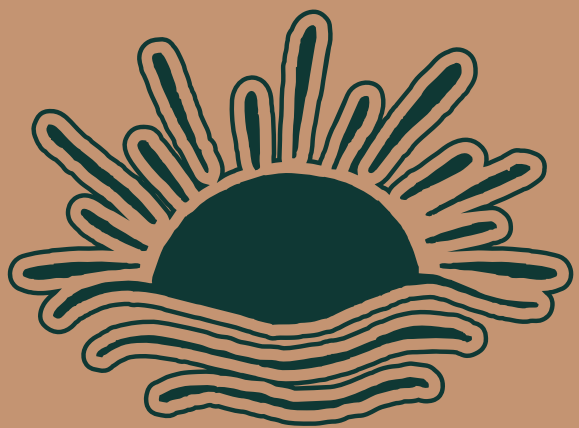
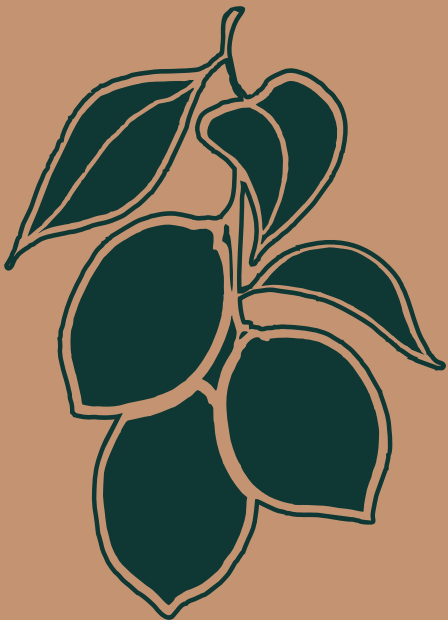




La Odisea

LA ODISEA – Nuestro Rincón con Alma en Málaga

En el corazón de Málaga se alza nuestro espacio, un rincón único cargado de historia y sabor: Casa de Vinos La Odisea, un restaurante ubicado en una casa con más de dos siglos de vida y considerado Patrimonio Histórico de la ciudad. Aquí, cada plato cuenta nuestra historia.

Cocinamos como lo hacían nuestras abuelas: con respeto, con cariño y con productos que nacen de nuestra tierra. Trabajamos con ingredientes locales km 0, con productos de Sabor a Málaga y con vinos elaborados en bodegas malagueñas. Porque la verdadera esencia de nuestra cocina está en lo cercano, en lo auténtico, en aquello que nace del propio territorio.

Cada receta es un homenaje a nuestras raíces: una cocina honesta, sencilla y llena de alma. En La Odisea, nuestro pasado y nuestro presente se encuentran para ofrecerte una experiencia que sabe a memoria, a tradición y a Málaga.

Queremos que te sientas como en casa: que mojes pan en el plato sin prisa, que brindes con nuestro vermouth casero (el mejor de Málaga), que captures un momento en nuestro patio con siglos de historia sin perderte nuestro refugio de la Guerra Civil, que te relajes en nuestra terraza con vistas o que te acomodes en nuestro salón.

Gracias por formar parte de este viaje.
Siéntete en tu casa. Siente lo que nosotros sentimos.
Bienvenid@ a La Odisea.

LA ODISEA – Our Corner with Soul in Málaga

In the heart of Málaga stands our space, a unique corner filled with history and flavor: Casa de Vinos La Odisea, a restaurant located in a house with more than two centuries of life and considered a Historical Heritage site of the city. Here, every dish tells our story.

We cook the way our grandmothers did: with respect, with care, and with products that are born from our land. We work with local km 0 ingredients, with Sabor a Málaga products, and with wines crafted in Málaga wineries. Because the true essence of our cuisine lies in what is nearby, in what is authentic, in what grows from our own territory.

Each recipe is a tribute to our roots: an honest, simple, and soulful cuisine. At La Odisea, our past and present come together to offer you an experience that tastes like memory, tradition, and Málaga.

We want you to feel at home: to dip your bread into the plate without hurry, to toast with our homemade vermouth (the best in Málaga), to capture a moment in our centuries-old patio while discovering our Civil War shelter, to relax on our terrace with views, or to settle into our cozy dining room.

Thank you for being part of this journey.
Feel at home. Feel what we feel.
Welcome to La Odisea.





PARA PICAR TO EAT

Cacerolita de patatas artesanas chips de Ardales
Mini casserole of artisanal Ardales potato chip
4€

Crema de queso con miel de caña de Frigiliana (1,11)
Cheese cream with Frigiliana cane honey
6€

Paté de aceitunas verdes y nueces (1,6)
Green olive and walnut pâté
6€

Patatas bravas selección baby con alioli (1,10,13)
Baby potatoes "Bravas" style with aioli
12€

Boquerones en vinagre con pimientos asados (3,5,8,13)
Marinated anchovies with roasted peppers
12€

Berenjenas fritas con miel de caña de Frigiliana (1)
Fried eggplant with Frigiliana cane honey
12€

Pimientos de Padrón (1)
Padrón peppers
12€

Chorizo de Colmenar al vino seco añejo (13)
Colmenar chorizo in aged dry wine
12€

Croquetas de queso azul y nueces (1,6,10,11)
Blue cheese and walnut croquettes
6 und · 15€

Buñuelitos de bacalao con patatitas pajas (1,3,5,8,10,11)
Cod fritters with shoestring potatoes
6 und · 15€

Tartar de salchichón de Málaga con mayonesa ligera y frutos rojos (9,10,13)
Málaga salchichón tartare with light mayonnaise and red fruits
16€

Croquetas variadas - jamón Ibérico, rabo de toro, choco (1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,13)
Assorted croquettes - Iberian ham, oxtail, cuttlefish
6 und · 12€ - 12 und · 22€



Pan de pueblo con harina de candeal
(hogaza de gran valor cultural que representa una tradición histórica)
Mas bolsita de piquitos con regaña 25grs.....2€/pers.

Village bread with candeal flour
(a loaf of great cultural value that represents a historical tradition)
Plus a small bag of "piquitos" with "regaña" snacks 25g.....2€/pax.

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupins



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Aplo
Celery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuates
Peanuts



Vegano
Vegan

EMBUTIDOS Y QUESOS COLD CUTS AND CHEESE

Tabla de jamón Ibérico de bellota de Ronda y láminas de castañas
Platter of acorn-fed Iberian ham from Ronda with chestnut flakes
28€

Tabla de embutidos Ibéricos de Colmenar (6,13)
Iberian cold cuts platter from Colmenar
M • 12€ R • 21€

Tabla de surtidos de nuestros quesos de cabra elaborado de forma artesanal en la cueva (6,11)
Assorted platter of our cave-aged, artisan goat cheeses.
M • 13€ R • 23€

Tabla mix quesos y embutidos Ibéricos (6,11,13)
Mixed Iberian cheese and charcuterie board
24€

Milhojas queso de cabra fresco, sobre puré de mango con mouse de pato, manzana verde confitada y cebolla caramelizada (11,13)
Fresh goat cheese mille-feuille over mango purée with duck mousse, candied green apple, and caramelized onion
16€

ENSALADAS SALADS

Ensaladilla rusa con langostinos y atún - El entrante perfecto para cualquier ocasión. (1,3,5,8,10,13)
Russian salad with prawns and tuna - The perfect starter for any occasion
12€

Zanahorias y remolacha aderezada en especias Andalusí con almendras y nueces (6,13)
Carrots and beetroot seasoned with Andalusian spices, almonds, and walnuts
12€

Ensalada malagueña con bacalao - naranja, patatas, cebolla, aceitunas Aloreña (3,5,8,13)
Malagueña salad with cod - orange, potatoes, onion, and Aloreña olives
14€

Ensalada la Odisea - Lechuga, nueces, crema de queso, atún, zanahorias, remolacha aderezada y crema balsámica (3,5,6,8,11,13)
La Odisea salad - lettuce, walnuts, cream cheese, tuna, carrots, beetroot, and balsamic cream
15€

Tartar de aguacate de la Axarquía con guacamole y frutos rojos (13)
Axarquía avocado tartar with guacamole and red berries
16€

Tomate cateto con crujientes de queso cabra y aceitunas (1,11,13)
Local "cateto" tomato with crispy goat cheese and olives
16€

Flor de alcachofa de Alfarnate al horno con jamón Ibérico de ronda (13)
Oven-baked Alfarnate artichoke flower with Ronda Iberian ham
2 und • 16€

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupins



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Ajo
Caery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuetes
Peanuts



Vegano
Vegan



SOPA, HUEVOS Y ARROCES

SOUP, EGGS, AND RICE DISHES

Gazpachuelo malagueño con rosada y gambas - temporada (3,5,8,10)
Gazpachuelo from Málaga with rockfish and prawns - seasonal
12€

Cacerola de los montes - patata panaderas, huevo frito, chorizo y pimientos de padrón (1,10,13)
"Cacerola de los Montes" - sliced potatoes, fried egg, chorizo, and padrón peppers
17€

Huevos camperos rotos con espárragos verde y virutas de jamón Ibérico de Ronda (10)
Free-range broken eggs with green asparagus and Iberian ham shavings from Ronda
18€

Migas de pan de la abuela Antonia (temporada) - migas, huevo frito, pimientos, chorizo, morcilla, presa ibérica, naranja, aceitunas (1,10,13)
Grandma Antonia's traditional Migas (seasonal) - migas (fried breadcrumbs), fried egg, peppers, chorizo, blood sausage, Iberian pork shoulder, orange, olives
20€

Paella de verduras - mínimo 2 personas - (13)
Vegetable paella - minimum 2 people
19€
Por personas · per person (por encargo · by order)

Paella de marisco - mínimo 2 personas - (3,5,8,13)
Seafood paella - minimum 2 people
21€
Por personas · per person (por encargo · by order)

PESCADOS

FISH

Boquerones fritos en manojitos con ensalada de pimientos asados (1,3,5,8,13)
Fried anchovies in small bunches with roasted pepper salad
14€

Langostinos al pil-pil (3,5,8,)
King prawns al pil-pil (garlic & chili style)
17€

Brochetas de gambón con crema de patata y pimientos asados (3,5,8,11,13)
Grilled large prawn skewers with potato cream and roasted peppers
2 unidades · 17€

Bacalao en salsa mediterránea con patatas a lo pobre y verduras (3,5,8,13)
Cod in Mediterranean sauce with patatas a lo pobre and vegetables
2 lomos · 22€

Salmón a la plancha patatas a lo pobre y verduritas (3,5,8)
Grilled salmon with patatas a lo pobre and vegetables
2 lomos · 23€

Pata de pulpo xl asada con puré de patatas (3,5,8,11)
XL roasted octopus leg with mashed potatoes
300 gr · 27€



Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupins



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos de sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Ajo
Celery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuets
Peanuts



Vegano
Vegan

NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Suprema de lagrimitas de pollo crujiente con patatas a lo pobre (1,4,9,10,12)
Crispy chicken "lagrimitas" supreme with patatas a lo pobre
15€

Albóndigas en salsa de almendras con patatas panaderas (1,2,4,6,13)
Meatballs in almond sauce with sliced baked potatoes
16€

Flamenquín XL relleno de rabo de toro con patatas panaderas (1,2,4,10,11,13)
XL Flamenquín stuffed with oxtail, served with sliced baked potatoes
18€

Carrillera de la abuela Antonia, de cerdo ibérico malagueña en salsa salerosa (1,13)
Grandma Antonia's Iberian pork cheek in a savory Málaga-style sauce
23€

Preso Ibérica a la plancha con patatas campesinas
Grilled Iberian pork shoulder (Preso Ibérica) with country-style potatoes
23€

Súper hamburguesa de ternera premium (200g.)
- pan brioche con salsa de trufa, mouse de pato, lechuga y tomate con patatas fritas - (1,2,11,13)
Premium beef super burger (200g)
- brioche bun with truffle sauce, duck mousse, lettuce & tomato, served with fries -
24€

Hamburguesa de chivo de Canillas de Aceituno (200g.)
- pan brioche con salsa al vino Málaga, queso de cabra, lechuga y tomate, con patatas fritas - (1,2,6,11,13)
Young goat burger from Canillas de Aceitunos (200g)
- brioche bun with Málaga wine sauce, goat cheese, lettuce & tomato, served with fries -
24€

Entrecot de ternera a la plancha 300g con patatas campesinas
Grilled beef entrecôte 300g with country-style potatoes
27€



Alérgenos
Allergens

