



ME

restaurante

NU



Tablas | Platters

Tabla de queso de cabra variado (11) <i>Goat cheese platter selection</i>	M-13€ R-22€
Tabla de embutidos de Colmenar (13) <i>Colmenar's sausages platter selection</i>	M-11€ R-20€
Tabla mix de queso y embutidos (11,13) <i>Mixed cheese and sausages platter selection</i>	23€
Tabla de jamón Ibérico Bellota <i>Iberian Ham</i>	26€

¿Picamos algo? | Snack

Crema de queso (11) <i>Cheese cream</i>	6€
Paté de aceitunas (6) <i>Olive pâté</i>	6€
Patatas de Ardales <i>Ardales chips</i>	4€

Ensaladas | Salads

Zanahorias y remolachas Andalusi con almendras y nueces (6,13) <i>Andalusian carrot and beet with almonds and walnuts</i>	11€
Ensalada La Odisea (3,5,6,8,11,13) (lechuga, zanahoria y remolacha rallada, nuez, atún y queso tierno de cabra) <i>La Odisea salad</i> (lettuce, carrot and grated beet, walnut, tuna and a ball of soft goat cheese)	15€
Tomate "picao" de la huerta <i>Chopped tomato from the garden</i>	11€
Ensalada Malagueña (3,5,8,13) (patatas, cebolla, naranjas, aceitunas aloreñas y bacalao) <i>Malagueña Salad</i> (potatoes, onion, oranges, Aloreño olives and cod)	12€
Ensaladilla Rusa (3,5,8,10,13) (patatas, zanahoria, guisantes, huevo duro, atún y langostinos) <i>Homemade Olivier salad</i> (potatoes, carrot, peas, hard-boiled egg, tuna and prawns)	12€

*Pan y piquitos precio por persona *Bread and snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



Para compartir | To share

Milhoja de queso de cabra (6,11,13) (con manzana confitada, mousse de pato, cebolla caramelizada en base de mermelada de mango) <i>Goat cheese millefeuille</i> (with candied apple, foie, caramelized onion on a base of mango jam)	16 €
Flor de alcachofa al horno con jamón (2 uds) <i>Baked artichoke flower with ham (2 pcs)</i>	13 €
Berenjena frita con miel de caña (1) <i>Fried eggplant with cane honey</i>	11 €
Pimientos del padrón <i>Padrón peppers</i>	10 €
Tartar de aguacate con frutos rojos (13) <i>Avocado tartar with red fruits</i>	15 €
Tartar de salchichón (9,10,13) <i>Sausage tartar</i>	16 €
Boquerones en vinagre con pimientos asados (3,5,8,13) <i>Boquerones in vinegar with roasted pepper salad</i>	11 €
Huevos ecológicos rotos con espárragos verdes y jamón (10) <i>Organic broken eggs with green asparagus and ham</i>	17 €
Patatas Bravas (1,10) <i>Spicy potatoes</i>	11 €
Chorizo de Colmenar al vino seco (13) <i>Colmenar chorizo in wine sauce</i>	11 €
Langostinos al Pil-Pil (3,5,8) <i>Pil-Pil Prawns</i>	17 €
Supremas lagrimitas de pollo (1,10) <i>Supreme chicken fingers</i>	14 €
Buñuelos de bacalao (1,3,5,8,10,11) <i>Cod fritters</i>	6 uds - 15 €
Croquetas variadas (rabo de toro choco jamón Ibérico) (1,3,5,8,10,11) <i>A selection of croquettes</i> (oxtail squid Iberian ham)	6 uds - 12 € 12 uds - 19 €
Croquetas de queso y nueces (6,10,11) <i>Cheese and walnut croquettes</i>	6 uds - 15 €

*Pan y piquitos precio por persona *Bread and snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupinus



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos de sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuates
Peanuts



Vegano
Vegan

Principales | Main courses

Migas de la abuela Antónia (temporada) (1,10) (pan, chorizo, pimientos, huevo y presa Ibérica) <i>Granny Antónia's Crumbs</i> (bread, chorizo, peppers, egg and Iberian pork)	19 €
Gazpachuelo malagueño (temporada/season) (3,5,8,10)	12 €
Albóndigas en salsa de almendra (1,6,13) <i>Meatballs in almond sauce</i>	15 €
Cacerola de los montes (10,13) (patatas panaderas, chorizo, pimientos del padrón y huevos) <i>Casserole of the mountains</i> (baked potatoes, chorizo, padrón peppers and eggs)	17 €
Flamenquín de rabo de toro (1,2,4,10,11,13) <i>Breaded roll stuffed with oxtail meat</i>	18 €
Carrillada malagueña salerosa (13) <i>Malagueña salerosa cheek meat</i>	21 €
Brocheta de gambón y pimientos asados (3,5,8,13) <i>Prawn and roasted pepper skewer</i>	2 uds - 17 €
Bacalao a la Mediterránea (3,5,8,13) <i>Mediterranean cod</i>	21 €
Salmón a la plancha (3,5,8,10) <i>Grilled salmon</i>	21 €

A la parrilla | Grilled

Pata de pulpo XXL (3,5,8) <i>XXL Octopus leg</i>	27 €
*Presa Ibérica <i>*Iberian pork cut</i>	23 €
*Entrecot de ternera <i>*Beef entrecote</i>	26 €
*Súper hamburguesa de ternera Premium (1,6,10,11,13) (con salsa de trufa, lechuga y foie de pato) <i>*Super Premium Beef Burger</i> (with truffle sauce, lettuce and duck foie)	23 €
*Hamburguesa de chivo (1,10,11,13) (con salsa de vino de Málaga, queso curado, lechuga y tomate) <i>*Goat burger</i> (with Malaga wine sauce, cured cheese, lettuce and tomato)	24 €
*Guarnición (Patatas fritas, patatas panaderas, batata o verduras de la huerta) <i>*Garrison (French fries, baked potatoes, sweet potatoes or garden vegetables)</i>	

*Pan y piquitos precio por persona *Bread and snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupinus



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos de Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuates
Peanuts



Vegano
Vegan



ME

restaurante

NU

Intolerancia al gluten
Intolerance to gluten
Puede contener trazas
May contain traces



Tablas | Platters

Tabla de queso de cabra variado (11) <i>Goat cheese platter selection</i>	M-13 € R-22 €
Tabla de embutidos de Colmenar (13) <i>Colmenar's sausages platter selection</i>	M-11 € R-20 €
Tabla mix de queso y embutidos (11, 13) <i>Mixed cheese and sausages platter selection</i>	23 €
Tabla de jamón Ibérico Bellota <i>Iberian Ham</i>	26 €

Ensaladas | Salads

Zanahorias y remolachas Andalusi con almendras y nueces (6,13) <i>Andalusian carrot and beet with almonds and walnuts</i>	11 €
Ensalada La Odisea (3,5,6,8,11,13) (lechuga, zanahoria y remolacha rallada, nuece, atún y queso tierno de cabra) <i>La Odisea salad</i> (lettuce, carrot and grated beet, walnut, tuna and a ball of soft goat cheese)	15 €
Tomate "picao" de la huerta <i>Chopped tomato from the garden</i>	11 €
Ensalada Malagueña (3,5,8,13) (patatas, cebolla, naranjas, aceitunas aloreñas y bacalao) <i>Malagueña Salad</i> (potatoes, onion, oranges, Aloreño olives and cod)	12 €
Ensaladilla Rusa (3,5,8,10,13) (patatas, zanahoria, guisantes, huevo duro, atún y langostinos) <i>Homemade Olivier salad</i> (potatoes, carrot, peas, hard-boiled egg, tuna and prawns)	12€

Principales | Main courses

Gazpachuelo malagueño (temporada/season) (3,5,8,10)	12 €
Cacerola de los montes (10,13) (patatas panaderas, chorizo, pimientos del padrón y huevos) <i>Casserole of the mountains</i> (baked potatoes, chorizo, padrón peppers and eggs)	17 €
Carrillada malagueña salerosa (13) <i>Malagueña salerosa cheek meat</i>	21 €
Brocheta de gambón y pimientos asados (3,5,8,13) <i>Prawn and roasted pepper skewer</i>	2uds - 17 €
Bacalao a la Mediterránea (3,5,8,13) <i>Mediterranean cod</i>	21 €
Salmón al horno (3,5,8,10) <i>Baked salmon</i>	21 €

*Piquitos sin gluten precio por persona *gluten-free snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



¿Picamos algo? | Snack

Crema de queso (11)

Cheese cream

6 €

Paté de aceitunas (6)

Olive pâté

6 €

Patatas de Ardales

Ardales chips

4 €

Para compartir | To share

Milhoja de queso de cabra (6,11,13)

(con manzana confitada, mousse de pato, cebolla caramelizada en base de mermelada de mango)

Goat cheese millefeuille

(with candied apple, foie, caramelized onion on a base of mango jam)

16 €

Flor de alcachofa al horno con jamón (2 uds)

Baked artichoke flower with ham (2 pcs)

13 €

Berenjena frita con miel de caña

Fried eggplant with cane honey

11 €

Pimientos del padrón

Padrón peppers

10 €

Tartar de aguacate con frutos rojos (13)

Avocado tartar with red fruits

15 €

Tartar de salchichón (9,10,13)

Sausage tartar

16 €

Patatas Bravas (10)

Spicy potatoes

11 €

Chorizo de Colmenar al vino seco (13)

Colmenar chorizo in wine sauce

11 €

Boquerones en vinagre con pimientos asados (3,5,8,13)

Boquerones in vinegar with roasted pepper salad

11 €

Huevos ecológicos rotos con espárragos verdes y jamón (10)

Organic broken eggs with green asparagus and ham

17 €

Croquetas variadas (setas | jamón Ibérico) (10,11)

A selection of croquettes (mushrooms | Iberian Ham)

6 uds - 12 €

12 uds - 19 €

Croquetas de queso y nueces (2,6,10,11)

Cheese and walnut croquettes

6 uds - 15 €

*Piquitos sin gluten precio por persona *gluten-free snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



Gluten



Allergenes
Lupinus



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuates
Peanuts



Vegano
Vegan

A la parrilla | Grilled

Pata de pulpo XXL (3,5,8)
XXL Octopus leg

27 €

*Presa Ibérica
*Iberian pork cut

23 €

*Entrecot de ternera
*Beef entrecote

26 €

*Súper hamburguesa de ternera Premium (6,10,11,13)
(con salsa de trufa, lechuga y foie de pato)
*Super Premium Beef Burger
(with truffle sauce, lettuce and duck foie)

23 €

*Hamburguesa de chivo (10,11,13)
(con salsa de vino de Málaga, queso curado, lechuga y tomate)
*Goat burger
(with Malaga wine sauce, cured cheese, lettuce and tomato)

24 €

Pan vegano y sin gluten | Vegan and gluten-free bread

*Guarnición | *Garrison

(Patatas fritas, patatas panaderas, batata o verduras de la huerta)
(French fries, baked potatoes, sweet potatoes or garden vegetables)

Para terminar bien tu experiencia gastronómica,
pide nuestra carta de cafés y postres
To end your gastronomic experience well,
order our coffee and dessert menu

*Piquitos sin gluten precio por persona *gluten-free snacks price per person **1,80€**

Alérgenos
Allergens



Veggie

Tartar de aguacate con frutos rojos (13)
Avocado tartar with red fruits

15 €

Zanahorias y remolachas Andalusi
con almendras y nueces (6,13)
Andalusian carrot and beet with almonds and walnuts

11 €

Tomate "picao" de La huerta
Chopped bull egg tomato

11 €

Patatas Bravas (1)
Spicy potatoes

11 €

Bocados de Heura con aroma de canela (1,4)
Heura bites with cinnamon aroma

18 €

Chorizo vegano al vino seco (1,4,13)
Vegan chorizo in wine sauce

11 €

Albóndigas veganas (1,4,6,13)
(en salsa de almendra con patatas panaderas)
*Vegan meatballs
(in almond sauce with baked potatoes)*

15 €

Cacerola de los montes (1,4,13)
(patatas panaderas, chorizo vegano y pimientos del padrón)
Si eres vegetariano,
pruébalo con nuestros huevos ecológicos +1,20€ (10)
*Casserole of the mountains
(baker potatoes, vegan chorizo and padrón peppers)
If you are vegetarian,
try it with our organic eggs +1,20€*

16 €

Croquetas de Espinacas (1,4)
Spinach croquettes

6 uds-12 €

*Hamburguesa de alcachofa (13)
(aguacate, tomate, cebolla caramelizada y lechuga)
*Artichoke burger
(avocado, tomato, caramelized onion and lettuce)

18 €

Pan vegano y sin gluten | Vegan and gluten-free bread

*Guarnición | *Garrison

(Patatas fritas, patatas panaderas, batata o verduras de la huerta)
(French fries, baked potatoes, sweet potatoes or garden vegetables)

¡Lo más dulce! | Sweet teast!

Tarta vegana, con helado vegano
Vegan cake, with vegan ice cream

8 €

Tómate el café con leche vegetal
Take coffee with vegetable milk

Tenemos vinos Malagueños veganos
Ask about our vegan Malaga wines

Alérgenos
Allergens

1



Gluten

2



Altramuzes
Lupins

3



Pescado
Fish

4



Soja
Soya

5



Moluscos
Molluscs

6



Frutos cáscara
Nuts

7



Granos Séamo
Sesame seeds

8



Crustáceos
Crustaceans

9



Mostaza
Mustard

10



Huevos
Eggs

11



Lácteos
Milk

12



Ajollo
Celery

13



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide

14



Cacahuetes
Peanuts

15



Vegano
Vegan



CARTA

vinos 100% Malagueños

BEBIDAS

Drinks

sabor
a **má
laga**
PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA



Copa



Descorche

Tintos | Red



Buen Puntito Morosanto (Ronda) Tempranillo Syrah Petit Verdot C. Sauvignon	4,5 €	22 €
DV Roble Descalzos Viejos (Ronda) Syrah Merlot Garnacha	4,9 €	25 €
Andresito Roble Niño de las Salinas (Almargen) C. Sauvignon Merlot	4,9 €	25 €
Tagus Roble Excelencia (Ronda) C. Franc	4,7 €	23 €
Frontones Crianza Excelencia (Ronda) Tempranillo Syrah C. Franc C. Sauvignon	4,9 €	25 €
Pernales Crianza Málaga Virgen (Fuente de Piedra) Syrah	4,9 €	25 €
Vega del Geva Crianza Pérez Hidalgo (Álora) Syrah C. Sauvignon Merlot	4,9 €	25 €

Blancos | White

Barón de Rivero Málaga Virgen (Fuente de Piedra) 100% Verdejo	4,2 €	20 €
Pernales Chardonnay Málaga Virgen (Fuente de Piedra) 100 % Chardonnay	4,7 €	23 €
Blanco Afrutado Cortijo La Fuente (Antequera) Moscatel grano menudo Pedro Ximénez	4,2 €	20 €
Fino Don Pepe Cortijo La Fuente (Antequera) 100% Pedro Ximénez	4 €	18 €

Rosado | Rosé

Pernales Rosado Málaga Virgen (Fuente de Piedra) Syrah	4,7 €	23 €
---	--------------	-------------

Espumosos | Sparkling



Florestel Seco
Quitapenas (Málaga)
100% moscatel Alejandría

25 €

Florestel Dulce
Quitapenas (Málaga)
100% moscatel Alejandría

25 €

Tartratos
Dimobe (Moclinejo)
100% moscatel Alejandría | Brut Nature

36 €

Dulces | Sweet



Andresito Moscatel Dulce
Niño de las Salinas (Almargen)
Moscatel Alejandría
Moscatel Morisco

4,5 € 22 €

Moscatel Naranja
Málaga Virgen (Fuente de Piedra)
100% Moscatel Alejandría

4,5 € 22 €

Barril | Cask

Selección de vinos tradicionales de Málaga
Selection of traditional wines from Malaga

Vermut casero

4 €

Seco Añejo

4 €

Semi dulces

4 €

*De los montes
Pajarete
Málaga Cream
Málaga sol*

Dulces

4 €

*Moscatel Dorado
Cómpeta
Colmenar
Málaga
Moclinejo
Moclinejo Añejo
Moscatel Guinda
Quina
Delicioso
Del Abuelo
Málaga Trasañejo
Pedro Ximénez
Málaga Christi*

Oro Viejo | Brandy

5,5 €

Los vinos de barril están ordenados de menor a mayor grado de dulzura y disponibles en nuestra casa.
The barrel wines are ordered from lowest to highest degree of sweetness and available in our house.

Bebidas | Drinks

Agua mineral 50 cl. <i>Still water 50 cl.</i>	2,2 €
Agua mineral con gas 33 cl. <i>Sparkling water 33 cl.</i>	2,2 €
Tinto de verano	4,5 €
Refrescos <i>Soft drinks</i>	2,7 €
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	4,5 €

*Naranjas ecológicas de Coín
*Organic oranges from Coín

Cerveza | Beer

VICTORIA
MÁLAGA 1928

Caña 25 cl. <i>Small glass 25 cl.</i>	2,7 €
Copa 40 cl. <i>Medium glass 40 cl.</i>	3,8 €
Jarra 50 cl. <i>Mug 50 cl.</i>	4,4 €
Botellín 33 cl. <i>Small bottle 33 cl.</i>	3,8 €
Botellín Daura sin gluten 33 cl. <i>Daura bottle gluten free 33 cl.</i>	4 €

*Tu cerveza VICTORIA con y sin alcohol
*Your VICTORIA beer with and without alcohol

Destilados | Distillates

Ron <i>Brugal, Barceló, Cacique, Bacardi blanco Legendario, Cacique 500 Cacique Añejo</i>	9 € 10 € 11 €
Whisky <i>Southern Comfort, White Label, Ballantines, J&B Johnnie Walker Red Label, DYC 8 años Jack Daniels, Black Label Cardhu 12 años Baileys</i>	9 € 10 € 11 € 12 € 7 €
Ginebra <i>Larios, Tanqueray, Premium Pink, Seagram's, beefeater Larios 12, Symbulla (ginebra malagueña de zanahoria morada Málaga purple carrot gin) Alborán Tanqueray O/O</i>	9 € 10 € 8 €
Vodka <i>Absolut</i>	9 €

Todos los combinados pueden ir con | All combos can go with:
Coca-Cola (clásica o zero), Fanta (naranja o limón | orange or lemon),
agua (con/ sin gas) water (still or sparkling),
tónica Royal Bliss, tónica Royal Bliss (frutos rojos/berry).

Cocktails

La Coracha <i>Mesura, gajos de naranja, limón, fresa y sprite Mesura, orange, lemon, strawberry segments and sprite</i>	9,5 €
Pionero <i>Mesura, zumo de limón y vino tinto Mesura, lemon juice and red wine</i>	9 €
El Cenachero <i>Mesura, zumo de limón, azúcar, gajos de limón, hierbabuena, sprite Mesura, lemon juice, sugar, lemon wedges, mint, sprite</i>	9,5 €
Aperol Spritz <i>Aperol, gajos de naranja, verdejo y agua con gas Aperol, orange segments, Verdejo and sparkling water</i>	8 €
Sangria <i>Brandy, gajos de naranja y limón, gaseosa y canela Brandy, orange and lemon slice, soda and cinnamon</i>	8 €



¡Lo más dulce! Sweet teast!

Café + Loquita malagueña (1,6,10,11) <i>Coffee + Loquita malagueña</i>	5 €
Mix de dulces tradicionales Malagueños Loquita, Borrachuelo, Pio X (1,6,10,11,13)	8 €
*Coulant de chocolate negro (1,6,10,11) <i>Dark chocolate coulant</i>	8 €
*Brownie doble chocolate (1,6,10,11) <i>Double chocolate Brownie</i>	8 €
*Tarta de queso de cabra (10,11) <i>Goat cheesecake</i>	8 €
*Tarta de 3 chocolates (4,6) <i>3 chocolate cake</i>	8 €
*Tarta de zanahoria (4,6) <i>Carrot cake</i>	8 €
Arroz con leche de cabra (11) <i>Goat milk rice pudding</i>	6 €
*Botellón (3 postres) (1,4,6,10,11,13) <i>Desserts mix (3 deserts)</i>	22 €
*Botellón (4 postres) (1,4,6,10,11,13) <i>Desserts mix (4 deserts)</i>	30 €

*acompañados por helado y nata (tenemos helado vegano)
*accompanied by ice cream and cream (we have vegan ice cream)

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupinus



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuets
Peanuts



Vegano
Vegan



Cafés especiales | Special coffes

*tenemos leche sin lactosa o bebida de soja.
*we have lactose-free milk or soy drink.



Crema expreso, solo, Americano <i>Expresso o Americano</i>	1,9 €
Nube, sombra, corto, mitad, largo y cortado <i>Double expresso, Coffee with milk</i>	2,5 €
Bombón - Café con leche condensada <i>Coffee and condensed milk</i>	2,8 €
Capuchino	3 €
Carajillo - Café con brandy de barril <i>Coffee and brandy</i>	3,5 €
Baby - Leche, cacao, nata y virutas de colores <i>Milk, cacao, cream and colour topping</i>	4 €
La Odisea Café con leche, helado de vainilla, nata y canela <i>Coffee and milk, vanilla ice cream, cream and cinnamon</i>	6 €

Tés | Tea



Manzanilla <i>Chamomile</i>	2,4 €
Tila <i>Linden</i>	
Poleo menta <i>Black (breakfast)</i>	
Frutos del bosque <i>Black (breakfast)</i>	
Jenjibre y limón <i>ginger and limon</i>	
Detox	
Rooibos Copacabana	
Rooibos chai massai	
Negro <i>Black (breakfast)</i>	
Negro con canela <i>Black with cinnamon</i>	
Rojo <i>Red</i>	
Verde <i>Green</i>	
Moruno con hierbabuena <i>Moruno with spearmint</i>	