




ESCORPIO RESTAURANT

Tapa 1/2 Ración

COLD TAPAS / TAPAS FRIAS

Iberian Jamon (Blackfoot) (80 Gr) Paletilla de cerdo Ibérico 100% de Bellota y Castaña de Dehesa de los Monteros (80 Gr)	10 €	19 €
Manchego Cheese Marantona  Queso Manchego Curado Marantona	8 €	15 €
Russian Salad with Iberian Jamon   Ensaladilla Rusa Escopio con Paletilla Ibérico	4 €	13 €

HOT TAPAS / TAPAS CALIENTES

Spanish Potato Omelette with Brava Sauce and Iberian Jamon    Tortilla Española con Salsa Brava y Jamón Ibérico	7 €	13 €
Red Peppers Filled with Cod (Piece)    Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao	3 €	
Smoked Sardine Brioche Bread with Butter (Piece)    Pan Brioche con Mantequilla y Sardina Ahumada (Unidad)	4 €	
Mini Chorizo Toast (Piece) with Fries Potatoes   Mini Tosta de Chorizo Artesano (Unidad) con Patatas Fritas	5 €	
Mini Black Pudding Toast (Piece) with Roasted Pepper Jam and Caramelized Onion  Mini Tosta de Morcilla (Unidad) con Mermelada de Pimientos Asados y Cebolla Caramelizada	4 €	
Meatballs (Beef) in Tomato Sauce     Albóndigas de Ternera en Salsa de Tomate	7 €	13 €
Iberian Jamon Croquettes (Piece)    Croquetas de Jamón Ibérico Caseras (Unidad)	3 €	
Croquette Prawn with Pilpil and Spicy Mayo (Piece)    Croqueta de Langostinos al Pilpil y Mayonesa Picante (Unidad)	3 €	
Cod Fritter with Brown Honey   Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña	7 €	13 €
Oxtail Mini Burger with Truffle Mayonnaise     Mini Burger de Rabo de Toro con Mayonesa de Trufa	5 €	
Toast with Anchovies, Salmorejo and Avocado   Tosta de Boquerones en Vinagre, Salmorejo y Aguacate		8 €
King Prawns Pil Pil  Gambas Pil-Pil		13 €
Fried Camembert Cheese with Jam   Queso Camenbert Frito con Mermelada	5 €	9 €



Gluten



Frutos secos



Apio



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo



Soja



Frio

ESCORPIO RESTAURANT

STARTERS / ENTRANTES

- Foie Gras with Caramelized Apple and Caramelized Pineapple** 16 €
Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada
- Norwegian Salmon Tartare with Avocado and Wakame Seaweed** 18 €
Tartar de Salmón Noruego con Aguacate y Algas de Wakame
- Marinated Tuna Tartar with Avocado and Wakame Seaweed** 18 €
Tartar de Atún Marinado con Aguacate y Algas de Wakame
- Tartar of Aged Beef Sirlion** 18 €
Steak Tartar de Solomillo de Vaca Madurada
- Prawn Tempura with Spicy Mayonnaise** 13 €
Tempura de Langostinos con Mayonesa Picante
- Broken Eggs con Patatas Fritas y Jamón Ibérico** 13 €
Huevos Rotos con Patatas Fritas y Jamón Ibérico

SALAD / ENSALADA

- Salad Avocado, Pineapple and Prawn with Pink Sauce** 16 €
Ensalada de Aguacate, Piña y Langostinos con Salsa Rosa
- Caesar Salad with Chicken** 15 €
Ensalada Cesar con Pollo
- Mix Salad (Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Avocado, Egg and Tuna)** 12 €
Ensalada Mixta (Lechuga, Tomate, Peinillo, Cebolla, Aguacate, Huevo y Atún)

SOUP / SOPA

- Traditional Andalusian Tomato Soup (Egg, Tuna and Iberian Ham) "Cold"** 12 €
Salmorejo Tradicional Andaluz
- Traditional Malaga Gazpachuelo Soup (Fish and Potato)** 13 €
Gazpachuelo Tradicional de Málaga (Pescado y Patata)
- Soup of the Day** 12 €
Sopa del Día



Gluten



Frutos
secos



Apio



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo



Soja



Frio

ESCORPIO RESTAURANT

PAELLA

Mixed Paella (Min. 35 minutes)  

Paella Mixta (2 pax.) (Min. 35 minutos)

30 €

Chicken Paella (Min. 35 minutes)

Paella de Pollo (2 pax.) (Min. 35 minutos)


28 €

Seafood Paella (Min. 35 minutes)  

Paella de Marisco (2 pax.) (Min. 35 minutos)

30 €

FROM THE SEA / DEL MAR

Estero Seabass a la Espalda 

Lubina de Estero a la Espalda

27 €

Salmon a la Brasa con Salsa Azafrán  

Salmon a la Brasa con Salsa Azafrán

24 €

Atún Rojo de Almadra a la Plancha con Verduras Salteadas   

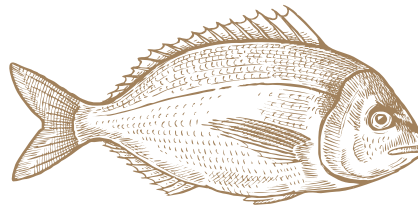
Grilled "Almadra" Red Tuna with Sautéed Vegetables, Soy Sauce and Sesame

28 €

Cod with Tomato Sauce   

Bacalao Con Salsa de la Huerta

19 €



Gluten



Frutos
secos



Apio



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo








Soja



Frio

ESCORPIO RESTAURANT

OUR MEATS / DE LA TIERRA

Roasted Leg of Suckling Lamb with Aromatic Herbs Pierna de Cordero Lechal Asada con Hierbas Aromáticas	28 €
Escorpio Aged Beef Burger on an Artisan Potato Brioche Bun with Lettuce, Tomato, Pickle and Onion (180g). Add bacon (2€) or cheddar (2€)    Hamburguesa Escorpio de Vaca Madurada en Pan Brioche de Patata Artesano con Lechuga, Tomate, Pepinillo y Cebolla (180g). Añade bacon (2€) o cheddar (2€)	16 €
Oxtail with Mashed Potatoes Rabo de Toro con Pure de Patatas	25 €
Suckling Lamb Chops Chuletitas de Cordero Lechal	24 €
Grilled Iberian Pork Pluma (Boneless Flank) with ChimiChurri Pluma Ibérica a la Parrilla con Chimichurri	22 €
Fillet Medallion au Gratin with Sweet Mustard   Medallion de Solomillo de Ternera Gratinado a la Mostaza Dulce	30 €

SUGGESTIONS / SUGERENCIAS

Cowboy Aged Galician Cow (minimum 800g) Cowboy Vaca Gallega Madurada (mínimo 800g)	100g/8 €
Grain Angus Ribeye, minimum approx. 350g Ribeye Angus Grano, corte aproximado 350g	32 €
Female Veal Entrecote, minimum approx. 300g Entrecot Ternera Hembra, corte aproximado 300g	26 €
T-Bone Mixed Veal, approximate cut 500g-600g. T-Bone Ternera Mestiza, corte aproximado 500g-600g.	38 €
Black Angus Nebraska, approximate cut 350g. Black Angus Nebraska, corte aproximado 350g.	40 €

SIDE DISHES / GUARNICIONES

Mashed Potatoes, French Fries, Boiled Potatoes, Spanish Potatoes Puré de Patatas, Patatas Fritas, Patatas Cocidas, Patatas a lo Pobre	3,5 €
---	-------

SAUCES / SALSAS

Pepper, Bearnesa, Roquefort, Mustard, Butter with Garlic or Aioli Pimienta, Bearnesa, Roquefort, Mostaza, Mantequilla con Ajo o Alioli	3,5 €
--	-------

Bread service Servicio de Pan	1,2 €
---	-------



Gluten



Frutos secos



Apio



Sulfites



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo



Soja



Frio

ESCORPIO RESTAURANT

FOR CHILDREN / PARA NIÑOS

Mini Burger (2 und.) with French Fries   

Mini Burger (2 und.) con Patatas Fritas

7€

Mini Burger with Cheese (2 und.) with French Fries   

Mini Burger con Queso (2 und.) con Patatas Fritas

7€

Fried Eggs with French Fries  

Huevos Fritos con Patatas Fritas

7€

Breaded Chicken with French Fries  

Pollo Empanado con Patatas Fritas

7€

Portion of Fries Potatoes 

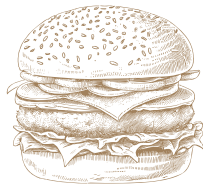
Ración de Patatas Fritas

5€

Ham and Cheese Sandwich  

Sandwich Mixto de Jamon York y Queso

5€



Gluten



Frutos
secos



Apio



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo
















Soja

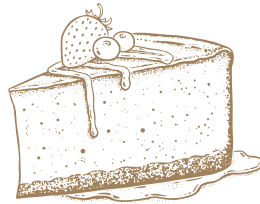


Frio

ESCORPIO RESTAURANT

DESSERTS / POSTRES

Fine Apple Cake with Vanilla Ice Cream (Min 25 minutes)  	8,5€
Nuestra Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla (Min 25 minutos)	
Chocolate Textures with Ice Cream  	7€
Textura de Chocolate con Helado de Vainilla	
Crêpe Suzette   	8,5€
Crêpe Suzette	
House Cheesecake 	7€
Tarta de Queso de la Casa	
Pannacotts with Mango Coulis 	7€
Pannacota con Coulis de Mango	
Profiteroles Filled with Cream and Covered in Chocolate  	7€
Profiteroles rellenos de Nata y Cubiertos de Chocolate	
Assorted Ice Cream "Strawberry, Vanilla and Chocolate"  	6,5€
Helado Variado "Fresa, Vainilla y Chocolate"	



Gluten



Frutos
secos



Apio



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Pescado



Crustaceos



Leche



Sésamo



Soja



Frio