

DESAYUNOS / BREAKFAST (10-12:30)

Desayuno Navaya 1, 2, 3, 7, 15 <i>Full English Breakfast</i>	€17.00
Tostadas con tomate y jamón ibérico 1, 7 <i>Toasted bread with tomatoes and Iberian ham</i>	€10.00
Tostadas con aguacate y huevo escalfado 1, 3, 7, 14 <i>Toasted bread with avocado and poached eggs</i>	€9.50
Tostadas con salmón ahumado y huevo escalfado 1, 3, 7, 10, 14 <i>Toasted bread with smoked salmon and poached eggs</i>	€10.00
Huevos Benedict con jamón ibérico o salmon ahumado* 1, 3, 7, 10*, 14 <i>Benedict eggs with Iberian ham or smoked salmon</i>	€15.00
Huevos rotos con jamón ibérico o salmón ahumado 3, 10* <i>Fried eggs with potatoes and Iberian ham or smoked salmon</i>	€14.00
Huevos a la flamenca. Al horno con tomate, patata, jamón ibérico y chorizo 3 <i>Baked eggs with tomato sauce, potatoes, Iberian ham & chorizo</i>	€15.00
Churros con chocolate 1, 2, 7 <i>Churros with chocolate</i>	€9.00



1
Gluten
Gluten



2
Lácteos
Milk



3
Huevos
Eggs



4
Cacahuets
Peanuts



5
Sésamo
Sesame



6
Soja
Soya



7
Frutos secos
Nuts



8
Mostaza
Mustard



9
Moluscos
Molluscs



10
Pescado
Fish



11
Altramúz
Lupin



12
Crustáceos
Crustaceans



13
Apio
Celery



14
Sulfitos
Sulphites



15
Champinones
Mushrooms

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener algunos alérgenos o trazos de los mismos. Para mayor información consulte a nuestro personal.

PARA COMENZAR / TO START WITH

Aceitunas aliñadas ¹⁴ <i>Marinated olives</i>	€3.50
Pan, AOVE, tomate & all-i-oli ^{1, 7, 3} <i>Bread, Extra virgin olive oil, grated tomato & aioli</i>	€8.50
Jamón ibérico de bellota ¹⁰ <i>Iberian ham acorn-fed</i>	€24.00
Anchoas del Cantábrico (4 ud) ¹⁰ <i>Anchovies from Bay of Biscay (4 units)</i>	€12.00
Ceviche de vieira (2 ud) ^{10, 14} <i>Scallop ceviche (2 units)</i>	€18.00
Vieira gratinada con aji y parmesano (2 ud) ^{10, 1} <i>Gratin scallops, yellow aji chilli & parmesan (2 units)</i>	€18.00
Coliflor Asada, Tahini y Menta ^{2, 5} <i>Roasted Cauliflower, Tahini & Mint</i>	€14.00

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Ensaladilla rusa con huevas de salmón y regañás ^{3, 10, 1, 14, 7} <i>Potato salad with salmon roe and bread sticks</i>	€16.00
Croquetas de jamón ibérico (4 ud) ^{3, 2, 1, 7} <i>Iberian ham croquettes (4 units)</i>	€12.00
Puntillita frita con all-i-oli de kimchi ³ <i>Fried Baby Squid with Kimchee Aioli</i>	€18.00
Carpaccio de pulpo al olivo y aguacate ^{10, 2, 14} <i>Peruvian-style octopus carpaccio with avocado</i>	€28.00
Bravísimas con chipotle ³ <i>Fried potatoes, spicy tomato sauce with Mexican chipotle</i>	€12.00
Atún rojo picante con ajoblanco & mango ^{10, 7, 14} <i>Spicy bluefin tuna with ajoblanco & mango</i>	€27.00

ENSALADAS / SALADS

Tomate de Málaga aliñado con anchoas ^{10, 14,} <i>Local-sourced tomatoes with anchovies</i>	€17.00
Mezclum, queso de cabra, frutos secos y vermut ^{2, 14, 1} <i>Mixed leaves, goat cheese, nuts and vermouth</i>	€16.00
Tomate, burrata y salmorejo con pesto de aceitunas negras ^{2, 14, 1} <i>Tomatoes, burrata and salmorejo with black olive pesto</i>	€18.00

EXTRAS

Chimichurri ¹⁴	€2.50	Peppercorn ¹	€2.50
All-i-oli / Aioli ³	€2.50		

ARROCES & PAELLAS / RICE & PAELLAS

Preparamos todas las paellas al momento, con un tiempo de espera estimado de 30 minutos. Para compartir (mínimo 2 personas).

We cook all Paellas to order with an estimated wait time of 30 minutes. Sharing for 2 people minimum.

Arroz negro de marisco ^{10, 13} <i>Squid-ink seafood rice</i>	€48.00
Paella de marisco ^{10, 13} <i>Seafood paella</i>	€48.00
Arroz cremoso de costilla de cerdo y Alcachofas ¹⁵ <i>Creamy rice with pork ribs and artichokes</i>	€44.00
Arroz de secreto iberico y setas ¹⁵ <i>Iberian pork and mushroom paella</i>	€48.00
Paella de verduras del huerto ¹⁵ <i>Vegetable paella</i>	€36.00

A LA BRASA / WOOD-FIRE GRILL



Todas las elaboraciones se cocinan en nuestro horno de leña. All our elaborations are cooked in our wood-fired oven.

Pregunte a nuestro staff por las sugerencias fuera de carta que traemos del mercado o de la lonja. Ask our staff for our daily specials that we bring from the market or from the fishmonger.

Pollo de corral marinado a la brasa <i>Organic chicken marinated with spices</i>	€22.00
Costillas ibéricas cocinadas a baja temperatura con BBQ coreana ¹⁴ <i>Slow-braised Iberian pork ribs with Korean BBQ sauce</i>	€32.00
Gambones a la brasa con curry rojo thai ¹⁰ <i>Grilled king prawns with Thai red curry</i>	€24.00
Pulpo a la parrilla con vinagreta ^{10, 14, 2} <i>Grilled octopus leg with vinaigrette</i>	€29.00
Lubina a la donostiarra (700 gr) ^{10, 14} <i>Sea bass</i>	€34.00
Lomo bajo de ternera raza Hereford (300 gr) <i>Hereford beef striploin 300 gr</i>	€34.00
Solomillo de ternera raza Angus (300 gr) <i>Angus beef tenderloin 300 gr</i>	€40.00
T-Bone de ternera Simmental (600 gr) <i>Simmental beef t-bone 600 gr</i>	€58.00
Tomahawk de ternera Frisona gallega (700 gr) <i>Frisona Galician-beef tomahawk 700 gr</i>	€60.00

ACOMPÑANTES / SIDES

Verduras de la huerta a la brasa €8.00 <i>Grilled locally-sourced vegetables</i>	Pimientos de Padrón €8.00 <i>Fried green Padron peppers</i>
Patatas Fritas €8.00 <i>French Fries</i>	Pimientos de Piquillo confitados ¹⁴ €8.00 <i>Confit Piquillo peppers</i>

PARA TERMINAR / TO FINISH

Fruta preparada con sorbete de mango - 1, 2, 3	€10.00
<i>Seasonal fruit with mango sorbet</i>	
Flan con nata y pasas de Málaga	€8.00
<i>Creme caramel with whipped cream and Málaga raisins</i>	
Tarta de queso vasca - 1, 2, 3	€12.00
<i>Basque Cheesecake</i>	
Texturas de chocolate y AOVE	€12.00
<i>Chocolate textures & EVOO</i>	
Helado (por bola)	€4.00
<i>Ice - Cream (per scoop)</i>	

CAFÉ / COFFEE

Espresso / Double Espresso	€3.00 / €3.50
Cortado / Americano	€4.00
Café con leche	€4.50
<i>Coffee with milk</i>	
Cafe Latte	€4.50
Macchiato	€3.00
Cappuccino	€4.50
Café Irlandés	€8.50
<i>Irish coffee</i>	
Chocolate caliente	€4.50
<i>Hot chocolate</i>	

AGUA Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua mineral	€4.50
<i>Still water</i>	
Agua con gas	€5.95
<i>Sparkling water</i>	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Aquarius, Nestea	€4.50
Ginger Ale / Beer	€5.00
Tónica	€5.00
<i>Tonic</i>	
Red Bull	€6.00
Zumo de naranja / piña / manzana	€4.50
<i>Orange juice / pineapple / apple</i>	
Zumo de naranja / sandía recién exprimido	€7.50
<i>Fresh orange juice / watermelon</i>	
Limonada	€6.00
<i>Fresh lemonade</i>	

BATIDOS / MILKSHAKES

€7.95

Mango Passion Cream
Mango, maracuyá, nata
<i>Mango, passionfruit, cream</i>
Berry Silk Shake
Frutos rojos, leche, vainilla
<i>Mixed berries, milk, vanilla</i>
Chocolate
Chocolate, milk, cream

INFUSIONES / INFUSIONS

Té English Breakfast	€3.80
Té Verde	€3.80
<i>Green tea</i>	
Menta Poleo	€3.80
<i>Mint tea</i>	
Manzanilla	€3.80
<i>Camomile tea</i>	
Rooibos	€3.80
Infusión de Jazmín	€3.80
<i>Jasmine tea</i>	

VINOS TINTOS / RED WINES

/Rioja

Luis Cañas	€6.50	€27.50
Azpilicueta	€7.00	€28.50

/Internacional

Bourgogne Pinot Noir	€51.00
-----------------------------	--------

/Ribera del Duero

Finca Resalso	€28.90
Pago de la Oliva	€35.00
Cepa 21	€39.00
Malabrigo	€51.50

/Sierra de Ronda

Niño León	€32.00
D.V. Ronda	€32.00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Saturnino - Verdejo	€6.50	€29.80
La Caleta - Chardonnay	€6.50	€29.50
Rendez Vous - Sauvignon Blanc	€9.00	€45.00
Martín Códax - Albariño		€29.60
Pazo San Mauro - Albariño		€38.60
Chablis Domaine Long - Chardonnay		€47.80
Arinzano 100 D.O.P - Chardonnay		€38.60
Hermano Lurto - Sauvignon Blanc		€31.00
Cría Cuervos - Godello		€33.70
Habla del Mar Submarino - Coupage		€36.20

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Cuatro Pasos	€6.00	€29.60	Minuty Prestige (Cotes de Provence)	€42.50
La Vieille Ferme	€6.50	€29.60	Whispering Angel (20th Vintage)	€43.00
Arinzano D.O.P.P		€30.00	Miraval (Cotes de Provence)	€45.50

ESPUMOSOS / SPARKLINGS

/Champagne

Moët & Chandon Mini 200ml	€27.60
Moët & Chandon Brut Imperial	€100.00
Moët & Chandon Rose	€100.00
Chandon Garden Spritz	€38.50
GH Mumm Cordon Rouge	€94.00
Veuve Clicquot Brut	€118.00
Laurent-Perrier	€120.00
Laurent-Perrier Rose	€190.00

Dom Pérignon 2015	€510.00
Dom Pérignon 2016	€435.00

/Cava

Cavas Hill Cuvée Brut 1887	€7.00	€29.90
Celler Kripta Franc		€31.00

/Prosecco

Da Luca D.O.C	€7.00	€28.00
----------------------	-------	--------

Ron Cocktails

Mojito Clásico — Ron, lima, menta, azúcar
Rum, lime, mint, sugar

Mojitos

— Ron, mango / frutos rojos, lima, menta
— *Rum, mango / red fruits, lime, mint*

Frozen Daiquiris

— Ron, fresa / mango / maracuyá, lima
— *Rum, strawberry / mango / passionfruit, lime*

Piña Colada — Ron, coco, piña
Rum, coconut, pineapple

Mango Mai Tai — Ron, mango, lima, orgeat
Rum, mango, lime, orgeat

Caipirinha — Cachaça, lima, azúcar
Cachaça, lime, sugar

Vodka Cocktails

Espresso Martini — Vodka, espresso, licor de café
Vodka, espresso, coffee liqueur

Pornstar Martini — Vodka, maracuyá, vainilla, prosecco
Vodka, passionfruit, vanilla, prosecco

Moscow Mule — Vodka, ginger beer, lima
Vodka, ginger beer, lime

Whisky Cocktails

Manhattan — Whisky, Martini Rosso, angostura
Whisky, Martini Rosso, angostura

Old Fashioned — Whisky, azúcar, angostura
Whisky, sugar, angostura

Amaretto Sour — Jack Daniel's, amaretto, limón
Jack Daniel's, amaretto, lemon

Tequila Cocktails

Tommy's Margarita — Tequila, lima, agave
Tequila, lime, agave

Navaya Sunrise — Tequila, naranja, granadina
Tequila, orange, grenadine

El Diablo — Tequila, ginger beer, grosella
Tequila, ginger beer, blackcurrant

Spritz & Clásicos

Aperol Spritz — Aperol, prosecco, soda

Hugo Spritz — Flor de saúco, prosecco, soda, menta
Elderflower, prosecco, soda, mint

Peach Bellini — Prosecco, puré de melocotón
Prosecco, peach purée

Rossini — Prosecco, fresa fresca
Prosecco, fresh strawberry

Mimosa — Prosecco, zumo de naranja
Prosecco, orange juice

Kir Royale — Champán, licor de grosella
Champagne, blackcurrant liqueur

Ginebra Cocktails

Singapore Sling — Gin, cherry brandy, piña, lima
Gin, cherry brandy, pineapple, lime

Lychee Martini — Gin, St. Germain, licor de lichi, lima
Gin, St. Germain, lychee liqueur, lime

Teagroni — Gin, Campari, Martini Rosso, té Earl Grey
Gin, Campari, Martini Rosso, Earl Grey tea

MOCKTAILS

€11.95

Virgin Mojito — Lima, menta, ginger ale
Lime, mint, ginger ale

Virgin Berries Mojito — Frutos rojos, lima, menta, soda
Mixed berries, lime, mint, soda

Mango Mule — Mango, ginger ale, lima, pepino
Mango, ginger ale, lime, cucumber

Virgin Colada — Coco, piña, nata
Coconut, pineapple, cream

Virgin Mary — Tomate, especias, limón
Tomato, spices, lemon

SMOOTHIES

€7.95

Tropical Gold — Mango, maracuyá, naranja
Mango, passionfruit, orange

Berry Velvet — Frutos rojos, manzana, miel
Fresh berries, apple, honey

Lychee Lagoon Cooler — Lychee, watermelon, lime

CERVEZAS / BEERS

Victoria Half Pint	€4.00
Victoria Pint	€6.00
Victoria Tower 2.5l	€20.00
Coronita	€6.00
Desperado	€6.00
Rekoderlig (Strawberry & Lime)	€6.00
Daura Damm (Gluten Free)	€6.00

RON / RUM

	<i>Botella</i>	<i>Bottle</i>
Bacardí	€13.95	€180
Brugal	€13.95	€180
Barceló Añejo	€13.95	€180
Havana 7	€14.95	€180
Legendario Añejo 9	€15.95	€200
Zacapa 23	€17.95	€230

VODKA

	<i>Botella</i>	<i>Bottle</i>
Absolut	€13.95	€180
Legendario	€14.95	€200
Grey Goose	€16.95	€200
Belvedere	€18.95	€250

COGNAC & BRANDY

	<i>Botella</i>	<i>Bottle</i>
Soberano	€13.95	€150
Hennessy VS	€16.95	€220
Rémy Martin VSOP	€17.95	€230

GINEBRA/ GIN

	<i>Botella</i>	<i>Bottle</i>
Bombay Sapphire	€14.95	€180
Hendricks	€15.95	€200
Gin Mare	€15.95	€200
Monkey 47	€16.95	€210
Roku	€15.95	€200
Puerto de Indias	€14.95	€180
Tanqueray 0.0%	€11.95	€150

SANGRÍAS

	<i>Vaso</i>	<i>Jarra</i>
	<i>Glass</i>	<i>Jar</i>
Tinto de Verano	€7.00	€25.00
Sangría Roja	€9.00	€32.00
<i>Red Sangria</i>		
Sangría Blanca	€9.00	€32.00
<i>White Sangria</i>		
Sangría de Cava	€10.00	€36.00
<i>Cava Sangria</i>		

WHISKY

	<i>Botella</i>	<i>Bottle</i>
Ballantine's	€13.95	€150
Dewar's White Label	€13.95	€150
Jameson	€13.95	€180
Johnnie Walker Red Label	€13.95	€150
Johnnie Walker Black Label	€16.95	€200
Jack Daniel's	€15.95	€200
Chivas 12	€16.95	€200
Macallan 12	€19.95	€250

LICORES / LIQUEURS

	<i>Chupito</i>	<i>Botella</i>
	<i>Shot</i>	<i>Bottle</i>
Patrón	€14.00	€180
(Silver, Gold, Reposado)		
Sambuca	€6.00	€60
Baileys	€6.00	€60
Amaretto	€6.00	€60
Jägermeister	€6.00	€80
Pacharán	€6.00	€60
Jägerbomb	€10.00	-
Baby Guinness	€8.00	-