Restaurante
el pescador
Estepona

Nuestra Carta | Our Food

Entradas Frias / *Cold Starters / Kalte Vorspeisen*

Ensalada Mixta Pequeña *Small mixed salad / Kleiner gemischter salat*	5,00€
Ensalada Mixta Grande *Large mixed salad / Grober gemischter salat*	7,00€
Ensalada de Pimientos *Roast pepper salad / Paprika salat*	8,00€
Salpicón de Marisco *Sea food salad / Meeresfrüchte Salat*	12,00€
Melón con Jamón Ibérico *Melon with ibreic ham*	16,00€
Tomate con Anchoas *Tomato and anchovies /Tomatem mit sardellen*	18,00€
Tomates con Anchoas y Boquerones en Vinagre *Tomato and anchovies and pickled anchovies / Tomaten mit sardellen und sardellen essig*	17,50€
Tomates con Anchoas y Melva Canutera *Tomato and anchovies and / Tomaten mit sardellen und*	19,00€
Esparragos dos salsas *Asparragus with two sauces / Spargel mit zwei soben*	8,00€
Cogollos de Tudela con Melva Canutera *Tudela lettuce hearts with canutera tuna*	14,00€
Tataki de Atún Rojo con salsa de curry *Tataki*	18,00€
Atún Mechao *Tuna Mechao / Thunfisch Mechao*	13,00€
Tartar de Atún *Tartare of tuna*	18,00€
Atún Picante *Spicy tuna*	19,00€
Carpaccio de Pulpo con Carabineros y Tartar de Tomate *Octopus carpacio with red king prawns*	22,00€
Carpaccio de Tomate con Melva Canutera *Tomato carpaccio with canutera tuna*	15,00€
Aguacates con Gambas *Avocado and prawns*	10,00€
Boquerones en Vinagre con Huevo Rallado *Pickled anchovies with grated egg*	9,00€
Jamón Ibérico *Iberian ham*	18,00€
Queso *Cheese*	10,00€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN

Entradas Calientes / *Hot Starters / Hot Vorspeisen*

Revuelto de Ajetes con Gambas Scrambled eggs with young garlic and prawns / Ruhreirer mit ajetes und Garnelen	10,00€
Corazones de Alcachofa Salteados con Mojama o Jamón	15,00€
Sopa de Marisco Sea Food Soup / Meeresfrüchtesuppe	10,00€
Gambas al Pil-Pil Prawns Pil-Pil / Pil-Pil Krabben	10,00€
Gambas con Gabardina Prawns Gabardina / Gabardina Krabben	9,00€
Pimientos Rellenos de Marisco con salsa de piquillo Stuffed Pepper of sea food with piquillo sauce / Prapikaschoten mit Bonito Gefüllt	3,00€ud.
Ensalada Tibia de Cogollos con Gambas Lukewarm salad of lettuce hearts with prawns Lauwarmer salat von kopfsalat herzen mit garnelen	15,00€
Pulpo a la Gallega Octopus Galician Style / Krake Gallega Stile	16,00€
Berenjenas Fritas Fried aubergines / Auberginen Frittiert	8,00€
Chipirones en su tinta con timba de arroz salvaje Baby squid in its aun ink buth wild rice	20,00€
Vieiras a la Parrilla con Salsa de Carabineros Vieiras	18,00€
Revueltos de huevas de erizo con patatas pajas Scrambled eggs with sea urching eggs and straw potatoes	12,00€
Croquetas de pescado y marisco Fish and sea food croquettes	8,00€
Rissoto de mariscos con algas wakame Seafood risotto with wakame seaweed	12,00€
Pata de Pulpo Asado sobre Cuscus de Menta Octopus	20,00€
Parrilla de Verduras Grill Vegetables	10,00€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN

Mariscos / *Sea Food / Meeresfrüchte*

Gambas Prawns / Krabben	S/M
Almejas Chirlas Clawns / Venusmuscheln	12,00€
Coquinas Baby clams / Coquinas	18,00€
Cigalas Norway Lobster / Scampi	S/M
Carabineros Red King Prawns / Venusmuscheln	S/M
Concha Fina Malagueña Scallops / Kammuschel	1,50€ud.
Escurpiña Venusshells / Venusmuscheln	2,00€ud.
Navajas a la Plancha Grilled Razor clams / Scheidenmuscheln Gegrillt	9,00€
Pelegrinas a la Plancha Grill Scallops / Gegrinte Jacobs Mucheln	5,00€ud.
Mejillones al Vapor Steamed Mussels / Muscheln Gedampkt	10,00€
Mejillones en Salsa Steamed Mussels	16,00€

Pescado Frito / Fried *Fish / Gebratene Fische*

Boquerones Anchovies / Sardellen	10,00€
Abadejo Cod / Polack	12,00€
Calamares Squid (Jibia)/ Kalmare	14,00€
Chipirones Baby Squid / Kleinekalmare	14,00€
Salmonetitos Red Mullet / Kleine Meerbarbe	14,00€

Gallo (San Pedro) John Dory / Peterfisch	14,00€
Adobo Marinade Fish / Gebeiztfisch	10,00€
Pijotas	14,00€
Acedia	14,00€
Tortilla de Camarones Shrimp Omelettes / Omelett Mit Nordseekrabben	1,50ud.€
Fritura Variada (2 pers. Min.) Selection of Fried Fish / Gemischte Fritiert Fische	26,00€

Pescado a la Plancha / *Fish Grilled / Gegrillter Fisch*

Lenguado Sole / Seezunge	S/M
Calamar Entero a a la Plancha Grilled Squid / Kalmare Gegrill	40,00€/ kg
Salmonete de Trasmallo Drittnet red Mullet / Trasmallo Meerbarbe	S/M
Pez Espada Swordfish / Schwertfisch	21,00€
Gallo (San Pedro) John Dory / Petersfisch	22,00€
Rosada Rosada / Rosada	14,00€
Filete de Rodaballo Turbot Fillet/ Steinbutt Fillet	20,00€
Brocheta de Rape con Langostinos Angler-Fish Brochettes with King Prawns / SeeteukelspieBemit Riesengarnelen	20,00€
Rape Angler-Fish / Seeteufel	18,00€
Choco Plancha Grilled cuttefish / Choco	12,00€

Pescado al Horno / *Cren ooked Fish / Fische Ausdem Oken*

Dorada Seezunge	S/M
Urta Anadalucian Style Sea bream / Meerbrasse Andalusian	S/M
Pargo Sea-Bream / Meerbrasse	S/M
Boraz - Besugo Red sea-Bream / Rotbrasse	S/M
Lubina Sea bass / Wolksbarsch	S/M
Rodaballo Turbot / Steinbutt	S/M
Mero Mere	S/M
Gallineta Redfish	S/M

Nuestros Guisos/ Rice / *Reis*

Arroz a la Marinera Seamen´s rice / Reis nach seemannesart	12,50€
Paella de Mariscos Seafood paella	14,00€
Arroz con Carabineros Rice with red king prawns / Reis mit groBen roten ganelen	20,00€
Arroz con Bogabante Rice with Lobster / Reis mit hummer	100,00€ Kg
Arroz a la Banda (por encargo) "La Banda" Rice (by order) / Reis a banda (auf bestellung)	15,00€
Arroz Negro Black Rice (by order) / Schwarzer reis (auf bestellung)	12,50€
Rape a la Marinera Rape	22,00€

* Precios por persona / minimo 2 personas

* Price per person / Min. 2 persons

* Preise pro person / Min. 2 personen

Carnes / Meats / Fleisch

Filetitos de Lomo Pork Steak / Scheweinekilet	8,00€
Entrecot a la Parrilla Grilled entrecote / Entrecotte vom grill	18,00€
Solomillo de Ternera Fillet of Veal / Kalbskilet	20,00€
Solomillo de Cerdo Fillet of Pork / Filet of Pork	12,00€
Chuletitas de Cordero Grilled lamb Chop / Lamkotelett vom Rost	18,00€
Secreto Ibérico Iberian Meat	14,00€

Salsa a elegir para la carne: Pimienta Verde / Roquefort
Choice of sauce: Green pepper / roquefort
Wählen sie soBe: Grüner pfeffer / roquefort

Restaurante
el pescador
Estepona | Guadalmina

Postres | Desserts

Postres Caseros

Tarta de Queso
Cheese Cake
5€

Mousse de Chocolate
Chocolate Mousse
5€

Milhojas
Millefeuilles
6€

Flan de la Casa
Home-made Cream Caramel
5€

Puding Leche Condensada
Condensed Milk Pudding
5€

Fruta de Temporada
Seasonal Fruit
4€

Mousse Tres Chocolates
Three Chocolates Mousse
5€

Mousse de Chocolate Blanco con Frutas de la Pasión
White Chocolate Mousse with Passion Fruit
5€

Tarta de Zanahoria
Carrotcake
5€

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate Caliente
Chocolate Brownie with Vanila ice cream and Hot Chocolate Sauce
5€

Culan de Chocolate con Helado de Vainilla
Chocolate Culan with Vanila ice cream
5€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN

Helados • *Ice Creams*

Tarta al Whisky
Biscuit and Plain ice cream, Whisky Cake, Sugar
5,50€

Tarta Romántica
Ice cream with Chocolate, sponge and Caramel
5,50€

Viennetta
Plain ice cream with Layers of Chocolate
5€

Tarro Fusión de Chocolate
Chocolate ice cream with Chocolate Sauce and Balls of Cereal
6€

Tarro Carrot Cake
Carrot-Cake-Flavoured ice cream and Pieces of Carrot Cake
6€

Copa Dolce Citrus
Cool and Creamy Lemon ice cream
5€

Helado de Turrón Selecto
Nougat ice cream with Caramel Sauce & Crunchy Almonds
5€

Taza Emoji
Chocolate & Vanilla-Flavoured ice cream
4,50€

Huevo de Chocolate Trolls
Glass with ice cream and a Chocolate egg with a Surprise
5€

Frigo Moments
Chocolate, Caramelised Hazelnut & Vanilla
3€

Magnun Blanco, Magnum Almendras, Magnum Classic, Super Cornetto, Negritón
White Magnum, Almond Magnum, Classic Magnum, Super Sice 160ml., Negritón
2,80€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN

Restaurante
el pescador
Estepona | Guadalmina

Nuestros Vinos | Our wines

Magnum Botellas

Señorio de Lazán	30.00€
Lan Crianza	35.00€
Beronia, Crianza	35.00€
Celeste Roble	35.00€
Altos de Ibéricos	35.00€
Ramón Bilbao	38.00€
Bai Gorri, Crianza	42.00€
Azpilicueta, Crianza	42.00€
Portia, Crianza	44.00€
Ramón Bilbao (Edición Limitada)	48.00€
Viñas del Vero Gran Vos	48.00€
Celeste Crianza	50.00€
Beronia, Reserva	50.00€
Conde San Cristobal	52.00€
Finca Moncloa	52.00€
Tarsus, Reserva	62.00€
Marqués de Riscal	65.00€
Marqués Vargas	65.00€
Emilio Moro	74.00€
Matarromera	74.00€
Abadia Retuerta	75.00€
Pago Capellanes	80.00€
Lan a Mano	80.00€
Pago Carraovejas	85.00€

Vino Tinto

D.O. Sierras de Málaga

La Depa	18.00€
Chinchilla 6+6	21.00€
El Lero	22.00€
Con la Venia, Petit Verdot *(crianza)*	27.00€
El Arquitecto	28.00€

D.O. La Rioja

Altos Ibéricos	1/2 botella 12.00€	18.00€
Beronia *(crianza)*		18.00€
Lan Crianza		18.00€
Ramón Bilbao		20.00€
Azpilicueta *(crianza)*		20.00€
Vivanco *(crianza)*		20.00€
Baigorri *(crianza)*		22.00€
Faustino V	1/2 botella 13.00€	24.00€
Beronia *(reserva)*		24.00€
Mª Caceres *(cuveé especial)*		25.00€
Ramón Bilbao *(edición limitada)*		25.00€
Campillo *(crianza)*		25.00€
Marqués Vargas *(reserva)*		30.00€
Baigorri *(reserva)*		30.00€
Marqués de Riscal		30.00€
Campillo *(reserva)*		32.00€
Beronia *(gran reserva)*		34.00€
Viña Ardanza		35.00€
Beronia *(reserva)* 198 Barricas		36.00€
Lan a Mano		38.00€
Viña Pomal *(reserva)*		38.00€
Contino *(reserva)*		40.00€
Imperial *(reserva)*		40.00€
Baigorri Garaje		47.00€
Faustino I *(gran reserva)*		47.00€
Roda I		58.00€
200 Monjes		60.00€
Rioja Alta 904		6000€
Beronia III A.C.		60.00€

Vino Tinto

D.O. Cádiz

Finca Moncloa	22.00€
Finca Moncloa 9 Barricas	60.00€

D.O. Ribera del Duero

1/2 Protos (Crianza)	14.00€
Portia (Roble)	18..00€
Valdecuriel (Roble)	18.00€
Celeste (Roble)	18.00€
López Cristobal (Roble)	19.00€
Protos Joven	20.00€
Portia (Crianza)	22.00€
Quinta de Tarsus (Crianza)	23.00€
Pruno	24.00€
López Cristobal (Crianza)	25.00€
Valtravieso (Crianza)	25.00€
Conde de San Cristobal	26.00€
Altitud 912 (Crianza)	26.00€
Celeste (Crianza)	28.00€
Altogrande (Crianza)	28.00€
Protos (Crianza)	28.00€
Abadia Retuerta (Edición Especial)	35.00€
Tarsus (Reserva)	35.00€
Emilio Moro	35.00€
Matarromera	35.00€
Pesquera	35.00€
Valduero (Crianza)	36.00€
Pago de los Capellanes	38.00€
Bosque de Matasno	38.00€
Protos (Reserva)	40.00€
Pago de Carraoveja	42.00€
Mauro	45.00€
Bosque de Matasno (Edición Limitada)	55.00€
Valduero (Reserva)	60.00€
Protos (Gran Reserva)	65.00€
Alión	85.00€
Pago Carroveja Anejon	120.00€
Vegasicilia (Valbuena)	140.00€
Vega Sicilia Único	300.00€

Vino Tinto

Navarra

Villatuerta Chivite (sirah)	18.00€
125 Colección Chivite Reserva	32.00€

Campo de Borja

Alto Moncayo Veraton (garnacha)	40.00€
Alto Moncayo	65.00€

D.O. Priorato

Les Terrazes	60.00€

D.O. Somontano

Viñas del Vero La Miranda Secastilla	19.00€
Viñas del Vero Gran Vos Reserva	29.00€
Viñas del Vero Secastilla	45.00€
Viñas del Vero Blecua	90.00€

D.O. California

Marimar (pinot noir)	65.00€

D.O. Chile

Manso de Velasco	45.00€

Vinos Tierra de Castilla

Dehesa de la Luna Gran Luna	38.00€
Dehesa de la Luna Purgapecados	60.00€

Vino Blanco

Blanco Gallego de Autor

Marqués de Vizhoja	16.00€

D.O. Rias Baixas

Torre la Moreira (100% albariño)	20.00€
Pazo das Bruxas	22.00€
Martín Codax	22.00€
Santiago Ruiz	26.00€
Mar de Frades	28.00€
Señor da Folla Verde (70% albariño, 15% treixadura, 15% loureira)	30.00€
Pazo de San Mauro	30.00€
Magnum Mar de Frades	55.00€

D.O. Rueda

Castillo de Miraflore (semidulce)	17.00€
Viña Calera	18.00€
Orden Tercera (verdejo)	18.00€
Analivia (verdejo)	18.00€
Verdeo	18.00€
Mocen (verdejo)	18.00€
Beronia	18.00€
Inurrieta (sauvignon)	18.00€
Flor de Vetus	20.00€
Oro de Castilla (sauvignon)	20.00€
Analivia (sauvignon)	20.00€
Marqués de Riscal	20.00€
Protos (verdejo)	20.00€
José Pariente	22.00€
José Pariente Barrica	28.00€
Magnum Marqués de Riscal	40.00€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN

Vino Blanco

D.O. Andalucía

La Guita Manzanilla		12.00€
Manzanilla Solear		12.00€
Barbadillo (Cádiz)	3/8 botella **8.00€**	14.00€
Viña Verde (Córdoba)		14.00€
Viña Barradero (Huelva)		15.00€
Blanco de Blancos Barbadillo Sauvignon		17.00€
Con la Venia (Ronda)		18.00€
Cloe (Ronda)		20.00€
La Ola del Melillero		20.00€
Magnum Barbadillo		28.00€

D.O. Chile

Las mulas (Sauvignon - Blanc)	19.00€

D.O. Navarra

Chivite Gran Feudo Chardonay	18.00€
Chivite Legardeta Chardonay	19.00€

125 Collección Chardonay Barrica	75.00€

D.O. Rioja

Faustino V - Viura	17.00€
Inspiración Valdemar (tempranillo)	24.00€

D.O. Penedés

Viña Sol	1/2 botella **10.00€**	17.00€
Blanc Pescador		17.00€
Viña Esmeralda		20.00€
Atrium (chardonay)		20.00€
Gran Viña Sol (chardonay)		22.00€
Waltraud (riesling)		35.00€
Fransola		37.00€
Milmanda (criado en barrica)		80.00€

D.O. Somontano

Viñas del Vero	18.00€
Viñas del Vero (chardonay)	19.00€
Viñas del Vero (gewurztraminer)	22.00€

D.O. California

Marimar (chardonay)	50.00€

D.O. Francia

Gautheron Chablis	28.00€

Vino Rosado

Peñascal	15.00€
Nivalis	17.00€
Viña del Vero	17.00€
Mateus Rose	17.00€
Chivite Gran Feudo	17.00€
Lambrusco	15.00€
Cloe Rosé	21.00€

Azpilicueta	20.00€
Faustino V	17.00€
Viña Esmeralda	21.00€
Jean León 3055	24.00€
Las Fincas Chivite	21.00€
La Croix (coté de provence) Francia	23.00€

Cavas y Champagne

Benjamin Codorniu	7.00€
Barbadillo Beta	17.00€
Cava de la Casa	17.00€
Botani (semidulce) Muscat	22.00€
Juve y Camp Rosado	23.00€
Juve y Camp Reserva Familia	28.00€
Moet Chandon	63.00€
Laurent Perrier Brut	65.00€
Bollinger	68.00€
Taittinger	68.00€
Veuve Cliquot	70.00€
Moet Rose	75.00€
Laurent Perrier Rosé	95.00€
Beluga Brut Imperial	130.00€
Taittinger Magnum	135.00€

Vino Selección - Jorge Ordónez

Blancos

Nisia (Verdejo)	20.00€
Botani (Moscatel Seco)	20.00€
La Caña (Albariño)	22.00€
Avancia Vuvee de O (Godello)	22.00€
Avancia (Codello)	35.00€
La Caña Navia	35.00€
Nisisa La Suerte	35.00€

Rosados

Breca	17.00€

Tintos

Tarima Hill Alicante, (Monastel)	22.00€
Breca Calatayud (Garnacha)	24.00€
Triton (Tinta Toro)	24.00€
Triga Alicante Monastrel (Cabernet Sauvignon)	50.00€
Avancia, Mencia, Valdeorras	50.00€
Vatan, Tinta Toro	50.00€
Brega Garnacha (Calatayud)	50.00€

Espumosos

Botani Muscat	20.00€
Botani Sparkling Muscat	22.00€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN