



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>	27 €

¿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 Andalusí 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)	13 €
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€**

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>	15 €
Berenjena frita con miel de caña (1) <i>Fried eggplant with cane honey</i>	11 €
Pimientos de padrón <i>Padrón peppers</i>	11 €
Tartar de aguacate con frutos rojos (13) <i>Avocado tartar with red fruits</i>	16 €
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>	18 €
Patatas Bravas baby (1,10) <i>Spicy baby 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 - 22 €
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



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>	22 €

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) *Garrison (French fries, baked potatoes, sweet potatoes or garden vegetables)	

*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/Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido 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)
Goat cheese platter selection

M-13 €
R-22 €

Tabla de embutidos de Colmenar (13)
Colmenar's sausages platter selection

M-11 €
R-20 €

Tabla mix de queso y embutidos (11, 13)
Mixed cheese and sausages platter selection

23 €

Tabla de jamón Ibérico Bellota
Iberian Ham

27 €

Ensaladas | Salads

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

11 €

Ensalada La Odisea (3,5,6,8,11,13)
(lechuga, zanahoria y remolacha rallada, nuece, atún y queso tierno de cabra)
La Odisea salad
(lettuce, carrot and grated beet, walnut, tuna and a ball of soft goat cheese)

15 €

Tomate "picao" de la huerta
Chopped tomato from the garden

11 €

Ensalada Malagueña (3,5,8,13)
(patatas, cebolla, naranjas, aceitunas alorenas y bacalao)
Malagueña Salad
(potatoes, onion, oranges, Aloreño olives and cod)

13 €

Ensaladilla Rusa (3,5,8,10,13)
(patatas, zanahoria, guisantes, huevo duro, atún y langostinos)
Homemade Olivier salad
(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)
Casserole of the mountains
(baked potatoes, chorizo, padrón peppers and eggs)

17 €

Carrillada malagueña salerosa (13)
Malagueña salerosa cheek meat

21 €

Brocheta de gambón y pimientos asados (3,5,8,13)
Prawn and roasted pepper skewer

2uds - 17 €

Bacalao a la Mediterránea (3,5,8,13)
Mediterranean cod

21 €

Salmón al horno (3,5,8,10)
Baked salmon

22 €

*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)

15 €

Berenjena frita con miel de caña
Fried eggplant with cane honey

11 €

Pimientos de padrón
Padrón peppers

11 €

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

16 €

Tartar de salchichón (9,10,13)
Sausage tartar

16 €

Patatas Bravas baby (10)
Spicy baby 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

18 €

Croquetas variadas (setas | jamón Ibérico) (10,11)
A selection of croquettes (mushrooms | Iberian Ham)

6 uds - 12 €
12 uds - 22 €

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



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



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



Cacahuates
Peanuts



Vegano
Vegan

Veggie

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

16 €

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 baby (1)
Spicy baby 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



Gluten



Altramuzes
Lupines



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



Cacahuetes
Peanuts



Vegano
Vegan



CARTA

vinos 100% Malagueños

BEBIDAS

Drinks





Copa



Descorche

Tintos | Red



Buen Puntito Morosanto (Ronda) Tempranillo Syrah Petit Verdot C. Sauvignon
DV Roble Descalzos Viejos (Ronda) Syrah Merlot Garnacha
Tagus Roble Excelencia (Ronda) C. Franc
Frontones Crianza Excelencia (Ronda) Tempranillo Syrah C. Franc C. Sauvignon
Pernales Crianza Málaga Virgen (Fuente de Piedra) Syrah
Vega del Geva Crianza Pérez Hidalgo (Álora) Syrah C. Sauvignon Merlot

4,7 € 23 €

4,9 € 25 €

4,9 € 25 €

5 € 26 €

5 € 26 €

5 € 26 €

Blancos | White

Barón de Rivero Málaga Virgen (Fuente de Piedra) 100% Verdejo
Pernales Chardonnay Málaga Virgen (Fuente de Piedra) 100 % Chardonnay
Blanco Afrutado Cortijo La Fuente (Antequera) Moscatel grano menudo Pedro Ximénez
Fino Don Pepe Cortijo La Fuente (Antequera) 100% Pedro Ximénez

4,4 € 21 €

4,7 € 23 €

4,4 € 21 €

4,2 € 19 €

Rosado | Rosé

Pernales Rosado Málaga Virgen (Fuente de Piedra) Syrah

4,9 € 25 €

Espumosos | Sparkling



Odysée 319 (37,5 cl)
Málaga Virgen (Fuente de Piedra)
100% Chardonnay | Champagne brut

38 €

Florestel Dulce
Quitapenas (Málaga)
100% moscatel Alejandría

25 €

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

39 €

Dulces | Sweet



Moscatel Reserva Familia
Málaga Virgen (Fuente de Piedra)
100% Moscatel Alejandría

4,9 € 25 €

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

4,7 € 23 €

Moscatel Tres Leones
Málaga Virgen (Fuente de Piedra)
100% Moscatel Alejandría

4,7 € 23 €

Barril | Cask

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

Vermut casero

4,5 €

Seco Añejo

4,5 €

Semi dulces

4,5 €

*De los montes
Pajarete
Málaga Cream
Málaga sol*

Dulces

4,5 €

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

Kina

6 €

Oro Viejo | Brandy

6 €

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.

Cerveza | Beer

VICTORIA
MÁLAGA 1928

Caña o clara con casera 25 cl. <i>Draft small glass 25 cl.</i>	2,9 €
Copa o clara con casera 40 cl. <i>Draft medium glass 40 cl.</i>	3,9 €
Jarra o clara con casera 50 cl. <i>Draft gug 50 cl.</i>	4,5 €
Botellín 33 cl. <i>Small bottle 33 cl.</i>	4,2 €
Botellín Victoria Diez 33 cl. <i>Victoria Diez Small bottle 33 cl.</i>	4,5 €
Botellín 0/0 o 0/0 Tostada 33 cl. <i>Small bottle 33 cl.</i>	4 €
Botellín Daura sin gluten 33 cl. <i>Daura bottle gluten free 33 cl.</i>	4,2 €

*sabores Victoria de grifo (un sabor por temporada) *Victoria flavors on draft (one flavor per season)

Bebidas | Drinks

Agua mineral 50 cl. <i>Still water 50 cl.</i>	2,5 €
Agua mineral con gas 33 cl. <i>Sparkling water 33 cl.</i>	2,5 €
Tinto de verano	4,8 €
Refrescos <i>Soft drinks</i>	2,9 €
Zumos de piña, melocotón y mostos tinto o blanco <i>Pineapple juice, peach juice, red or white must</i>	2,9 €
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	6 €

*Naranjas ecológicas de Coín *Organic oranges from Coín

Destilados | Distillates

Ron <i>Brugal, Barceló, Cacique, Bacardi blanco</i>	9 €
<i>Legendario, Cacique 500</i>	10 €
<i>Cacique Añejo</i>	11 €
Whisky <i>Southern Comfort, White Label, Ballantines, J&B</i>	9 €
<i>Johnnie Walker Red Label, DYC 8 años</i>	10 €
<i>Jack Daniels, Black Label</i>	11 €
<i>Cardhu 12 años</i>	12 €
<i>Baileys</i>	7 €
Ginebra <i>Larios, Tanqueray, Premium Pink, Seagram's, beefeater</i>	9 €
<i>Larios 12, Symbulla (ginebra malagueña de zanahoria morada Málaga purple carrot gin) Alborán</i>	10 €
<i>Tanqueray O/O</i>	8 €
Vodka <i>Absolut</i>	9 €
Chupitos Shots <i>Chupitos premium Premium shots</i>	3 €
	5 €

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).



¡Lo más dulce! Sweet teast!

Café + Loquita malagueña (1,6,10,11) <i>Coffee + Loquita malagueña</i>	5,5 €
Copa de helado (10) <i>Ice cream cup</i>	6 €
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 la abuela (10,11) <i>Grandma's Cheesecake</i>	8 €
*Tocinito de cielo (10,11) <i>3 chocolate cake</i>	8 €
*Tarta de zanahoria (4,6) <i>Carrot cake</i>	8 €
*Tarta vegana (consultar) (11) <i>Vegan cake (ask)</i>	8 €
*Botellón (3 postres a tu elección) (1,4,6,10,11,13) <i>Desserts mix (3 desserts of your choice)</i>	22 €
*Botellón (4 postres a tu elección) (1,4,6,10,11,13) <i>Desserts mix (4 desserts of your choice)</i>	30 €

*acompañados por helado y nata (tenemos helado vegano)

*accompanied by ice cream and cream (we have vegan ice cream)

Alérgenos
Allergens

1



Gluten

2



Altramuzes
Lupins

3



Pescado
Fish

4



Soja
Soya

5



Moluscos
Molluscs

6



Frutos cáscara
Nuts

7



Granos de sésamo
Sesame seeds

8



Crustáceos
Crustaceans

9



Mostaza
Mustard

10



Huevos
Eggs

11



Lácteos
Milk

12



Apio
Celery

13



Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide

14



Cacahuetes
Peanuts

15



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>	2,1 €
Nube, sombra, corto, mitad, largo y cortado <i>Double expreso, Coffee with milk</i>	2,7 €
Bombón - Café con leche condensada <i>Coffee and condensed milk</i>	3 €
Capuchino	3,2 €
Carajillo - Café con brandy de barril <i>Coffee and brandy</i>	3,7 €
Baby - Leche, cacao, nata y virutas de colores <i>Milk, cacao, cream and colour topping</i>	4,2 €
La Odisea Café con leche, helado de vainilla, nata y canela <i>Coffee and milk, vanilla ice cream, cream and cinnamon</i>	6,2 €

Tés | Tea



Manzanilla <i>Chamomile</i>	2,5 €
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>	

