



BAR - RESTAURANTE

EL CALEÑO

Fabio Horacio D'Onofrio



**Especialidad en Pescados
y Mariscos frescos del día**

Specialized in fresh fish and seafood



952 29 00 06

952 29 91 48

ENSALADAS Y ENTRANTES

★ SALADS AND STARTERS

Ensalada de pimientos asados
Red pepper salad

Ensalada Mixta Pequeña
(lechuga, tomate y cebolla)
Small mixed salad (lettuce, tomato and onion)

Ensalada Caleño Pequeña (maíz, atún, remolacha, olivas, huevo y mixta pequeña)
Small Caleño salad (corn, tuna, beetroot, olives, egg and small mixed salad)

Ensalada Caleño Mediana (maíz, atún, remolacha, olivas, huevo y mixta mediana)
Medium Caleño salad (corn, tuna, beetroot, olives, egg and medium mixed salad)

Gambas fritas
Fried prawns

Gambas al Pil-Pil
Pil-Pil style prawns

Tomate con ajos
Tomato with garlic

Cogollos con atún
Lettuce hearts with tuna

Cogollos, tomate y cebolla
Lettuce hearts with tuna, tomato and onion

Boquerones en vinagre
Marinated anchovies

Anchoas Extras 6 unidades
Extra large anchovies 6 units

Pulpo a la Gallega o Brasa
Galician-style or grilled octopus

Tortillitas de Camarones (Unidad)
Shrimp fritters (unit)

Berenjenas fritas
Fried eggplants

Pipirrana de mariscos
Seafood "pipirrana" (salad with pepper, onion and seafood)

Ensaladilla
Potato salad with tuna and mayonnaise

Tomate con aguacate y atún
Tomato with avocado and tuna

SOPAS Y PAELLAS ★ SOUPS AND PAELLAS

Sopa de Marisco
Seafood soup

Gazpacho (Temporada Verano)
Gazpacho (cold vegetable soup, only summer season)

Gazpachuelo (Solo los Martes)
Gazpachuelo (typical Andalusian soup, only Tuesdays)

Porra (Salmorejo)
Tomato and bread cream

Paella de mariscos (Min. 2 Personas)
Seafood paella (min. 2 persons)

Arroz caldoso con bogavante (2 pers.)
Soupy rice with clawed lobster (2 persons)

Arroz caldoso con carabineros (2 personas)
Soupy rice with scarlet shrimps (2 persons)

Fideuá (por encargo) (2 personas)
Fideuá (on request) (2 persons)

Cubierto por Persona (Pan y Olivas) ★ *Cover charge per person (bread and olives)*



PESCADOS FRITOS ★ FRIED FISHES

Media Ración / *Half Portion* Ración / *Portion*

Boqueroncitos

Anchovies

Chanquetes (pez plata) *Whitebaits*

Salmonetillos

Small red mullets

Calamaritos

Small calamari

Calamar fresco frito

Fresh fried squid

Pescadillas

Whitings

Adobo (Rosada en taquitos)

Marinated kingklip fish

Rosada con Alioli

Kingklip fish with garlic and olive oil sauce

Jibia (sepia)

Cuttlefish

Pulpo

Octopus

Bacalao

Cod

Fritura variada

Mixed fried fish

Fritura Marycampo

(cebolla, pimiento y taquitos de rosada)

Fried "Marycampo" dish (onion, peppers and marinated kingklip fish)

Espetos

Málaga grilled sardines



MARISCOS Y MOLUSCOS ★ SEAFOOD AND MOLLUSCS

Cigalas de Málaga

Málaga langoustines

Gamba blanca de Málaga Ración / *Portion*

Málaga white prawns

Gamba Roja de Almería

Almería red prawns

Quisquillas de Motril Ración / *Portion*

Motril shrimps

Carabineros (Chorizos)

Scarlet shrimps

Bogavante Nacional

Spanish clawed lobster

Langosta Nacional

Spanish lobster

Coquinas Ración / *Portion*

Wedge clams

Almejas salteadas Ración / *Portion*

Sauteed clams

Conchas finas Unidad / *Unit*

Big clams on the half shell

Bolos (Escupiñas) Unidad / *Unit*

“Escupiña” type clams

Búzanos (Cañailas) Unidad / *Unit*

Málaga “búzanos” (seashells)

Mejillones Ración / *Portion*

Mussels

Gambas fritas

Fried prawns

Zamburiñas a la plancha Unidad / *Unit*

Grilled scallops

Zamburiñas al Pil-pil Unidad / *Unit*

Pil-pil style scallops

Navajas Ración / *Portion*

Razor clams

Centollo gallego

Galician spider crab

Buey gallego .

Galician brown crab

Ostras Gillardeau Unidad / *Unit*

Gillardeau Oysters



** Estos precios pueden oscilar a la baja, dependiendo del mercado. Pregunten al camarero. Gracias. / * These prices could be slightly reduced. Please ask the waiter. Thank you.*

PESCADOS PLANCHA ★ GRILLED FISHES

Rape entero

Monkfish

Brocheta de Rape

Monkfish brochette

Calamar

Squid

Pez Espada

Swordfish

Atún

Tuna

Lenguado

Sole

Chopitos en su tinta

Baby squids in black ink sauce

Rosada plancha

Grilled kinglip fish

Dorada a la espalda

"A la espalda" style grilled gilt-head bream

Lubina

Sea bass

Salmonete

Red mullet

Besugos voraces

Red sea breams

Pargos

Snappers

Urtas (de Tarifa o Conil)

Red sea breams (from Tarifa or Conil)

PESCADOS A LA SAL ★ SALT-BAKED FISHES

Urta

Red sea bream

Dorada

Gilt-head bream

Lubina

Sea bass

Besugos voraces

Red sea breams

Pargos

Snappers



CAVAS Y CHAMPAGNES ★ CAVAS AND CHAMPAGNES

Cava Juvé y Camps Reserva de Familia

Cava Rania (Granada)

Moët & Chandon (Impérial)

Moët & Chandon (Rosé)

Philipponnat Extra-Brut

Pierre Goblillard

Louis Roderer (Vintage)

Louis Roderer (Rosé)

Veuve Clicquot Brut

Veuve Clicquot Rosé

Veuve Clicquot Rich

Dom Pérignon (Vintage)

Louis Roderer (Cristal)

Louis Roderer (Cristal Rosé)

Marc de Champagne (Moët & Chandon)



CARTA DE VINOS ★ WINE LIST

VINOS BLANCOS ★ WHITE WINES

Barbadillo Cádiz
Mountain Málaga (seco)
La Ola del Melillero Sierras de Málaga
La Pasajera Rueda
Marqués de Riscal Rueda
Martivilli Rueda
Mantel Blanco Rueda
José Pariente Rueda
Louro de Bolo Godello
Mar de Frades Albariño
Lagar de Cervera Albariño
Martín Códax Albariño
Pulpo Albariño
Fan D.Oro Chardonnay Bod. Arzuaga
Diamante Semidulce
Blanc Pescador Aguja
Manzanilla Solear Barbadillo
Mauro Godello

VINOS ROSADOS ★ ROSÉ WINES

Mateus Rosé Aguja
Gran Feudo Navarra
Muga Rioja
Arzuaga Ribera del Duero

VINOS TINTOS ★ RED WINES

Izadi Rioja Crianza
Muga Rioja
Sierra Cantabria Rioja
Martelo Rioja Reserva
Allende Rioja (sin sulfitos)
López Cristobal Ribera del Duero
Arzuaga Ribera del Duero
Pesquera Ribera del Duero
Hacienda Monasterio Ribera del Duero
Mauro Ribera del Duero
PSI Pingus Ribera del Duero
Vega Sicilia Balbuena 5º Año
Flor de Pingus Ribera del Duero

REFRESCOS Y CERVEZAS

★ SOFT DRINKS AND BEERS

Cola, Naranja, Limón, etc

Cola, orange, lemon, etc

Zumos, Mosto, Nestea, Aquarius

Juices, grape juice, Nestea, Aquarius

Agua mineral ½ Litro

Mineral water (1/2 liter)

Magma (Cabreiroá) Agua con gas 1/2 Litro

Natural Sparkling Mineral Water (1/2 liter)

Cabreiroá Agua con gas 1/2 Litro

Soda Water (1/2 liter)

Cabreiroá Agua con gas 1 Litro

Soda Water (1 liter)

Cruzcampo de barril (caña)

Cruzcampo draft beer (small)

Cruzcampo de barril (Cañón o copa ½ L.)

Cruzcampo draft beer (1/2 liter glass)

Cruzcampo de barril (Jarra 1,3 L.)

Cruzcampo draft beer (1,3 liter mug)

Heineken, Alhambra, Amstel

Heineken, Alhambra, Amstel

Sangría (combinado de vinos y licores)

Sangría

Tinto de verano

Tinto de verano

Copa Verdejo

Verdejo glass

Copa Albariño

Albariño glass

Copa vino de Málaga

Málaga wine glass

Copa Tinto

Red wine glass

CAFÉS Y POSTRES ★ COFFEE AND DESSERTS

CAFÉS ★ COFFEE

Café solo o con leche

Black coffee or latte

Carajillo

Liqueur coffee

Infusiones

Infusions

Café Irlandés (café, güisqui y nata)

Irish coffee (coffee, whiskey and cream)

POSTRES HECHOS EN CASA

★ HOME-MADE DESSERTS

Natillas

Custard

Arroz con leche

Rice pudding

Musse de Limón

Lemon mousse

Tarta de Queso

Cheese cake

HELADOS LAURI ★ LAURI ICE CREAMS

Helado de Turrón al güisqui

Whiskey nougat ice cream

Helado de Tutti-Fruti, Vainilla, Chocolate
o Limón

Tutti-Fruti, vanilla, chocolate or lemon ice cream

Helado de Fresa natural

Natural strawberry ice cream

Helado de Pistacho (La Nonna)

Pistachio ice cream

FRUTA DE TEMPORADA ★ SEASONAL FRUITS

Melón (en temporada)

Melon (seasonal)

Sandia (en temporada)

Watermelon (seasonal)

Piña natural

Fresh pineapple

Fresas (en temporada)

Strawberries (seasonal)

REPOSTERÍA ★ CONFECTIONERY

Tarta Milhoja (Casa Mira)€

Millefeuille cake (from Casa Mira)

Tarta chocolate con galletas (Casa Mira)

Chocolate cake with cookies (from Casa Mira)

Tarta helada al güisqui

Whiskey ice cream cake

Helado Magnum

Magnum ice cream

Bomboncitos variados

Small ice chocolates