



el
la
go
restaurante



Un referente de la alta cocina andaluza,
transmitiendo lo mejor de nuestras raíces.
we converted into a benchmark for the Andalusian,
that convey the best of our roots.

MENÚ

Urb. Elviria Hills, Avda. Marco Polo s/n
29604 Marbella, Málaga.

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, tomate seco, fruta de temporada, aguacate, salmón curado, langostinos y vinagreta de mango picante <i>Mezclum, dried tomato, seasonal fruits, avocado, cured salmon, shrimps and spicy mango vinaigrette</i>	24€

ENTRADAS PARA COMPARTIR

STARTERS TO SHARE

<i>Ostras al natural o con leche de tigre</i> <i>Oysters natural or with leche de tigre</i>	7 € / ud
<i>Atún picante sobre regañá</i> <i>Spicy tuna on flat bread</i>	7 €
<i>Tiradito de salmón acevichado</i> <i>Ceviche-style dressing salmón tiradito</i>	18 €
<i>Tartar de atún rojo, aliño cítrico y huevas ahumadas</i> <i>Red tuna tartar with citric dressing and smoked roe</i>	25 €
<i>Canelón de aguacate relleno de atún picante, manzana y cilantro</i> <i>Avocado cannelloni filling with spicy tuna, green apple and coriander</i>	16 €
<i>Patatas hojaldradas con salsa brava</i> <i>Puff pastry potato with brava sauce</i>	12 €
<i>Huevos rotos con jamón ibérico (patatas a lo pobre o fritas)</i> <i>Fried egg with Iberian ham (fried or baked potatoes)</i>	20 €
<i>Alitas de pollo confitadas y fritas con especias</i> <i>Seasoned chicken wings confited & fried</i>	14 €
<i>Mollete de lomo de orza con emulsión de sus ajos confitados</i> <i>Artisan "mollete" iberian pork loin with an emulsion of its garlic</i>	9 € / 2uds
<i>Mollete con atún rojo a la plancha y pimiento frito</i> <i>Artisan "mollete" with grilled red tuna</i>	9 € / 2uds
<i>Croquetas de langostino y jibia con ali-oli de cilantro</i> <i>Squid & King prawns croquettes with coriander ali-oli</i>	13 € / 6 uds
<i>Pisto olvidado con tarantelo de atún rojo y huevo frito</i> <i>Forgotten "pisto" with red tuna tarantelo and fried egg</i>	22 €

PRINCIPALES PRINCIPALS

<i>Entrecote de vaca madurada</i> <i>Dry - aged beef entrecote</i>	45 €
<i>Lomo bajo de vaca premium</i> <i>Premium beef tenderloin</i>	45 €
<i>Pluma Ibérica a la brasa, salsa Pedro Ximenez</i> <i>Grilled Pluma Ibérica, Pedro Ximenez Sauce</i>	35 €
<i>Carrillada de cerdo ibérico cocinada en su jugo</i> <i>Iberian pork cheeks cooked in its juice</i>	25 €
<i>Costilla de ternera confitada con parmentier de patatas</i> <i>Confit of veal ribs with potato parmentier</i>	26 €
<i>Lubina con espinacas y cebolla caramelizada</i> <i>Sea bass with spinach and caramelised onions</i>	27 €
<i>Pulpo a la gallega</i> <i>Galician - style octopus</i>	23 €

GUARNICIONES y SALSAS GARNISHES AND SAUCES

<i>Patatas fritas</i> <i>French fries</i>	6 €
<i>Patatas a lo pobre</i> <i>Baked potatoes</i>	6 €
<i>Hojas de lechuga fresca</i> <i>Fresh lettuce leaves</i>	5 €
<i>Verduras de temporada salteadas</i> <i>Sautéed Seasonal vegetables</i>	8 €
<i>Salsa a la pimienta</i> <i>Pepper sauce</i>	5 €
<i>Salsa de setas</i> <i>Mushroom sauce</i>	6 €

POSTRES / DESSERTS

<i>Semicrudo de chocolate con sorbete de naranja</i> <i>Hot chocolate cake with orange sorbet</i>	8 €
<i>Flan casero con yema de huevo</i> <i>Homemade flan with egg yolk</i>	9 €
<i>Crema catalana de limón</i> <i>Catalan lemon cream</i>	8 €
<i>Helados y sorbetes artesanos</i> <i>Artisans Ice-creams & sorbets</i>	3€/bola