

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 queso cheddar, mermelada de bacon y salsa LaMalaka ^{1.3.7.8.9}	19,90 €
Beef smash burger with cheddar cheese, 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



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.