



“Comenzaban a florecer los naranjos.
La primavera hacía densa la atmósfera.
El azahar, como olorosa nieve,
cubría los huertos y esparcía su
perfume por los callejones de la ciudad.
Al respirar se mascaban flores.”

Blasco Ibáñez



Bocados imprescindibles

CROQUETAS CREMOSAS - 2 UDS.	5€
de salchichón de Málaga, salsa tártara y lima	
STEAK TARTAR - 1 UD.	6€
de vaca vieja sobre hoja de shiso, yema curada y palomitas de alcaparra	
CRUJIENTE LÍQUIDO - 2 UDS.	5€
de salmorejo cordobés y atún rojo de Almadraba	
ANCHOA DE SANTOÑA - 1 UD.	4€
con mantequilla ahumada y tomate en polvo	
GILDA AZAHAR - 1 UD.	3,50€
con chicharrón de Cádiz	
CROQUETAS CASERAS - 2 UDS.	5€
de jamón ibérico	

*Servicio de panes artesanos y aceite de oliva:
2€ por persona.*

Essential bites

CREAMY CROQUETTES - 2 U.	5€
with "salchichón" from Málaga, tartare sauce and lime	
STEAK TARTARE - 1 U.	6€
of aged beef on shiso leaf, cured egg yolk and caper popcorn	
LIQUID CRISP - 2 U.	5€
"Cordoban salmorejo" with Almadraba bluefin tuna	
SANTOÑA ANCHOVY - 1 U.	4€
with smoked butter and tomato powder	
AZAHAR GILDA SKEWER - 1 U.	3,50€
with "chicharrón" from Cádiz	
HOMEMADE CROQUETTES - 2 U.	5€
with Iberian ham	

*Bread service and extra virgin olive oil:
2€ per person.*



Despensa y huerta

JAMÓN IBÉRICO (50G.) 20€

servido con pan artesano
tostado, tomate y AOVE
de Ronda

SELECCIÓN DE QUESOS 18€

de la Sierra de Cádiz y
de Málaga

TARTAR DE ATÚN ROJO 18€

de Almadraba con
salmorejo de fresas y
melón osmotizado
en Cointreau

TOMATES EN TEXTURAS 15€

con esencia de ensalada
líquida, cebolleta fresca y
granizado de su jugo

AGUACATE DE LA AXARQUÍA 15€

asado al Jospé, crema de
maíz, pesto de perejil y
nieve de queso

COGOLLOS A LA BRASA 16€

con holandesa de Payoyo

Larder and garden

IBERIAN HAM (50G.) 20€

served with toasted artisan
bread, tomato and EVOO
from Ronda

SELECTION OF CHEESES 18€

from Sierra de Cádiz
and Málaga

BLUEFIN TUNA TARTARE 18€

from Almadraba with
strawberry "salmorejo"
and Cointreau-infused
osmotized melon

TOMATOES IN TEXTURES 15€

with liquid salad essence,
fresh spring onion and a
granita made from their juice

AVOCADO FROM LA AXARQUÍA 15€

Jospé-roasted with corn
cream, parsley pesto
and cheese snow

GRILLED LETTUCE HEARTS 16€

with Payoyo hollandaise sauce



Platos con Alma

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS 15€
con puerro, setas de temporada,
gazpachuelo del puchero, caviar
de vermú y hierbabuena

TIRADITO DE LUBINA 18€
con gazpacho verde,
edamame y Ras el Hanout

CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO 20€
con bechamel de queso
payoyo, demi-glace de
su jugo y trufa negra

SALMONETES SOASADOS 22€
sobre ajoblanco de coco,
higos y gel de apio-manzana

FALSO RISOTTO 18€
con magret de pato
a la brasa, foie y matices
de cereza negra

Soulful dishes

PRAWN RAVIOLI 15€
with leek, seasonal mushrooms,
"puchero gazpachuelo",
vermouth caviar and mint

SEA BASS "TIRADITO" 18€
with green "gazpacho",
edamame and Ras el Hanout

MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI 20€
with payoyo cheese
béchamel, demi-glace
jus and truffle

CHARRED RED MULLET 22€
over coconut "ajoblanco",
figs and celery-apple gel

FAUX RISOTTO 18€
with grilled duck
magret, foie gras and
notes of black cherry



Del mar

CORVINA FRITA EN ADOBO 22€
acompañada de setas
salteadas y glaseado
de Jerez

PARGO EN 28€
AMARILLO TRADICIONAL
con terciopelo de azafrán,
espárragos, patatas
confitadas y perejil crujiente

SALMÓN AL HORNO 24€
con cremoso ahumado
de coliflor, su cuscús y
hierbas de primavera

PESCADO DEL DÍA S/M

**Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.*

**Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis.*



From the sea

FRIED MARINATED CORVINA 22€
accompanied by
sautéed mushrooms
and sherry glaze

SNAPPER IN 28€
TRADITIONAL YELLOW
with saffron velouté,
asparagus, confit potatoes
and crispy parsley

OVEN-BAKED SALMON 24€
with smoked cauliflower
cream, cauliflower couscous
and spring herbs

CATCH OF THE DAY M P

**We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.*

**This establishment knows and applies the Spanish Royal Decree obligations on protection against anisakis.*

Carne y fuego

PLUMA IBÉRICA	27€
con parmentier de calabaza y emulsión de pimienta verde	
RABO DE TORO TRADICIONAL	26€
con dados de patata	
POLLO COQUELET	24€
en dos cocciones, con salvia y patatas baby	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	33€
a la brasa con puré de patatas especiado	
LOMO BAJO DE VACA VIEJA	31€
servido con piedra de sal del Himalaya	

Guarniciones

PATATAS FRITAS CASERAS	6€
PURÉ DE PATATAS TRUFADO	5€
COGOLLOS ALIÑADOS	5€
PIQUILLOS CONFITADOS	5€

Meat and fire

IBERIAN PORK	27€
with pumpkin parmentier and green pepper emulsion	
TRADITIONAL OXTAIL	26€
served with potato cubes	
COQUELET CHICKEN	24€
dual-phase cooking, with sage and baby potatoes	
AGED BEEF TENDERLOIN	33€
grilled with spiced potato purée	
AGED BEEF LOIN	31€
served on salt stone from Himalaya	

Side dishes

HOMEMADE FRENCH FRIES	6€
TRUFFLED POTATO PURÉE	5€
DRESSED LETTUCE HEARTS	5€
CONFIT "PIQUILLO" PEPPERS	5€



Déjate llevar por la memoria de sabores y texturas.

Un recorrido entre pasado y presente, donde los aromas de la tradición se reinventan en cada bocado.



Let yourself be guided by the memory of flavors and textures.

A journey through past and present, where the aromas of tradition are reimaged in every bite.

Menú Degustación

CROQUETA CASERA
de jamón ibérico

ANCHOA DE SANTOÑA
con mantequilla ahumada y tomate en polvo

TOMATES EN TEXTURAS
con esencia de ensalada líquida,
cebolleta fresca y granizado de su jugo

CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO
con bechamel de queso payoyo,
demi-glace de su jugo y trufa negra

PARGO EN AMARILLO TRADICIONAL
terciopelo de azafrán, espárragos,
patatas confitadas y perejil crujiente

PLUMA IBÉRICA
con parmentier de calabaza y
emulsión de pimienta verde

MELÓN CANTALUPO Y MANZANILLA:
frutas osmotizadas, sopa de melón y
granizado de "Manzanilla Papyrusa"

CHOCOLATE, PAN Y ACEITE:
coulant de chocolate 70%, helado de
pan tostado y AOVE de Ronda

60€ por persona

Se requiere reserva previa.
Hora máxima de reserva: 1h30 antes del cierre.
Añade maridaje a tu menú: +15€ por persona.

Tasting Menu

HOMEMADE CROQUETTE
with Iberian ham

SANTOÑA ANCHOVY
with smoked butter and tomato powder

TOMATOES IN TEXTURES
with liquid salad essence, fresh spring
onion and a granita of their juice

MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI
with Payoyo cheese béchamel,
demi-glace jus and truffle

SNAPPER IN TRADITIONAL YELLOW
with saffron velouté, asparagus,
confit potatoes and crispy parsley

IBERIAN PORK
with roasted pumpkin parmentier and
green pepper emulsion

CANTALOUPE MELON AND MANZANILLA:
osmotized fruits, melon soup, and
"Manzanilla Papyrusa" granita

CHOCOLATE, BREAD, AND OLIVE OIL:
70% chocolate coulant, toasted bread
ice cream, and EVOO from Ronda

60€ per person

Previous booking is required.
Latest booking time: 1h30 before closing.
Add wine pairing to your menu: +15€ per person.



EBOCA RESTAURANTS