

MENÚ7

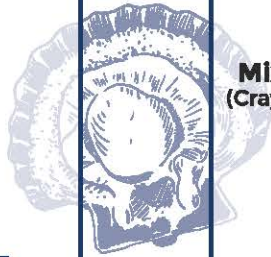
POR PERSONA
PER PERSON

63€

Surtido Ibérico 5J
Assorted Iberian Ham 5J
Gambas Cocidas
Cooked Prawns
Rosada Ali-oli
Kingklip with Ali-oli Cream
Calamares Fritos
Fried Squids

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE
(elegir con antelación / To choose in advance)

Pescado al Horno o a la Sal
con bouquet de Verduras y Patatas "a lo pobre"
Baked fish or Salt Fish
with Vegetable "bouquet" and cooked Potatoes
o/or
Solomillo de Ternera
con bouquet de Verduras y Patatas fritas
Beef Tenderloin
with Vegetable "bouquet" and fried Potatoes



MENÚ9

POR PERSONA
PER PERSON

68€

Parrillada para cada 4 personas
(Cigalas, Carabineros, Gambas, Langostinos,
Coquinas, Navajas y Conchas Finas)
Mixed of assorted Grilled Seafood (4 Pax.)
(Crayfish, Grilled Scarlet Prawns, Prawns, King Prawns,
Tiny Clams, Big Clams, Razor Clams)
Boquerones Vitorianos
Local Fried Whitebait
Rosada en Adobo
Marinated Kingklip

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE
(elegir con antelación / To choose in advance)

Lubina al Horno o a la Sal
con bouquet de Verduras y Patatas "a lo pobre"
Grilled Sea Bass or Salt Sea Bass
with Vegetable "bouquet" and cooked Potatoes
o/or
Entrecot de Ternera
con bouquet de Verduras y Patatas fritas
Grilled Entrecote Steak
with Vegetable "bouquet" and fried Potatoes



MENÚ8

POR PERSONA
PER PERSON

66€

Mariscada para 4 personas
(cigalas, gambas, langostinos, quisquillas,
pata de cangrejo y mejillones)
Mixed of Assorted Seafood (4pax.)
(Crayfish, cooked Prawns, King Prawns,
Shrimp, Crab leg, cooked Mussels)
Ensalada de Pimientos Asados
Grilled Pepper Salad
Boquerones Vitorianos
Local Fried Whitebait

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE
(elegir con antelación / To choose in advance)

Pescado al Horno o a la Sal
con bouquet de Verduras y Patatas "a lo pobre"
Baked fish or Salt Fish
with Vegetable "bouquet" and cooked Potatoes
o/or
Entrecot o Solomillo de Ternera
con bouquet de Verduras y Patatas fritas
Grilled Entrecote Steak or Beef Tenderloin
with Vegetable "bouquet" and fried Potatoes



Los Menús son válidos para un mínimo de 12 personas.
Entradas para compartir cada 4 personas.
Incluye bebidas, postre (tarta de chocolate y galleta)
y café.

Válido sólo en nuestros restaurantes:
Casa Juan, Málaga y Soho.
I.V.A. incluido.

Menu for 12 people minimum.
Starters for 4 people sharing.
Drinks, dessert (cookies and chocolate cake)
and coffee including.

Valid only in our restaurants:
Casa Juan, Málaga and Soho.
V.A.T. included

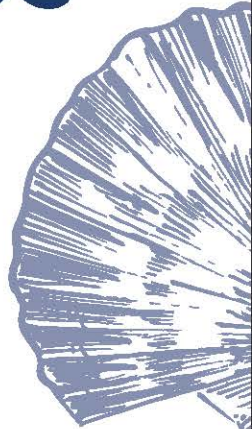
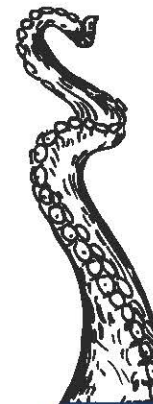
www.losmellizos.net



LOS MELLIZOS CASA JUAN • Tlf. 952 373 512
LOS MELLIZOS MÁLAGA • Tlf. 952 220 315
LOS MELLIZOS SOHO • Tlf. 951 563 624



MENÚS GRUPOS



CASA JUAN
MÁLAGA - SOHO

MENÚ1

POR PERSONA
PER PERSON 40€

Gambas Cocidas
Cooked Prawns

Ensaladilla Rusa
Spanish Potatoe Salad

Salpicón de Marisco
Seafood Salad

Ensalada de Pimientos Asados
Grilled Pepper Salad

Boquerones Vitorianos
Local fried Whitebait

Rosada con Ali-Oli
Kingklip with Ali-Oli cream

Calamares fritos
Fried Squids



MENÚ3

POR PERSONA
PER PERSON 44€

Gambas Cocidas
Cooked Prawns

Coquinas
Tiny Clams

Calamares fritos
Fried Squids

Rosada con Ali-Oli
Kingklip with Ali-Oli cream

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paella de la Casa o Arroz Caldoso
Los Mellizos
"House Paella" or Creamy "House" Rice

MENÚ2

POR PERSONA
PER PERSON 42€

Gambas Cocidas
Cooked Prawns

Ensalada de Pimientos Asados
Grilled Pepper Salad

Boquerones Vitorianos
Local fried Whitebait

Calamares fritos
Fried Squids

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paella de la Casa o Arroz Caldoso
Los Mellizos
"House Paella" or Creamy "House" Rice



MENÚ4

POR PERSONA
PER PERSON 48€

Surtido Ibérico 5J
Assorted Iberian Ham 5J

Gambas Plancha
Grilled Prawns

Pulpo a la Gallega
Octopus cooked Galician style

Ensalada de Pimientos Asados
Grilled Pepper Salad

Boquerones Vitorianos
Local Fried Whitebait

Rosada en adobo
Marinated Kingklip



MENÚ5

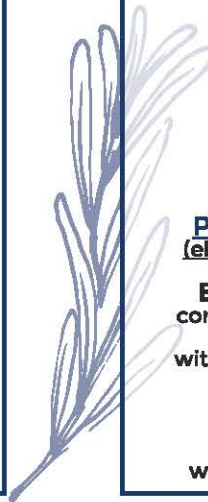
POR PERSONA
PER PERSON 52€

Gambas Cocidas
Cooked Prawns
Ensaladilla Rusa
Spanish Potatoe Salad
Ensalada de Pimientos Asados
Grilled Pepper Salad
Boquerones Vitorianos
Local Fried Whitebait

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

(elegir con antelación / To choose in advance)

Brocheta de Rosada y Langostinos
con bouquet de Verduras y Patatas "a lo pobre"
Skewer of Kingklip and King Prawns
with Vegetable "bouquet" and cooked Potatoes
o/or
Entrecot
con bouquet de Verduras y Patatas fritas
Grilled Entrecote Steak
with Vegetable "bouquet" and fried Potatoes



MENÚ6

POR PERSONA
PER PERSON 58€

Jamón Ibérico 5J
Iberian Ham 5J
Gambas Cocidas
Cooked Prawns
Ensaladilla Rusa
Spanish Potatoe Salad
Boquerones Vitorianos
Local Fried Whitebait

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

(elegir con antelación / To choose in advance)

Rosada a la Plancha o Calamar a la Plancha
con bouquet de Verduras y Patatas "a lo pobre"
Grilled Kingklip or Grilled Squid
with Vegetable "bouquet" and cooked Potatoes
o/or
Entrecot
con bouquet de Verduras y Patatas fritas
Grilled Entrecote Steak
with Vegetable "bouquet" and fried Potatoes

BEBIDAS DRINKS

Refrescos, Cerveza Mahou, Agua Mineral y Tinto de Verano (sin límite durante la comida en mesa. Bebidas en barra se cobrarán aparte)
Soft drinks, Mahou Beer, Water and Summer Wine (Unlimited during lunch or dinner table. Bar drinks will be charged separately)

Botella Vino Blanco Emina o Carramimbre o Botella de Vino Tinto Hacienda López de Haro o Campillo el Niño (1 botella cada 4 personas)
White Wine Emina or Carramimbre or Red Wine Hacienda López de Haro o Campillo el Niño (1 bottle for 4 people)