

SNACK'S

<i>Sandwich Club El Lago / El Lago Sandwich Club</i>	20€
<i>Hamburguesa de ternera / Cheeseburger</i> Con bacon, queso, tomate y pepinillo <i>with bacon, tomato, pickels & fries</i>	20€
<i>Ensalada César / Caesar salad</i> Con pollo, anchoas, bacon y parmesano <i>With chicken, anchovies, bacon & parmesan</i>	18€
<i>Ensalada Axarquía / Axarquía salad</i> Mézclum, canónigo y rúcula con tomate seco, mango, aguacate, salmón curado y albahaca. Langostino en tempura y vinagreta de mango picante <i>Mezclum, canonigo ond orugulo with dried tomato, mango, avocado, cured salmon and basil. Shrimp in tempura ond spicy mongo vinoigrette</i>	24€
<i>Tomate de temporada / Seasonal tomato</i> con burrata de cabra malagueña <i>with Málaga goat burrata</i>	25€

TAPAS

<i>Patatas hojaldradas / Puff pastry potatoes</i> Con salsa brava <i>With brava sauce</i>	12€
<i>Ostras / Oysters</i> Al natural o con leche de tigre <i>Natural or with leche de tigre</i>	6€/ud
<i>Mollete al vapor de lomo de orza / Artisan "mollete" iberian pork loin</i> Con emulsión de sus ajos confitados <i>With an emulsion of its confit garlic</i>	8€/2uds
<i>Alitas de pollo / Seasoned chicken wings</i> Confitadas y fritas con especias y su guacamole <i>Confitad & fried with guacamole</i>	14€
<i>Tartar de atún picante / Spicy tuna tartar</i> Sobre lima y hoja de sisho en tempura <i>On lime and sisho leaf in tempura</i>	9€
<i>Croquetas de langostino y jibia / Squid & King prawns croquettes</i> Con ali-oli de cilantro <i>With courrionder ali-ali</i>	13€/6uds
<i>Tosta de anchoa con tomate / Anchovy toast with tomate</i>	15€/2uds

PARA COMPARTIR / TO SHARE

<i>Canelón de aguacate / Avocado cannelloni</i> Relleno de atún asado picante, manzana y cilantro <i>Filling with roasted ond spicy tun, green apple & coriander</i>	16€
<i>Ceviche de corvina / Sea Bass ceviche</i> Con leche de tigre licuada y hierbas <i>With licued leche de tigre & herbs</i>	17€
<i>Pisto olvidado con tarantelo de atún/</i> <i>Forgotten pisto with grilled tuna tarantelo</i> A la brasa y huevo frito <i>And fried egg</i>	22€
<i>Tartar de salmón a la mostaza / Mustard salmon tartar</i>	22€
<i>Tataki de atún rojo / Red tuna tataki</i> Huevos fritos camperos y yuzu <i>With fried egg and yuzu</i>	25€
<i>Tartar de atún rojo / Red tuna tartar</i> Con ajo blanco picante, alga codium y huevas de salmón <i>With spicy ajo blanco, codium seaweed and salmon roe</i>	25€
<i>Tortilla de patatas a lo pobre/ Spanish omelette "a lo pobre"</i> Con pimienta frito <i>With fried pepper</i>	18€

CLÁSICOS / CLASICS

<i>Lubina / Sea bass</i> con espinacas y cebolla caramelizada <i>With spinach and caramelised onions</i>	27€
<i>Carrillada de cerdo ibérico/ Iberian pork</i> Cocinada en su jugo <i>Cheeks cooked in its juice</i>	19,5€
<i>Codorniz/ Quail</i> Con crema de pimientos fritos y morcilla dulce <i>with fried peppers cream and sweet black pudding</i>	19€
<i>Entrecote de ternera/ Beef entrecote</i>	37,5€/400gr
<i>Chuleta de ternera blanca/ White veal steak</i> Cocinado lentamente a las finas hierbas y acabado a la brasa <i>s/owly cooked with fine herbs ond finished on the gri/1</i>	35€
<i>Salmón asado / Grilled salmon</i> con curry rojo y verduras <i>with red curry & vegetables</i>	25€

GUARNICIONES / FITTINGS

<i>Patatas fritas French fries</i>	6€
<i>Arroz Pilaf salteado con pasas y piñones</i> <i>Soutéed pilaf rice with roisins ond pine nuts</i>	4,5€
<i>Patatas a lo pobre A lo pobre potatoes</i>	6,5€
<i>Ensalada de temporada Seasonal salad</i>	6,5€
<i>Verduras de temporada Seasonal vegetables</i>	8€

POSTRES / DESSERTS

<i>Semicrudo de chocolate / Hot chocolate cake</i> Con sorbete de naranja <i>with orange sorbet</i>	7,5€
<i>Flan casero/ Homemade flan</i> Con yema de huevo <i>with egg yolk</i>	6€
<i>Babá al ron/ Rum baba</i> Con helado de vainilla <i>With vainilla ice cream</i>	8€
<i>Crema catalana de limón / Catalan lemon cream</i>	6,5€
<i>Helados y sorbetes artesanos</i> <i>Artisans Ice-creams & sorbets</i>	3€/bola