



PLAYAMAR · TORREMOLINOS

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890


Schweppes

Antipasti

Entradas • Starters



Panceta all'ucelletto. 11.90

Rollito de panceta relleno de mozzarella y champiñon, servida sobre rebanadas de pan de ajo.
Bacon roll stuffed with mozzarella and mushroom, served on slices of garlic bread.

Vitello tonnato. 12.90

Filete de ternera lechal con salsa de atún, alcaparras, anchoas y mayonesa.
Suckling beef fillet with tuna sauce, capers, anchovies and mayonnaise.

Roast beef al inglesa. 13.80

Ternera asada al punto con mostaza al horno de leña, servida fría con pan cristal, rúcula, parmesano y vinagreta de mostaza.
Grilled beef with mustard in a wood-fired oven, served cold with crystal bread, arugula, parmesan and mustard vinaigrette.

Provolone. 11.60

Queso fundido en el horno de leña con salsa de tomate, servido en pan cristal y orégano.
Cheese melted in a wood-fired oven with tomato sauce, served on crystal bread and oregano.

Carpaccio di manzo. 12.90

Redondo de ternera cortado fino con rúcula, parmesano, tomate cherry servido con pan cristal.
Finely sliced beef round with arugula, parmesan, cherry tomato served with crystal bread.

Involtini Parma. 12.90

Rollito de jamón serrano de parma relleno de rúcula y queso parmesano, servido con pan cristal.
Serrano Parma ham roll stuffed with arugula and Parmesan cheese, served with crystal bread.

Carpaccio de Pulpo. 13.90

Pulpo servido frío, cortado fino con rúcula, tomate cherry y ralladura de limón, servido con pan cristal.
Octopus served cold, finely cut with arugula, cherry tomato and lemon zest, served with crystal bread.

Burrata. 12.90

Queso fresco aliñado con tomate seco, pesto y almendras.
Fresh cheese seasoned with dried tomato, pesto and almonds.

Pane all 'aglio con Mozzarella. 5.90

Pan de ajo con queso mozzarella. / *Garlic bread with mozzarella cheese.*

Pane all 'aglio con tomate y anchoas. 6.50

Pan de ajo con tomate y anchoas. / *Garlic bread with tomato and anchovies.*



Cubierto y Servicio. 1.00

Serving. 1.00



Le Insalate

Ensaladas • Salads

Insalata dello Chef. 11.90

Mix de lechugas, tomate cherry, tomate seco, parmesano, cebollitas en vinagre, jamón cocido, atún y aceitunas.

Mix of lettuce, cherry tomato, dried tomato, parmesan, vinegar onions, cooked ham, tuna and olives.

Insalata clásica César. 11.90

Mix de lechugas, tomate, cebolla, pollo frito, almendras y salsa César.

Mix of lettuce, tomato, onion, fried chicken, almonds and Caesar sauce.

Insalata Mare e Monti. 11.90

Mix de lechugas, tomate, setas, langostinos, salmón y salsa rosa.

Mix of lettuce, tomato, mushrooms, prawns, salmon and pink sauce..

Il clásico cocktail de gambas. 10.90

Lechuga, piña, aguacate, langostinos y salsa rosa.

Lettuce, pineapple, avocado, prawns and pink sauce.

Caprese. 10.90

Mozzarella de bufala, tomate, rúcula, albahaca y pesto.

Bufala mozzarella, tomato, arugula, basil and pesto.

Insalata tropicale. 10.90

Mix de lechuga, tomate, piña, manzana, nueces, almendras, queso de cabra y salsa rosa.

Mix of lettuce, tomato, pineapple, apple, walnuts, almonds, goat cheese and pink sauce.

Insalata Campesina. 10.90

Mix de lechuga, espárragos, tomate, cebolla, queso parmesano, aceitunas y jamón serrano.

Mix of lettuce, asparagus, tomato, onion, parmesan cheese, olives and serrano ham.

Le nostre Zuppe

Nuestras sopas • Soups

Minestrone. 9.50

Sopa de verduras variadas. / *Mixed vegetable soup.*

Crema de Zucca. 9.50

Crema de calabaza servida con pimienta y pan frito.

Pumpkin cream served with pepper and fried bread.

Zuppa di Cipolle. 11.90

Sopa de cebolla con pan frito y huevo escalfado. / *Onion soup with fried bread and poached egg.*



Primi Piatti *Primeros Platos • Main Courses*

Linguini allo scoglio. 16.90

Tallarines con salsa de tomate, mariscos y perejil. / *Noodles with tomato sauce, seafood and parsley.*

Linguini alla norma. 12.40

Tallarines con berenjena frita, tomate y ricotta. / *Noodles with fried eggplant, tomato and ricotta.*

Penne Puttanesca. 10.00

Macarrones con salsa de anchoas, alcaparras, aceitunas negras, tomate y guindilla.

Macaroni with anchovy sauce, capers, black olives, tomato and chilli.

Penne amatriciana. 10.90

Macarrones con salsa de guanciale, cebolla y tomate.

Macaroni with guanciale sauce, onion and tomato.

Penne a la Noruega. 12.00

Macarrones con salsa de salmón, cebolla, nata y vodka.

Macaroni with salmon sauce, onion, cream and vodka.

Bigoli al Barolo. 12.90

Bigoli con salsa de panceta fresca, cebolla, ajo, tomate, vino barolo y parmesano.

Spaghetti with fresh bacon sauce, onion, garlic, tomato, Barolo wine and Parmesan.

Spaghetti Carbonara Auténtica. 11.50

Spaghetti con guanciale, huevo y parmesano. / *Spaghetti with guanciale, egg and parmesan.*

Tagliolini al pesto. 10.60

Tagliolini con salsa de albahaca, piñones, ajo y parmesano, todo triturado.

Tagliolini with basil sauce, pine nuts, garlic and parmesan, all crushed.

Fettuccine alla Boscaiola. 10.90

Fettuccine con salsa de mezcla de setas, nata y perejil.

Fettuccine with mixed mushroom, cream and parsley sauce.

Fettuccine campesine. 12.90

Fettuccine con salsa de setas, jamón cocido, espárragos, nata y parmesano.

Fettuccine with mushroom sauce, cooked ham, asparagus, cream and parmesan.

Spaghetti positano. 10.90

Spaghetti con salsa de cebolla, ajo, picante, tomate, albahaca y mozzarella de bufala.

Spaghetti with onion sauce, spicy garlic, tomato, basil and buffalo mozzarella.

Risotto con setas. Mushroom risotto 13.90**Risotto con calabaza y panceta. Pumpkin and bacon risotto 13.90****Penne / Spaguetti. 9.90**

Salsas: Carbonara / Boloñesa o 4 quesos / *Sauces: Carbonara / Bolognese or 4 cheeses.*



Gratinati **Gratinados • Gratin**

Lasaña de Carne. 11.90

Lasaña con salsa boloñesa y bechamel.

Lasagna with bolognese sauce and bechamel.

Lasaña de Verduras. 11.90

Lasaña de berenjenas, calabacines, apio, pimientos, cebolla y bechamel.

Lasagna with aubergines, zucchini, celery, peppers, onion and bechamel.

Canelones de espinaca y ricotta. 11.90

Canelones rellenos de espinaca, ricotta y bechamel.

Cannelloni stuffed with spinach, ricotta and bechamel.

Melanzane alla Parmigiana. 11.90

Lasaña de berenjenas con tomate, mozzarella, parmesano y albahaca.

Lasagna with aubergines with tomato, mozzarella, parmesan and basil.

Le Paste Ripiene **Pasta Rellena • Filled Pasta**

Giganti di ricotta e porcini. 11.90

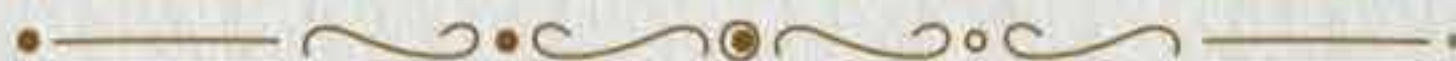
Pasta rellena de setas y requesón con salsa de champiñones, nata y gorgonzola.

Pasta stuffed with mushrooms and cottage cheese with mushroom sauce, cream and gorgonzola.

Tortellini panna prosciutto. 11.50

Pasta rellena de jamón cocido con salsa de nata y jamón.

Pasta stuffed with cooked ham with cream sauce and ham.



Girasoli formaggio e noci. 11.90

Pasta rellena de queso y nueces con salsa de mantequilla, rúcula y nueces.

Pasta stuffed with cheese and walnuts with butter sauce, arugula and walnuts.

Pasta ripiena granchio. 12.90

Pasta casera rellena de cangrejo con salsa de tomate y mariscos.

Crab filled homemade pasta with tomato sauce and seafood.

Pasta ripiena de cordero. 13.90

Pasta casera rellena de cordero con salsa de verduras

Homemade pasta stuffed with lamb with vegetable sauce.

Pasta Ripiena Tartufo e Mascarpone. 12.90

Pasta casera rellena de trufa, mascarpone con salsa taleggio y trufa.

Homemade pasta stuffed with truffle, mascarpone with taleggio truffle sauce.

Pasta pera. 12.90

Pasta rellena de pera con salsa de setas y taleggio.

Pasta stuffed with pear with taleggio and mushroom sauce.



Secondo Piatti

Segundos Platos • Second Courses

Fileto de Manzo alla Brace. 24.90

Solomillo de ternera nacional a la parrilla servido con patatas al horno y pimientos.

Grilled national beef sirloin served with baked potatoes and peppers

Entrecote Medio Alto. 23.00

Entrecote de ternera nacional a la parrilla servido con patatas y pimientos.

Grilled national beef entrecote served with potatoes and peppers.

Tagliata di Manzo alla Brace. 24.00

Solomillo de ternera cortado en tiras, servido con rúcula, queso parmesano y patatas al horno.

Beef tenderloin cut into strips, served with arugula, parmesan cheese and baked potatoes.

Scaloppine al Funghi. 12.90

Escalope de cerdo con salsa de setas. / *Pork escalope with mushroom sauce.*

Scaloppine Marsala. 12.90

Escalope de cerdo con salsa de pasas de uva y vino dulce.

Pork escalope with raisin and sweet wine sauce.

Scaloppine limón. 12.90

Escalope de cerdo con salsa de vino blanco y limón.

Pork escalope with white wine and lemon sauce.

Saltimbocca. 13.90

Escalope de cerdo relleno de jamón serrano y queso con salsa de vino, salvia y tomate cherry.

Pork escalope stuffed with serrano ham and cheese with wine, sage and cherry tomato sauce.

Pollo Valdostana. 13.90

Escalope de pollo con queso y salsa de setas. / *Chicken escalope with cheese and mushroom sauce.*

Ossobuco. 16.50

Ossobuco cocinado a baja temperatura con salsa de verduras.

Ossobuco cooked at low temperature with vegetable sauce.

Pollo Griglia impanato. 11.90

Pechuga de pollo a la parrilla o rebozada. / *Grilled or breaded fried chicken breast.*



Pizza Tradizionale *Le Classiche*

Margherita. 8.90

Tomate, mozzarella y albahaca. / *Tomato, mozzarella and basil.*

Prosciutto. 9.90

Tomate, mozzarella y jamón cocido.

Tomato, mozzarella and cooked ham.

Salamino. 9.90

Tomate, mozzarella y salami picante.

Tomato, mozzarella and spicy salami.

4 stagioni. 10.80

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofa y aceitunas.

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke and olives.

Capricciosa. 10.80

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofa, anchoas y alcaparras.

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke, anchovies and capers.

4 formaggio. 10.80

Tomate, mozzarella, roquefort, ricotta y parmesano.

Tomato, mozzarella, roquefort, ricotta and parmesan.

Vegetariana. 10.80

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, pimientos, cebolla, champiñones, alcachofa y aceitunas.

Tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, peppers, onion, mushrooms, artichoke and olives.

Romana. 10.80

Tomate, mozzarella, cebolla, anchoas y aceitunas.

Tomato, mozzarella, onion, anchovies and olives.

Carbonara. 10.80

Mozzarella, bacon, cebolla, huevo y nata. / *Mozzarella, bacon, onion, egg and cream.*



BBQ. 10.80

Tomate, mozzarella, bacon, carne picada y salsa BBQ.

Tomato, mozzarella, bacon, minced meat and BBQ sauce.

Hawaiana. 10.80

Tomate, mozzarella, jamón cocido y piña.

Tomato, mozzarella, cooked ham and pineapple.

Calzone. 11.90

Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms.

Bufala. 11.40

Tomate, mozzarella, mozzarella de bufala y albahaca.

Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella and basil.

Pizza de Autor

Come y Calla. 12.90

Tomate, mozzarella, jamón cocido, salamino, bacon, salchichas, atún y cebolla.

Tomato, mozzarella, cooked ham, salamino, bacon, sausages, tuna and onion.

Il Buratone. 12.90

Tomate, mozzarella, Jamón serrano, burrata y pesto.

Tomato, mozzarella, serrano ham, burrata and pesto.

Halloween. 12.90

Crema de calabaza, mozzarella, panceta y parmesano.

Pumpkin cream, mozzarella, bacon and parmesan.

Gallega. 12.90

Tomate, mozzarella, pesto, pulpo y pimentón.

Tomato, mozzarella, pesto, octopus and paprika.

Noruega. 12.90

Tomate, mozzarella, cebolla, salmón y nata.

Tomato, mozzarella, onion, salmon and cream.

Asador. 12.90

Tomate, mozzarella, pollo asado, cebolla y salsa yogurt.

Tomato, mozzarella, roast chicken, onion and yogurt sauce.

Artica. 13.20

Tomate, mozzarella, salmón, pulpo y atún.

Tomato, mozzarella, salmon, octopus and tuna.

Kebab. 12.90

Tomate, mozzarella, pimientos, carne de kebab y salsa yogurt.

Tomato, mozzarella, peppers, kebab meat and yogurt sauce.

Argentina. 12.90

Tomate natural en rodajas, mozzarella, jamón cocido y aceitunas verdes.

Sliced natural tomato, mozzarella, cooked ham and green olives.

Contadina. 12.90

Crema de calabaza, cebolla, alcachofa, jamón serrano y parmesano

Cream of pumpkin, onion, artichoke, serrano ham and parmesan

Calzone cabrone. 13.20

Tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, chorizo y queso de cabra.

Tomato, mozzarella, caramelized onion, chorizo and goat cheese.



Para Compartir

Panaro.

Ovni.

Super Calzone.

Ingredientes a elegir

Ingredients to choose

24.00



Pizza "Para Cambiar"



Popeye. 10.90

Tomate, mozzarella, salamino, ricotta y espinaca.

Tomato, mozzarella, salamino, ricotta and spinach.

Calisto. 11.40

Tomate, mozzarella, jamón serrano, gorgonzola y parmesano.

Tomato, mozzarella, serrano ham, gorgonzola and parmesan.

Parmiggiana. 10.90

Tomate, mozzarella, berenjena, jamón serrano y parmesano.

Tomato, mozzarella, eggplant, serrano ham and parmesan.

Amatriciana. 10.90

Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y rúcula. / *Tomato, mozzarella, bacon, onion and arugula.*

Sorrentina. 10.40

Tomate, mozzarella, alcaparra, atún y cherry. / *Tomato, mozzarella, capers, tuna and cherry.*

Gamberetto. 11.20

Tomate, mozzarella, gambas, cherry y rúcula. / *Tomato, mozzarella, shrimp, cherry and arugula.*

Pescatora. 12.90

Tomate, mozzarella y mix de mariscos. / *Tomato, mozzarella and seafood mix.*

Amalfi. 10.90

Tomate, mozzarella, scamorza ahumada, cherry y rúcula.

Tomato, mozzarella, smoked scamorza, cherry and arugula.

Americana. 10.40

Tomate, Mozzarella, salchicha y papas fritas BBQ. / *Tomato, Mozzarella, sausage and BBQ fries.*

Rústica. 10.90

Tomate, Mozzarella, papa al horno y chorizo criollo.

Tomato, Mozzarella, baked potato and Creole chorizo.

Diva. 11.50

Tomate, Mozzarella, bresaola, rúcula, grana padano y cherry.

Tomato, Mozzarella, bresaola, arugula, grana padano and cherry.

Pulicata. 10.90

Tomate, Mozzarella, calabacín, jamón serrano y mascarpone.

Tomato, Mozzarella, bresaola, arugula, grana padano and cherry.

Montanara. 11.40

Tomate, Mozzarella, misio setas y panceta. / *Tomato, Mozzarella, mushrooms and bacon.*

Lucifero. 10.90

Tomate, Mozzarella, salamino y pimienta picante.

Tomato, Mozzarella, salamino and hot pepper.

Strudel. 12.90

Tomate, Mozzarella, jamón cocido, champiñones, jamón serrano y parmesano.

Tomato, Mozzarella, cooked ham, mushrooms, serrano ham and parmesan.



Bebidas *Drinks*

Cervezas • Beers

Moretti. 3.50
Alhambra Verde . 4.00
Mahou 33cl . 3.30
S.Miguel s/alcohol tostada 33 cl. 3.30
Caña en copa(Alhambra especial). 3.00
Pinta 500 ml(Alhambra especial). 4.20
Shandy / Radler. 3.00
Coronita. 4.00

Refrescos • Soft Drinks

Pepsi 35 cl. 3.50
Pepsi Max 35 cl. 3.50
Kas limón / Naranja 35 cl. 3.50
Seven Up 20 cl. 2.50
Te lipton 35 cl. 3.50
Aquarius limón / Naranja 35 cl. 3.50
Tónica 20 cl. 2.20
Agua sin gas 500 ml. 2.20
Agua con gas 500 ml. 2.80
Casera limón o blanca 500 ml. 2.50
Zumo de piña / Melocotón. 2.50

Licores • Liquors

Limonchello. 4.00
Melonchello. 4.00
Bayleis. 4.50
Sambuca. 3.80
Grappa. 4.00
Pacharán. 4.00
Licor de hierbas. 4.00
Amaretto. 4.50
Frangelico. 4.50
Magno. 4.80
Martini Rosso o blanco. 4.30
Amaro del capo. 4.50
Averna. 4.50
Tía María. 4.30
Ponche caballero. 4.50
Combinados varios. 8.90



Jarra de Sangría 1L. 12.90
Jarra de Tinto de verano. 9.90
Tinto de limón (Vaso de sidra). 3.80
Tinto de casera (Vaso de sidra). 3.80
Spritz. 5.50



Informamos a nuestros clientes que los productos incluidos en esta carta pueden contener agentes alérgenos. Para más información consulte a nuestro personal.

We inform our customers that the products included in this letter may contain allergens.

For more information consult our staff.



SOJA
SOY



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN



FRUTOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



PESCADO
FISH



GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
MOLLUSCS



CACAHUETE
PEANUTS



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN



ALTRAMUCES
LUPINS



HUEVOS
EGG



SULFITOS
SULPHITES