



PICOTEO

Vermú	4,5€
Limonada casera “Siempre fresca”	4,5€
Sangría casera	4,5€
Fiero Spritz	9€
St-Germain Spritz	9€
Martini Rubino	4,5€
Aperol Spritz	7,5€
Dúo de aceitunas Verde Limón	2,5€
Almendras fritas en aceite de oliva	3€
Patatas chips Bonilla a la Vista fritas en aceite de oliva	3€
Chicharrones fritos de la casa	5,9€

CHARCUTERÍA Y QUESOS

Caña de lomo ibérica de bellota 20g/40g	3,5€/6,9€
Jamón ibérico de bellota 40g/80g	12€/23€
Salchichón ibérico de bellota 20g/40g	3€/5,5€
Queso payoyo con mermelada de tomate 50g/150g	5,6€/16€
Queso Idiazabal de oveja DO 50g/100g	4,6€/9€
Queso azul de vaca Montagnolo 50g/100g	4,6€/9€
Tabla de quesos de la casa con sus guarniciones 160g	18€
Tabla de jamón, caña de lomo, salchichón y queso payoyo 160g	22€

GILDAS

Gilda matrimonio (anchoa + boquerón)	3,5€
Gilda cecina de León + queso semicurado de oveja	3,9€
Gilda de txistorra	4,2€
Gilda de pulpo	4,2€

MONTADITOS

Montadito de solomillo al whisky “El Mantecaito”	4,2€
Montadito de chorizo picante y queso azul	3,5€
Montadito Piripi (lomo, tomate en rodaja, bacón, queso y alioli)	3,8€

MOLLETES DEL OBRADOR MÁXIMO

Molletito de tartar de atún y yema de huevo	14€
Mollete de pringá casera, queso fundido y jugo de carne	7€

CUCHAREO VERDE LIMÓN

Nuestros garbanzos con espinacas	4,5€/11€
Garbanzos con langostinos	6,5€/18€
Berza tradicional con menudo y sus avíos	7,5€/16€

LA VIDA ES COMPARTIR

Ensaladilla clásica de langostinos	5,9€/11,5€
Salmorejo from Córdoba	4,9€/9,5€
Papas bravas al carbón con Alioli	6,5€/14€
Pimientos del Padrón fritos	3,9€/7,9€
Costillas de maíz mexicanas con ají y lima	7€/13€
Tomate aliñado con nuestra vinagreta, aguacate, burrata fresca y albahaca	15€
Croquetas de jamón ibérico	6€/15,5€
Croquetas de espinacas y queso azul	6€/15,5€
Soldaditos de Pavía de bacalao (2ud)	7,5€
Flor de alcachofa confitada con salsa holandesa y queso pecorino	7€
Pinchito de pollo verde limón (2ud)	7,5€
Flamenquín de chicharrón de Cádiz con patatas fritas	14,5€
Gyozas con salsa japo-mexicana	6€/15€
Twister de langostinos (3ud/4ud/8ud)	5,2€/7€/13,5€
Huevos fritos camperos, patatas fritas y jamón iberico de bellota	15€
Tortilla de patatas tradicional hecha al momento	8€
Tortilla de patatas al whisky hecha al momento	9,5€
Muslitos de pollo al ajillo	7,5€/16€
Merluza en salsa verde con espinacas a la llama	20€
Carrillada ibérica estofada con patatas fritas caseras	6,5€/18€
Mini burger con pan brioche, mermelada de bacon y salsa de la casa	9,5€
Lomo bajo de vaca madurada con patatas fritas y pimientos del Padrón (350g)	27€

PARA LOS PEQUES

Dos huevos fritos con patatas	7,5€
Fingers de pollo con patatas y salsa BBQ	8,5€
Mini burger con queso y patatas fritas	8€

POSTRES

Torrija de brioche al tiramisú con helado de panna cotta	8€
Torrija al estilo “tarta de galleta”	8€
Tarta casera “muerte por chocolate” cremosa con helado de vainilla	7€
La de queso, tarta casera de queso al horno	7€

VINOS

TINTOS

Heraclio Alfaro. Rioja. Tempranillo.	3,4€/19€
Claus. Ribera del Duero. Tempranillo.	3,6€/20€
Vallehondo. Condado de Huelva. Syrah.	3,4€/19€
Petit Pittacum. Bierzo. Mencía.	3,4€/19€
L’Inconscient. Priorat. Garnacha, cariñena y cabernet sauvignon.	24€
Almuvedre. Alicante. Monastrell.	20€
Las Rocas de San Alejandro. Calatayud. Garnacha.	23€
Dos Pájaros de un Tiro. Sierra Norte de Sevilla. Tempranillo y garnacha.	22€
Cortijo Los Aguilares. Sierra de Málaga. Tempranillo joven, tempranillo y garnacha.	24€
Sardón. Castilla y León. Cabernet sauvignon, cabernet franc, tempranillo, malbec y syrah.	22€

BLANCOS

Novio Perfecto. Valencia. Moscatel y viura.	3,4€/19€
Rey Santo. Rueda. Verdejo.	3,2€/18€
Muñarate. Rioja. Viura y malvasía.	3,2€/18€
Tres Pies al Gato. Sierra de Sevilla. Chardonnay y viognier.	3,6€/20€
Dr. Loosen. Alemania. Riesling.	22€
Abadía de San Campio. Rías Baixas. Albariño.	23€
Frizz Marela 2024. Condado de Huelva. Zalema y moscatel.	19€
Terras Gauda. Galicia. Albariño.	26€
Ca N’Estruc 2024. Cataluña. Garnacha, macabeo, xarel-lo, muscat y chardonnay.	21€

ROSADOS

Clavellina 2024. Condado de Huelva. Syrah.	18€
--	-----

CAVA/CHAMPAGNE

Bocchoris Brut Nature. Cava Perelada. Xarel-lo y macabeo.	3,5€/19€
Visiega. Cava Brut Rosado. Macabeo, xarel-lo y parellada.	3,6€/21€

GENEROSOS

Don Pablo. Jerez. Pedro Ximénez.	3,5€/22€
Don Pablo. Sanlúcar de Barrameda. Manzanilla. Palomino.	3,5€/22€
Tesoro Oloroso. Jerez. Palomino.	3,5€/22€

COMBINADOS

Gin	
Seagram’s, Beefeater, Tanqueray, Larios Blanco.	8€
Gin premium	
Bombay Sapphire, Larios 12, Hendrick’s.	9€
Ron	
Bacardí Carta Blanca, Brugal, Barceló, Havana 7, Cacique.	8€
Ron premium	
Cacique 500 y Zacapa.	12€/15€
Whisky	
Dewar’s White Label, Ballantine’s, J&B, Johnnie Walker Red Label.	8€
Whisky premium	
Dewar’s 15 años y Johnnie Walker Black Label.	11€
Vodka	
Absolut y Belvedere.	8€/15€

Pan y picos 1,5€
Todos los precios IVA incluido



Disponemos de información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias, consulte a nuestro personal.

677425275 @verdelimonmalaga