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 virgen[1] ..... **1,95 €**
Bread service with virgin olive oil
por persona / per person

Aceitunas y alcaparrones del sur[4.9] ..... **4,90 €**
Southern olives and caper berries

Croquetas cremosas de cecina[1.3.7] ..... **13,50 €**
Cured beef croquettes
6 unidades / 6 units

Jamón de bellota 100%[1.6] ..... **35,00 €**
100% Acorn-fed Iberian ham
con picos de pan rústico y almendras / with rustic breadsticks and almonds

Patatas bravas con alioli suave y piparras[3.8.9] ..... **10,50 €**
Bravas potatoes with mild aioli and piparra peppers

Berenjenas fritas con miel de caña[1] ..... **10,50 €**
Fried aubergines with honey

Ostras con pipeta de leche de tigre[11] ..... **14,50 €**
Oysters with leche de tigre pipette

Mejillones al vino fino y albahaca fresca[9.11] ..... **14,50 €**
Mussels with fino sherry and fresh basil

Gambas al ajillo con AOVE y cayena[2.9] ..... **14,50 €**
Garlic prawns with EVOO and cayenne

Puntillitas fritas[1.11] ..... **14,50 €**
Fried baby squid

Boquerones fritos[1.4] ..... **14,50 €**
Fried anchovies

Tartar de atún rojo con aguacate y tomate de la Axarquía[1.4.7.8.9.12] ..... **24,50 €**
Bluefin tuna tartare with avocado and Axarquía tomato

Lágrimas de pollo crujientes con alioli de limón y cajún[1.3.7.8] ..... **14,50 €**
Crispy chicken tenders with lemon-cajun aioli

Sardinas a la brasa con AOVE y sal Maldon[4] ..... **12,50 €**
Grilled sardines with EVOO and Maldon salt

Falso ceviche de pulpo y langostinos al estilo LaMalaka[2.4.9.10.11] ..... **16,90 €**
LaMalaka-style octopus and prawn ceviche
Picante / Spicy

Ceviche de corvina[1.2.4.8.9.10.11.12] ..... **18,90 €**
Corvina ceviche
Picante / Spicy

ENSALADAS

Salads

Ensalada César mediterránea con pollo a la brasa y falafel[1.3.4.7.8.9.12] ..... **15,90 €**
Mediterranean Caesar salad with grilled chicken and falafel

Parrillada de verduras de la huerta con AOVE y sal Maldon ..... **14,50 €**
Grilled vegetables with EVOO and Maldon salt

Burrata cremosa con pesto de albahaca y tomatitos cherry aliñados[7] ..... **17,90 €**
Creamy burrata with basil pesto and seasoned cherry tomatoes

Ensalada griega de sandía, almendra, aceitunas negras, queso feta y aceite de albahaca[6.7.9] ..... **16,90 €**
Greek watermelon salad with almond, black olives, feta cheese and basil oil
En temporada / In season

Ensalada de tomate, aguacate de la Axarquía, cebolla y ventresca de atún[4.9] ..... **17,90 €**
Tomato, Axarquía avocado, onion and tuna belly salad

Aguacate de la Axarquía braseado con pico de gallo y cilantro ..... **15,50 €**
Grilled Axarquía avocado with pico de gallo and coriander

ARROCES Y PASTAS

Rice and pasta

Arroz negro de sepia en su tinta *[2.3.4.7.9.10.11] ..... **35,00 €**
Black cuttlefish rice cooked in its own ink
2 personas / for 2

Arroz caldoso de bogavante nacional al estilo tradicional *[1.2.3.4.6.7.9.10.11] ..... **75,00 €**
Traditional lobster brothy rice
2 personas / for 2

Risotto cremoso de verduras y setas de temporada[3.7] ..... **16,90 €**
Seasonal vegetable and mushroom risotto

Fideos chinos salteados al wok con verduras y anacardos tostados ..... **14,90 €**
Wok-fried noodles with vegetables and toasted cashews

▶ 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*

LA COMIDA

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 €
Grilled 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 €
Grilled 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 piece, potato cream and paprika oil

Gambas blancas de Huelva a la plancha 2.9 — 16,50 €
Grilled Prawns from Huelva
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 €
T-Bone 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 milanesa 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.