



MALAGUEÑA

RESTAURANTE

Fuego camina conmigo

*Como el ondear de las llamas
balanceándose a cada ritmo*

*Como calor y luz
que sostiene la vida*

*El impetu que calientan
y te besa dulcemente*

*Como una pasión que te enciende,
una danza que da vida
a una Malagueñas de fiesta*

Para empezar

- 16 €** **Nuestra provoleta** ⁽⁷⁾
La nostra provoletta
- 18 €** **Gyoza de carne, salsa de hongos shitake, trufa** ⁽¹⁾
4 pz. *Gyoza di carne, salsa di funghi shitake, tartufo estivo*
- 16 €** **Croqueta de Jamón ibérico, mayo spicy** ^(1, 3, 7)
4 pz. *Crocchetta di Jamón iberico, mayo spicy*
- 16 €** **Croqueta de tinta de calamar, sepia** ^(1, 3, 4, 7)
4 pz. *Crocchetta di calamaro, nero di seppia*
- 14 €** **Chips de mazorca, queso manchego, furikake** ^(1, 7)
Chips di pannocchia, pecorino, furikake
- 18 €** **Alcachofa a la brasa, lardo de Patanegra, salsa verde** ⁽⁷⁾
Carciofo alla brace, lardo di Patanegra, salsa verde
- 18 €** **Hummus, carne picada, nachos de pita,
aceite de paprika y especias** ⁽¹⁾
*Hummus, trita di filetto, nachos di pita,
olio alla paprika e spezie*
- 16 €** **Hummus, piñones tostados, composta de albaricoque,
nachos de pita** ^(1, 8)
*Hummus, pinoli tostati, composta di albicocca,
nachos di pita*
- 18 €** **Baba ganush, granada, nueces pecanas caramelizadas** ⁽⁸⁾
Baba ganush, melograno, noci pecan caramellate

- 26 €** **Tuétano a la brasa, tartar de solomillo, tequila fat-washed** ⁽¹⁴⁾
Midollo alla brace, tartare di filetto al coltello, fat-washed tequila
- 28 €** **Sashimi de solomillo, yema de huevo marinada, caviar Oscietra** ⁽³⁾
Sashimi di filetto, tuorlo d'uovo marinato, caviale Oscietra
- 14 €** **Empanadas de carne** ^(1, 3)
2 pz. *Empanadas di carne*
- 14 €** **Empanadas de setas y provoleta** ^(1, 3, 7)
2 pz. *Empanadas di funghi e provola*
- 18 €** **Mollejas a la brasa, salsa chimichurri, gel de lima**
Animelle alla brace, salsa chimichurri, gel al lime
- 18 €** **Asados de oveja**
10 pz. *Arrosticini*
- 14 €** **Chorizo a la brasa, salsa criolla**
2 pz. *Chorizo alla griglia, salsa criolla*
- 26 €** **Tiradito de Rubia Gallega, foie gras, salsa teriyaki nikkei, puerro crujiente**
Tiradito di Rubia Gallega, foie gras, salsa teriyaki nikkei, porro croccante

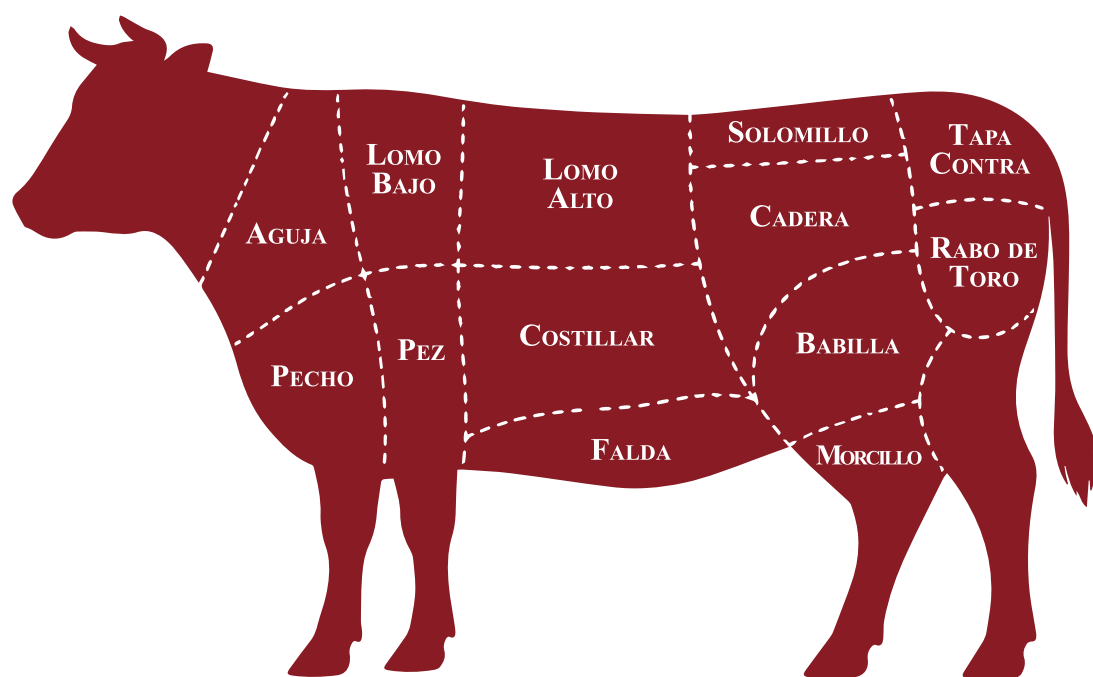
- 16 €** **Arroz a la brasa, sashimi de Wagyu, jus**
Riso alla brace, sashimi di Wagyu, jus
- 16 €** **Arroz a la brasa, sashimi de gambas, bisque ⁽²⁾**
Riso alla brace, sashimi di gambero, bisque
- 16 €** **Arroz a la brasa, carpaccio de verduras**
Riso alla brace, carpaccio di verdure
- 18 €** **Anchoas del Cantábrico, mantequilla ahumada
de dátiles, pan de cristal ^(1, 4, 7)**
*Alici del Cantabrico, burro affumicato al dattero,
pan de cristal*
- 6 €** **Ostra Gillaudeau a la brasa, salsa Bloody Mary ⁽¹⁴⁾**
1 pz. *Ostrica Gillaudeau alla brace, salsa Bloody Mary*
- 36 €** **Carpaccio de ventresca de atún, salsa de lima,
pan tomate ^(1, 4)**
*Carpaccio di ventresca di tonno, dressing al lime,
pan tomate*
- 22 €** **Ensalada de patatas, gambas rojas, huevas de salmón ^(2, 3)**
Insalata di patate, gamberi rossi, uova di salmone
- 26 €** **Ceviche de gambas rojos, leche de coco y fresas,
aceite de cilantro ⁽²⁾**
*Ceviche di gamberi rossi, leche de tigre al latte di cocco
e fragole, olio al coriandolo*

Jamón

JAMÓN IBÉRICO 100%

37 €
100 gr. **Cebo** ⁽¹⁾
Pan Tomate

40 €
100 gr. **Bellota** ⁽¹⁾
Pan Tomate



Grain Fed

Método de crianza en el que los bovinos son alimentados principalmente con una dieta a base de cereales (maíz y trigo), especialmente en la fase final de su vida.

Grass Fed

Método de crianza en el que los animales, principalmente bovinos, son alimentados exclusivamente con hierba y forrajes frescos durante todo su ciclo de vida, pastando libremente al aire libre.

Selección Wagyu Luxury

Una experiencia gastronómica de alta cocina dedicada a los paladares más exigentes. La nueva Selección Wagyu Luxury es el resultado de una investigación meticulosa entre las mejores ganaderías del mundo, donde la genética de razas prestigiosas como la Holstein y el Wagyu se integra con técnicas de crianza de vanguardia. El corazón de esta propuesta reside en la extraordinaria marmoleo, una trama sutil de grasa intramuscular que se funde armoniosamente durante la cocción.

Gallega Selección Malagueña

Bueyes longevos de excelencia, genéticamente ibéricos. La carne Vaca Gallega proviene de ejemplares seleccionados que viven en libertad en los pastos de Galicia hasta una edad madura. Este lento proceso de crianza permite el desarrollo de una cobertura de grasa compleja que, durante la cocción, se transforma en una fuente de intensos aromas. La carne se somete a un largo proceso de maduración Dry-Aged y adquiere una complejidad aromática extraordinaria.

Black Angus USA

Reconocida en todo el mundo por su calidad superior y su sabor intenso. Criados especialmente para los amantes de la carne, estos animales producen una carne con altos niveles de marmoleo (maíz y trigo) que favorecen el desarrollo de grasa. La maduración y la clasificación son distintivas.

Grain Fed

Metodo di allevamento in cui i bovini vengono nutriti prevalentemente con una dieta a base di cereali (mais e grano) specialmente nella fase finale della loro vita.

Grass Fed

Metodo di allevamento in cui gli animali principalmente bovini vengono nutriti esclusivamente con erba e foraggi freschi e per l'intero ciclo di vita pascolano liberamente all'aperto.

Selezione Wagyu Luxury

Un'esperienza gastronomica d'élite dedicata ai palati più esigenti. La nostra Selezione Wafu Luxury è il frutto di una ricerca meticolosa tra i migliori allevamenti mondiali, dove la genetica di razze prestigiose come la Holstein e il Wagyu si integra con tecniche di allevamento d'altri tempi. Il cuore di questa proposta risiede nella straordinaria marezzatura, una trama setosa di grasso intramuscolare che si fonde armoniosamente durante la cottura.

Galiziana Selezione Malagueña

Simbolo indiscusso dell'eccellenza gastronomica iberica, la nostra Vacca Galiziana proviene da esemplari selezionati che vivono in libertà nei pascoli della Galizia fino a un'età matura. Questo lento scorrere del tempo permette lo sviluppo di una copertura di grasso ambrato unico nel suo genere dal profumo intenso e minerale. Sottoposta a una lunga frollatura Dry-Aged, la carne acquisisce una complessità aromatica straordinaria, sentori di erba fresca, burro fermentato e frutta secca.

Black Angus USA

È riconosciuta in tutto il mondo per la sua qualità superiore e il suo sapore intenso. Questo animale pascola libero per i primi mesi. Gli ultimi 150 o 200 giorni di vita segue una dieta a base di cereali (mais e grano) che favorisce l'accumulo di grasso. La marezzatura è la caratteristica più distintiva.

De la parrilla

SELECCIÓN MALAGUEÑA

42 € 350 gr.	Ribeye de Black Angus Uruguay <i>(Grain Fed)</i>
45 € 300 gr.	Entraña de Black Angus USA <i>(Grain Fed)</i>
38 € 400 gr.	Asado de Black Angus USA <i>(Grain Fed)</i>
40 € 350 gr.	Lomo bajo de Black Angus Uruguay <i>(Grain Fed)</i>
136 € 1 kg.	Chateaubriand <i>(Grass Fed)</i> <i>Guarinición de verduras</i>
36 €	Secreto ibérico 100% Bellota <i>Salsa teriyaki nikkei</i>
32 € 450 gr.	Galletto Payés
36 € 250 gr.	Solomillo de Simmental
38 €	Costillar de Black Angus USA <i>(Grain Fed)</i> <i>Cocinado a baja temperatura 5 horas y asado a la parrilla</i>

CON HUESO | *min. 1 kg*

16 € **Chuleton de Black Angus USA** (*Grain Fed*)
100 gr.

16 € **T-Bone de Black Angus USA** (*Grain Fed*)
100 gr.

14 € **Chuletón de Galicia** (*Grass Fed*)
100 gr. *Madurado 30 días*

14 € **Chuleton selección Wafu Luxury** (*Grain Fed*)
100 gr. *Madurado 30 días*
 Madurado 50 días

14 € **T-Bone selección Wafu luxury** (*Grain Fed*)
100 gr. *Madurado 30 días*
 Madurado 50 días

DE PESCADO

28 € **Zamburiña, mantequilla de avellana, bacon** ^(7, 8, 14)
5 pz. *Capasanta, burro alla nocciola, crumble di guanciale*

26 € **Calamar, cebolleta, demi-glace, polvo de algas** ⁽¹⁴⁾
Calamaro, cipollotto, demi-glace, polvere di alghe

80 € **Pescado del día**
1 kg. *Pesce del giorno*

120 € **Bogavante a la brasa, mantequilla de hierbas,**
1 kg. **ensalada de piña ahumada** ^(2, 7)
*Astice alla brace, burro alle erbe, insalata di ananas
affumicata*

Espadas

56 € **Bocaditos de solomillo marinados, salsa teriyaki, miel** ⁽¹¹⁾
3 pz. *Bocconcini di filetto marinati in salsa teriyaki e miele*

56 € **Bocaditos de solomillo marinados, salsa tandoori** ⁽¹¹⁾
3 pz. *Bocconcini di filetto marinati in salsa tandoori*

56 € **Bocaditos de solomillo marinados, ron y chilly oil** ^(5, 11)
3 pz. *Bocconcini di filetto marinati in rum e crispy chilly oil*

Para acompañar

- 12 € Boniato, mayo dé pimienta verde, chips de patatas ⁽³⁾**
Patata dolce, mayo al pepe verde, chips di patate
- 12 € Patatas a la brasa**
Patate alla brace
- 16 € Ensalada de zanahoria y albaricoque a la brasa, feta, crispy chilly oil ^(5, 7)**
Insalata di carota e albicocca alla brace, feta, crispy chilly oil
- 14 € Ensalada de tomates, cebolleta, albahaca frita, aceite de hierbas**
Heritage di pomodori, cipollotto, basilico fritto, olio alle erbe
- 9 € Puré de patatas a la brasa, jus ⁽⁷⁾**
Mash di patate alla brace, jus
- 9 € Pimientos del Padrón, sal Maldon**
Friggitelli, sale Maldon
- 14 € Parrillada de verduras a la brasa**
Verdure dell'orto alla brace

Postres

- 9 €** **Churros con dulce de leche** ^(1, 3, 7)
- 12 €** **Maritozzo con nata** ^(1, 3, 7)
Maritozzo con la panna
- 12 €** **Bombón helado** ^(3, 7)
4 pz. *Ron, pistacho, coco, mango, stracciatella*
- 13 €** **Pavlova, chutney de mango, chantilly** ^(3, 7)
- 10 €** **Tiramisù** ^(1, 3)
- 13 €** **Brownies, helado casero a la cereza** ^(1, 3, 5, 7, 8)
Brownies, gelato artigianale alla ciliegia
- 5 €** **Pan y servicio**
Aceitunas al horno, aioli, chips de tortilla con paprika

Alérgenos

- 1 Gluten / Glutine**
- 2 Crustáceos / Crostacei**
- 3 Huevos / Uova**
- 4 Pescado / Pesce**
- 5 Cacahuetes / Arachidi**
- 6 Soja / Soia**
- 7 Leche y derivados / Latte e derivati**
- 8 Frutos de cáscara / Frutta a guscio**
- 9 Apio / Sedano**
- 10 Mostaza / Senape**
- 11 Sésamo / Sesamo**
- 12 Dióxido de azufre S02 / Anidride solforosa S02**
- 13 Lupinos / Lupini**
- 14 Moluscos / Molluschi**

Instagram
malaguena.formentera

Contacto
+34 609 316 962
malaguena.formentera3.3@gmail.com

Malagueña, Ctra. la Savina, km 3,3 - Sant Francesc Xavier, 07860
Formentera, Balearic Islands - España

