

CARTA



LAMALAKA

NERJA · BEACH EXPERIENCE

LACARTA

Donde el Mediterráneo amanece cada día

Where the Mediterranean awakens each day

NERJA · COSTA DEL SOL · MÁLAGA

LACOMIDA

Del mar a la mesa, del sol a tu plato • From the sea to the table, from the sun to your plate

AL CENTRO DE LA MESA

For sharing

Servicio de pan con aceite de oliva virgen¹ Bread service with virgin olive oil por persona / per person	1,95 €
Aceitunas y alcaparrones del sur^{4.9} Southern olives and caper berries	4,90 €
Croquetas cremosas de cecina^{1.3.7} Cured beef croquettes 6 unidades / 6 units	13,50 €
Jamón de bellota 100%^{1.6} 100% Acorn-fed Iberian ham con picos de pan rústico y almendras / with rustic breadsticks and almonds	35,00 €
Patatas bravas con alioli suave y piparras^{3.8.9} Bravas potatoes with mild aioli and piparra peppers	10,50 €
Berenjenas fritas con miel de caña¹ Fried aubergines with cane molasses	10,50 €
Ostras con pipeta de leche de tigre¹¹ Oysters with leche de tigre pipette	14,50 €
Mejilloncitos al vino fino y albahaca fresca^{9.11} Baby mussels with fino sherry and fresh basil	14,50 €
Gambas al ajillo con AOVE y cayena^{2.9} Garlic prawns with EVOO and cayenne	14,50 €
Puntillitas fritas^{1.11} Fried baby cuttlefish	14,50 €
Boquerones fritos^{1.4} Fried anchovies	14,50 €
Tartar de atún rojo con aguacate y tomate de la Axarquía^{1.4.7.8.9.12} Bluefin tuna tartare with avocado and Axarquía tomato	24,50 €
Lágrimas de pollo crujientes con alioli de limón y cajún^{1.3.7.8} Crispy chicken tenders with lemon-cajun aioli	14,50 €
Sardinas a la brasa con AOVE y sal Maldon⁴ Grilled sardines with EVOO and Maldon salt	12,50 €
Falso ceviche de pulpo y langostinos al estilo LaMalaka^{2.4.9.10.11} LaMalaka-style octopus and prawn ceviche Picante / Spicy	16,90 €
Ceviche de corvina^{1.2.4.8.9.10.11.12} Corvina ceviche Picante / Spicy	18,90 €

ENSALADAS

Salads

Ensalada César mediterránea con pollo a la brasa y falafel^{1.3.4.7.8.9.12} Mediterranean Caesar salad with grilled chicken and falafel	15,90 €
Parrillada de verduras de la huerta con AOVE y sal Maldon Grilled garden vegetables with EVOO and Maldon salt	14,50 €
Burrata cremosa con pesto de albahaca y tomatitos cherry aliñados⁷ Creamy burrata with basil pesto and seasoned cherry tomatoes	17,90 €
Ensalada griega de sandía, almendra, aceitunas negras, queso feta y aceite de albahaca^{6.7.9} Greek watermelon salad with almond, black olives, feta cheese and basil oil En temporada / In season	16,90 €
Ensalada de tomate, aguacate de la Axarquía, cebolla y ventresca de atún^{4.9} Tomato, Axarquía avocado, onion and tuna belly salad	17,90 €
Aguacate de la Axarquía braseado con pico de gallo y cilantro Grilled Axarquía avocado with pico de gallo and coriander	15,50 €

ARROCES Y PASTAS

Rice and pasta

Arroz negro de sepia en su tinta^{*2.3.4.7.9.10.11} Black cuttlefish rice cooked in its own ink 2 personas / for 2	35,00 €
Arroz caldoso de bogavante nacional al estilo tradicional^{*1.2.3.4.6.7.9.10.11} Traditional lobster broth rice 2 personas / for 2	75,00 €
Risotto cremoso de verduras y setas de temporada^{3.7} Creamy seasonal vegetable and mushroom risotto	16,90 €
Fideos chinos salteados al wok con verduras y anacardos tostados Wok-fried noodles with vegetables and toasted cashews	14,90 €
► A elegir: pollo o gambas • Choose chicken or prawns Pollo 1·3·6·8·10·14 • Gambas 1·2·3·6·8·9·10·14	

* Tiempo de elaboración aproximado: 30 minutos / Approximate preparation time: 30 minutes

LACOMIDA

Brasa, horno y dulces • Grill, oven & sweets

DEL MAR

From the sea

Lomo de atún a la plancha con parrillada de verduras ^{1.4.8.9}	29,90 €
Seared tuna loin with grilled vegetables	
Bogavante nacional con patatas doradas y huevos fritos ^{2.3.4.9.10.11}	65,00 €
Spanish lobster with golden potatoes and fried eggs	
Lubina a la brasa con salsa meunière y toque de alcaparras ^{4.7.9}	37,00 €
Grilled sea bass, meunière sauce, capers	
Calamar a la plancha con emulsión de ají amarillo y mango ^{3.8.9.11}	29,50 €
Seared squid with yellow ají and mango emulsion	
Pata de pulpo a la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón ¹¹	29,90 €
Grilled octopus leg, potato cream, paprika oil	
Gambas blancas de Huelva a la plancha ^{2.9}	16,50 €
Seared Huelva white prawns 120 g	

DE LA TIERRA

From the land

Entrecot de ternera a la brasa con patatas baby o fritas • 350 g	35,50 €
Grilled beef entrecôte with baby or fried potatoes	
Chuletón de ternera a la brasa con pimientos de Padrón • 1 kg	85,00 €
Grilled rib steak with Padrón peppers	
Solomillo de ternera a la brasa con patatas baby o fritas • 250 g ^{1.4.7}	37,50 €
Grilled beef tenderloin with baby or fried potatoes	
Steak tartar de solomillo con tostas y mantequilla ahumada ^{1.3.7.8.9.12}	24,90 €
Tenderloin steak tartare with toasts and smoked butter	
Smash burger de ternera con mermelada de bacon y salsa LaMalaka ^{1.3.7.8.9}	19,90 €
Beef smash burger with bacon jam and LaMalaka sauce	
Milanesa de pollo con provolone, mozzarella, tomate y albahaca ^{1.3.7}	18,00 €
Chicken milanese with provolone, mozzarella, tomato and basil	

SALSAS

Sauces

De pimienta ⁷	3,50 €
Pepper	
De trufa ⁷	3,50 €
Truffle	
Extra de alioli ^{3.8.9}	1,00 €
Aioli	

ACOMPañAMIENTOS

Sides

Patatas fritas naturales	4,50 €
Hand-cut fries	
Patatas baby ⁷	4,50 €
Baby potatoes	
Pimientos del Padrón	6,90 €
Padrón peppers	
Verduras a la parrilla	6,90 €
Grilled vegetables	
Guarnición de ensalada ⁹	4,50 €
Mixed salad	

CARTA INFANTIL

Kids menu • Hasta 12 años / Up to 12 years old

Macarrones con tomate ^{1.8}	7,50 €
Macaroni with tomato sauce	
Lágrimas de pollo infantil ^{1.3.7.8}	7,50 €
Kids' chicken tenders	
Hamburguesa infantil con queso y patatas fritas ^{1.3.7}	9,50 €
Kids' cheeseburger with fries	

POSTRES

Desserts

Tarta de chocolate ^{1.3.6.7.8}	9,50 €
Chocolate cake	
Tarta de queso LaMalaka ^{3.7}	9,50 €
LaMalaka cheesecake	
Tarta de plátano banoffee ^{1.7.8}	9,50 €
Banoffee banana cake	
Tarta carrot cake LaMalaka ^{1.3.7}	9,50 €
LaMalaka carrot cake	
Copa de helados (2 bolas a elegir)	9,50 €
Ice cream cup (2 scoops) Chocolate (7-8) • Vainilla (7) • Fresa (7) • Coco (7) • Sorbete de limón (7)	
Piña asada con almendras, sorbete de limón y canela ^{6.7}	9,50 €
Roasted pineapple with almonds, lemon sorbet and cinnamon	
Tequeños de chocolate y avellanas ^{1.3.6.7.8}	9,50 €
Chocolate-hazelnut tequeños	

LABEBIDA

De la copa al brindis, sin prisa · From the first aperitif to the last toast.

AGUAS, ZUMOS Y REFRESCOS

Waters, juices and soft drinks

Aquabona con gas	3,50 €
Sparkling water	
Agua ½L	3,50 €
Water	
Coca-Cola · Zero	3,70 €
Fanta de Naranja · Limón	3,70 €
Orange · Lemon Fanta	
Sprite	3,70 €
Fuze Tea · limón · maracuyá	3,70 €
Lemon · Passion fruit Fuze Tea	
Aquarius de Naranja · Limón	3,70 €
Orange · Lemon Aquarius	
Tónica Royal Bliss · Royal Bliss 00	3,70 €
Royal Bliss · Royal Bliss 00 Tonic	
Tónica Royal Bliss Berry	3,70 €
Royal Bliss Berry Tonic	
Ginger Beer	3,70 €
Zumos	4,00 €
manzana, melocotón, uva, tomate / apple, peach, grape, tomato	
Tónica Fever-Tree	4,50 €
Fever-Tree Tonic	
Zumo de tomate preparado ¹²	5,00 €
Seasoned tomato juice	
Limonada	5,00 €
Lemonade	
Zumo de naranja natural	5,90 €
Fresh orange juice	

VINOS POR COPA

Wines by the glass

Verdejo	4,90 €
Blanco / White	
Semidulce	5,00 €
Blanco / White	
Rosado	5,00 €
Rosado / Rosé	
Prosecco	5,00 €
Espumoso / Sparkling	
Albariño	5,20 €
Blanco / White	
Godello	5,50 €
Blanco / White	
Ribera	5,50 €
Tinto / Red	
Rioja	5,50 €
Tinto / Red	
Tinto de verano · con limón o casera	5,50 €
Summer red wine · with lemon or soda	
Sangría de vino o cava	7,50 €
Wine or cava sangria	

Disponemos de una amplia selección de vinos en nuestra bodega / We offer a wide selection of wines in our cellar

CAFÉ E INFUSIONES

Coffee & tea

Café	3,50 €
Coffee	
solo · con leche · cortado · americano · espresso / black · with milk · cortado · americano · espresso	
Tés e infusiones	3,90 €
Tea & infusions	
english breakfast · rooibos · verde · menta · manzanilla / english breakfast · rooibos · green · mint · chamomile	
Cappuccino	4,00 €
Café bombón	4,50 €
Espresso with condensed milk	
Carajillo	4,50 €
Coffee with spirit	
Café doble	5,00 €
Double espresso	
Carajillo mexicano	8,00 €
Mexican coffee with spirit	
Café irlandés	9,00 €
Irish coffee	

CERVEZAS

Beers

Doble Cruzcampo ¹	4,90 €
Doble Radler ¹	4,90 €
Shandy	
Cerveza sin gluten	5,00 €
Gluten-free beer	
Heineken 0,0% ¹	5,00 €
Sin alcohol tostada ¹	5,00 €
Alcohol-free amber beer	
Sol ¹	5,50 €
18/70 ¹	5,50 €
Doble Águila sin filtrar ¹	5,90 €
Unfiltered lager	
Michelada ¹	8,00 €
Spiced beer cocktail	
Ladrón de Manzanas ¹	5,00 €
Cider	

APERITIVOS

Aperitifs

Campari ⁹	7,00 €
Martini Rosso ⁹	7,00 €
Martini Bianco ⁹	7,00 €
Martini Rubino ⁹	8,00 €
Martini Ambrato ⁹	8,00 €
Aperol Spritz ⁹	9,00 €
Hugo Spritz ⁹	9,00 €

ALÉRGENOS · ALLERGENS

 01 Gluten	 02 Crustáceos	 03 Huevo	 04 Pescado	 05 Cacahuetes	 06 Frutos secos	 07 Lácteos
 08 Soja	 09 Sulfitos	 10 Apio	 11 Moluscos	 12 Mostaza	 13 Altramuces	 14 Sésamo

Reglamento (UE) 1169/2011 · Si tienes alguna alergia o intolerancia, comunícalo a nuestro equipo. IVA incluido · el pescado puede contener anisakis y se sirve previamente congelado a -20 °C. Please let our team know about any food allergy or intolerance. All prices include VAT · fish may contain anisakis and is previously frozen at -20 °C.