillardeau Nº 5 **4 ud**
- Especial Cadoret **4 ud**
- + Extra caviar "Osetra" **25 10g**

MOLUSCOS

- Bolos **2,5 ud**
- Zamburiñas brasa **24**

CONCHA FINA DE MÁLAGA

- Al natural **3 ud**
- Parrilla **18**

MEJILLÓN DE MARBELLA

- Tigre **14**

CIGALAS XXL DE HUELVA

- Cocida o brasa **18 100g**
- + Extra Beurre Blanc **2,5**
- + Extra Beurre Blanc con caviar **30 10g**

GAMBA ROJA DE PALAMÓS

- Sandwhich de gamba roja y caviar **48**

GAMBA ALISTADA DE HUELVA

- Cocida o brasa **18 100g**

CARABINERO XXL

- Carpaccio de carabinero, compota de queso payoyo y miel trufada **38**
- Brasa o plancha **21 100g**

QUISQUILLAS DE MOTRIL

- Quisquillas crudas aliñadas con limón, pimienta y mayonesa de aceite de oliva **38**

MERLUZA

- Tacos fritos al limón **17**
- Pescadilla de Marbella empanada **17**

SALMONETES DE MARBELLA

- Salmonetes baby fritos **14**

LOBITO DE MAR

- En adobo **14**

BACALAO

- Tortilla terminada en mesa **12**
- Buñuelos **14**

PULPO

- A la gallega **18**

CHIPI Y FAMILIA

- Calamar frito en anillas **16**
- Chipirón gallego en su tinta **12**

PARGO

- Ceviche de Pargo **24**

PIPARRA FRITA

10

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3,5 €
P.P. PRECIOS EN EUROS CON I.V.A. INCLUIDO

Lobito de Mar somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por 1420/2006 de 1 de Diciembre sobre prevención.

ODA AL ATÚN ROJO

PORTERHOUSE

- Carpaccio de chuletón con aceite de oliva 24
- Carpaccio de chuletón con huevos fritos al ajillo 26
- T-Bone de atún rojo de almadraba brasa 44

DESCARGAMENTO

- Tartar al natural 25
- Tartar con papa aliñá 19
- Láminas de descargamento aliñadas con tomate y pan 24
- Sashimi de descargamento:
 - Media ración 20
 - Ración 35

VENTRESCA

- Láminas de ventresca de atún 29
- Ventresca de atún a la parrilla 30
- Tartar de O`Toro 32
- Tosta de Toro con caviar (10gr) 34
- Sashimi de Ventresca:
 - Media ración 30
 - Ración 50

EL POLIAMOR

- Tartar dúo (Ventresca y descargamento) con pipirrana para refrescar 26
- Tartar trio (Ventresca, descargamento y hueva de grano) con pipirrana para refrescar 25
- Parrillada (Solomillo, mormo y tarantelo) 27

CONTRAMORMO

- Mechado a la andaluza 26

ALBÓNDIGAS de atún rojo con tomate 16

EMPANADA DE ATÚN XXL 3,5^{ud}

PEPITO DE VENTRESCA 7

BURGUER DE ATÚN 7

PESCA DEL DÍA

PESCADO DE LA LONJA

(El pescado de la lonja variará cada día y todo dependerá de la pericia y eficacia de nuestros pescadores)

- Lenguado brasa o plancha	39
- Lubina espalda	69
- Pargo de Conil brasa	75 Kg
- Gallineta De Conil Frita	75 Kg
- Urta de Conil brasa	75 Kg
- San Pedro de Conil brasa	75 Kg
- Besugo de la Pinta espalda	85 Kg
-Virrey gallego brasa	95 Kg

BOGAVANTE NACIONAL

-Frito, brasa o cocido	34 250gr.
+ Extra Formentera	8 p.p.

LANGOSTA ROJA NACIONAL

-Frito, brasa o cocido	36 250gr.
+ Extra Formentera	8 p.p.
- Croquetas de langosta	18

GUARNICIONES PARA EL PESCADO

- Verduras salteadas	4
- Puré de patatas Robuchón	4
- Pimiento rojo italiano asado	4
- Patatas fritas	4
- Aros de cebolla	4

ARROCES Y FIDEOS

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROCES SECOS

- De pescado y marisco	22 p.p.
- Negro de rape y calamar	26 p.p.
- De T-Bone de atún	24 p.p.

ARROCES SECOS AL SARMIENTO

- De pollo Coquelet	23 p.p.
- De anguila ahumada, lardo y nori crujiente	26 p.p.
- De costilla de cerdo ibérico con setas	23 p.p.

ARROCES MELOSOS

- Bogavante y trompetas de la muerte	33 p.p.
--------------------------------------	----------------

FIDEO ROSSEJAT

- Negra con pulpo asado (fideos cabello de ángel)	25 p.p.
---	----------------