

Dry/Vodka (Martini)

12€

Negroni

14€

Bellini

12€

Bloody Mary

14€

Mojito Classic

10€

Margarita

14€

Moscow Mule

12€

Pornstar Martini

14€

ALGUNAS TAPAS & CONSERVAS

La Tapa de Ensaladilla Rusa

Tapa of "Russian Salad"

4,00 €

Gilda de Anchoas 2 unids

Gilda of Anchovies 2 units

4,00 €

Tosta de Anchoas con tomate 2 unids

Anchovies toast with tomato 2 units

5,50 €

Tosta de sardinas ahumadas 2 unids

Smoked sardines toast 2 units

4,00 €

Sardinillas en aceite 16/22

Sardines in olive oil 16/22

9,00 €

Mejillones en escabeche 7/8

Pickled mussels 7/8

13,00 €

Berberechos al natural 30/40

Natural Berberechos 30/40

15,50 €

Navajas al natural 4/6

Natural razor clams 4/6

12,50 €

LA BARRA DE MARISCO / SEAFOOD & RAW BAR

Cangrejo Real, salsa Kimuchi (100gr) o Cangrejo Real a la brasa gratinado Kimchi ..★🌾...28,00€ King Crab, salsa rosa Kimuchi (100gr) or Grilled King Crab Gratin "Kimchi"	
Ostras N° 3.....★🌾..... 4,50€ ud. - 6 ud...24,00€ Oyser	
Ostras gratinadas..... 4 ud. .26,00€ Oyster au gratin	
Coquinas de Fuengirola "aceite, ajo y perejil ".....★🌾.....1/2 16,00€..26,00€ Clams from Fuengirola " garlic & parsley oil "	
Mejillones al vino blanco🌾.....1/2 10,50€... 17,00€ Mussels in white wine	
Almejas Picoteo Marinera ó Salsa Verde🌙🌾.....1/2 12,00€...19,00€ Clams "Picoteo" Marinera or Green Sauce	
Gambas de Fuengirola1/2 13.00€...18,00€ Prawns from Fuengirola	

Caviar Irani Beluga.....30gr.....80€
Petit bateau de fruit de mer.....39€

ALGO ASIÁTICO / SOMETHING ASIAN

Edamame Togarachi.....🌙🌾.....8,00€ Edamame Togarachi	
Wok de Pack-Choi, verduras y langostinos★..... 22,00€ Pack-Choi Wok, vegetables & prawns	
Gyosas de gambas a la plancha, salsa ponzu (ravioli japonés)★..... 6 unid ...12,00€ Grilled prawns gyosas with ponzu sauce (japanese ravioli)	
Costillas de Cerdo teriyaky a la barbacoa.....★🌾.....19,00€ BBQ Pork chop teriyaky	
Brocheta de salmón teriyaki yuzu 22,00€ Skewer teriyaki yuzu salmon	
Langostinos crispy tempura y salsa cremosa picante -NEW- ...★🌙..... 25,00€ Crispy king prawns tempura, spicy creamy sauce	



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY



VEGETARIANO / VEGETARIAN

C A R T A

Atún & Salmón

Tataky Salmón salsa tosazu

Salmon tataky tosazu sauce

19 €

Crispy rice de salmón picante

Spicy salmon crispy rice

19 €

Crispy rice de atún picante

Spicy tuna crispy rice

21 €

Atún ponzu y caviar

Tuna ponzu and caviar

40 €

Dragon roll's de langostinos tempura yuzu

Dragon roll's with tempura yuzu prawns

23 €

Dragón roll's de atún picante

Spicy tuna dragon roll's

23 €

TARTAR Y TIRADITOS - CEVICHE Y CARPACCIO

Brutal... Atún, Lima, Soja, Jengibre y Wasabinesa	★🌱	22,00€
Brutal... Tuna, Lime, soya, Ginger and Wasabinesa		
Brutal... con Caviar		45,00€
Brutal... with Caviar		
Atún picante, miso lima, tempura crunch y Algas wakame	★...1/2	16,00€..26,00€
Spicy tuna, miso lime, tempura crunch and wakame seaweed		
Ceviche de hamachi, leche de tigre, aguacate, kikos y cilantro	🌱	21,00€
Hamachi ceviche, sauce, avocado, toasted corn nuts, cilantro		
Flor de Sashimi de Salmón y Algas con salsa de pasión soja.....	★	18,00€
Salmon sashimi flower and sea weed with saoy sauce passion		
Tiraditos de atún, aceite verde y soja premium.....	1/2	13,00€...21,00€
Tuna tiraditos, green oil and premium soy		
Tartar de salmón estilo picoteo con wakame	1/2	11,50€...19,00€
Salmon tartar Picoteo style with wakame		
Tartar de atún rojo y aguacate	★... 1/2	16,00€..26,00€
Tuna tartar & avocado		
Tartar de Miguel Notario, atún, crema de trufa, huevo de codorniz		26,00€
Miguel Notario Tartar, tuna, truffle cream, quail egg		
Carpaccio de ternera, parmesano, rúcula y pesto		19,00€
Beef carpaccio, parmesan, rocket & pesto		
Poke Bowl de Atún ó Salmón.....		25,00€
(con pepino, aguacate, algas, habas de soja, manfo y rabanito)		
Tuna or Salmon Poke Bowl		
(with cucumber, avocado, seaweed, soybeans, mango and radish)		
Sexy Tuna	1/2	16,00€ . 26,00 €
Tataky de atún, ensalada de mango aguacate, tomate		
Tataky tuna, mango, avocado and tomato salad.		

LOS IBÉRICOS / IBERIAN COLD CUTS & CHEESE

Jamón ibérico selección picoteo	★🌱	1/2 14,50€.. 25,00€
Iberia ham "picoteo" selection		
Surtido Ibérico	🌱	26,00€
Iberian assortment		
Queso viejo manchego.....	🌱🌱	1/2 9,00€...16,00€
Old manchego cheese		
Queso de trufa	🌱🌱	1/2 11,50€...16,00€
Truffle cheese		

LOS PANES / BREADS

"Bao" de calamares kimchi		2 unid.... 14,50€
"Bao" of kimchi squid		
La Burguer "MO"	★	15,00€
Burguer "MO"		
Pinza de champiñones y trufa		15,00€
"Pinza" mushroom and truffle		
Pizzeta de provolone con tomate		9,00€
Provolone pizzeta with tomato		
Taco Tinga, Pollo de campo y Pico de Gallo, aguacate		9,00€
Taco Tinga, field chicken and Pico de Gallo, avocado		



TOP 50



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY



VEGETARIANO / VEGETARIAN

ENSALADAS PICOTEO / PICOTEO SALADS

Nuestro salpicón de centollo y langostinos, mango y aguacate	★🌾	24,00€
Seafood salad with crab and king prawns, mango & avocado		
Ensalada de queso de cabra, almendras, beicon, pasas, módena ...	🌾🌾	16,00€
Goat cheese salad, almond, bacon, raisin, modena		
Nuestra ensalada César, pollo brasa, picatostes, parmesano		16,00€
Our Cesar salad, grilled chicken, tomato, croutons, parmesan		
Vietnamita "Picoteo", pollo, langostinos, vegetales, cacahuètes....	★	17,00€
"Picoteo" Vietnamita, chicken, prawns, vegetables, peanuts		
Burratina, aguacate, albahaca y tomate seco	★🌾🌾	16,00€
Burratina, avocado, basil & dry tomato		
Burrata con trufa.....		19,00€
Burrata with truffle		
Hummus y su pan de pita	🌾	9,50€
Hummus and pita bread		
Aguacate asado, salsa tzatziki, queso feta, aceitunas kalamata		18,00€
Roasted avocado, tzatziki sauce, feta cheese, kalamata olives		

ENTRANTES PICOTEO / PICOTEO STARTERS

Ensaladilla rusa con gambas ó con ventresca y huevo de codorniz	1/2	9,00€ ... 15,00€
Russian salad with prawns or with ventresca and quail egg		
Langostinos pil-pil		16,00€
Pil-pil king prawns		
Patatas bravas "picoteo"	🌙🌾	9,00€
"Picoteo" bravas potatoes		
Queso camembert frito con compota de tomate	🌙🌾	12,00€
Fried camembert with tomato compote		
Salmón ahumado con salsa gribiche mostaza	🌙	1/2 11,00€ ... 18,00€
Smoked salmon with mustard gribiche sauce		
Boquerones en vinagre, encurtidos y aceite verde	★🌾	6 unid. 8,50€
Anchovies in vinegar, pickles & green oil		
Revuelto de gambas, ajetes y champiñones		18,00 €
Scrambled shrimp, garlic and mushrooms		



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY



VEGETARIANO / VEGETARIAN

BAÑO 180° / GENTLY COOKED AT 180°

Croquetas de gambas al ajillo ó de chipirones en su tinta	12,00€
<i>Carabinero croquettes with garlic or squid croquettes in its ink</i>	
Morcilla de Burgos con puré de manzana.....	★..1/2 7,50€.. 14,00€
<i>Crunchy Burgos black pudding with apple puree</i>	
Crujientes de gambas, fideos chinos, alioli verde y salsa de soja.....	★.....16,00€
<i>Spring roll with prawns, chinese noodles, green sauce & soy sauce</i>	
Crujientes de pollo, cebolla caramelizada y pasas.....	16,00€
<i>Samosa with caramelized onion & sultanas</i>	
Lagrima de pollo al amapola con salsa serrano	★.☾... 1/2 7,50 . €12,50€
<i>Chicken tenders with poppy seed & serrano sauce</i>	
Langostinos kataifi y salsa chili dulce	4 unid...14,00€
<i>Kataifi king prawns & sweet pepper sauce</i>	

DEL MAR / FROM SEA

Calamares fritos con alioli de su tinta.....	★.....18,00€
<i>Fried squid with alioli in its ink</i>	
Puntillitas fritas, cous cous de cítricos, hierbas y frutos secos.....	21,00€
<i>Fried small squid, citrus couscous, herbs and nuts</i>	
Txangurro gratinado.....	21,00€
<i>Crab au gratin</i>	
Pulpo a la brasa con patata cremosa & salsa sambal	★.....28,00€
<i>Grilled octopues with creamy potato sauce sambal</i>	
Bacalao gratinado, espinacas, ciruelas & tomate seco	25,00€
<i>Cod gratin, spinach, plums & dried tomato</i>	
Vieira asadas, pure cremoso de trufa y espárragos	18,00€
<i>Roasted scallop, pure creamy truffle and asparagus</i>	
Lubina Thai ó Lubina “MO”	28,00€
<i>Thai sea bass or sea bass “MO”</i>	
Taquitos de atún al carbón y su arroz frito	19,00€
<i>Charcoal tuna “taquitos” and fried rice</i>	
Pinchitos moruno de atún	19,00€
<i>Moorish tuna skewers</i>	

VERDURAS PICOTEO / PICOTEO VEGETABLES

Pimientos del padrón	★.....8,00€
<i>Fried padron peppers</i>	
Zanahoria aliñadas	12,00€
<i>Dressed carrot</i>	
Coliflor balti asado y yogurt- NEW -	13,00€
<i>Roasted balti cauliflower and yogurt</i>	



FOIE GRAS

Bombon de foie gras, membrillo, higos secos y yogur de cabra ...   1/2 14,00€... 21,00€
Foie gras bonbon, quince, dried figs and goat yogurt

NUESTROS ARROCES Y PASTA / OUR RICE & PASTA

Arroz frito de pollo y langostinos estilo Tailandés y lima - NEW -  24,00€
Thai fried rice with chicken and king prawns and lime
Espaguetis aglio e olio con almejas y langostinos  20,00€
Aglio and olio spaghetti with clams and prawns
Espaguetis Frutti di Mare 22,00€
Ravioli de mascarpone con salsa de champiñones con trufa 18,00€
Mascarpone ravioli with truffle mushroom sauce
Ravioli de Bogavante y langostinos con salsa americana 19,00€
Lobster and Prawns Ravioli, american sauce

LA CARNE EN GUIISO O A LA BRASA STEWES OR GRILLED MEAT

Pinchito moruno de pollo ó cordero (2 unidades)   19,00€
Chicken skewers or moorish lamb skewers (2 units)
Aлитas de pollo aliñadas a la parrilla, estilo Picoteo    15,50€
Marinated grilled chicken wings, Picoteo style
Carrillada ibérica con salsa de sobrasada mallorquina y miel  21,00€
Iberian pork jowl with Mallorca sobrasada & honey sauce
Solomillo Wagyu A5 Japonés 250gr  120,00€
Japanese Wagyu A5 Sirloin 250gr
Solomillo o entrecote a la piedra  32,00€
Beef entrecote or sirloin cooked on stone
Solomillo de vaca  30,00€
Beef Sirloin
Entrecote de black Angus Nebraska  36,00€
Black Angus Nebraska entrecote
Pluma Ibérica  21,00€
Iberian sirloin medallion
Steak tartar estilo "MO"  1/2 18,00€.. 27,00€
Steak tartar "MO" style
Rabo de toro al vino tinto  25,00€
Oxtail in red wine sauce
Entrecote o solomillo "el tigre" infierno con arroz basmati   34,00€
"The tiger" Entrecote or sirloin hell with basmat rice

Guarnición a elegir.....6,00 €

Patatas fritas,
Pure de patata,
Pure de patata trufada,
Espinacas a la crema con parmesano,
Mazorca al grill con mantequilla,
Verduras salteadas,
Patatas risoladas con cebollino,
Champiñon salteado.

Garnish of your choice.....6,00 €

French fries,
mashed potatoes,
Truffled mashed potatoes,
Creamed spinach with parmesan,
Grilled cob with butter,
sautéed vegetables,
risolada potatoes with chives,
sautéed mushrooms.

PAN SIN GLUTEN 2,00€.....SERVICIO DE PAN Y ACEITE 2,90€



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE



PICANTE / SPICY



VEGETARIANO / VEGETARIAN