

ENTRANTES

PIMIENTOS DEL PADRÓN Fritos con sal marina y limón. <i>Fried Padrón Peppers with sea salt and lemon.</i>	€ 6.00
BERENJENAS CRUJIENTES Con pistachos partidos, miel de caña y parmesano. <i>Crispy eggplant with crushed pistachios, cane honey and parmesan.</i>	€ 7.00
PATATAS BRAVAS KIMCHI Patatas fritas caseras con salsa kimchi y emulsión de ajos asados. <i>Home made fries with spicy kimchi and roasted garlic sauce.</i>	€ 7.00
CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA <i>Boletus and Truffle Croquettes.</i>	€ 7.00
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA <i>Grilled Ox Croquettes.</i>	€ 7.00
FOCACCIA TUMACA Con tomate rallado, rucula silvestre, almendras tostadas, tomates semi deshidratados y grana padano. <i>Grated tomato, wild arugula, toasted almonds, semi-dried tomatoes and grana padano.</i>	€ 8.00

PROVOLONE & PERAS Con peras asadas, nueces partidas y tostas. <i>Baked provolone with roasted pears, chopped nuts and toasts.</i>	€ 13.00
FOCACCIA MORTADELLA Y BURRATA Focaccia clásica rellena de mortadella de pistacho, burrata y pesto de albahaca. <i>Classic focaccia filled with pistachio mortadella, burrata and basil pesto.</i>	€ 13.00
NUESTRAS GAMBAS AL PIL PIL <i>Broken eggs with iberian ham.</i>	€ 13.00
BURRATA FRITTA Sobre espejo de salsa pomodora y albahaca. <i>With tomato sauce and basil.</i>	€ 14.00
LANGOSTINOS CROCANTES En panko con salsa sweet chilli. <i>Crunchy shrimps in panko with sweet chilli sauce.</i>	€ 14.00

LA PASTA

TROFIE PESTO Y BURRATINA Con pesto de albahaca y burratina. <i>Fine twirls of pasta from liguria, Basil pesto and burrata.</i>	€16.00
PAPPARDELLE A LA BOLOÑESA Pasta ancha, con carne de ternera 100%, cebolla, pimienta, salsa de tomates casera y grana padano. <i>Wide pasta, with 100% beef, onion, pepper, homemade tomato sauce and grana padano.</i>	€17.00
MEZZE MANICHE A LA CARBONARA Pasta seca corta con nuestra versiona de la carbonara y guanciale crujiente. <i>Short dry pasta with our version of carbonara and crispy guanciale.</i>	€17.00
LASAGNA VERDE GRATINADA Selección de carne vacuna, salsa de tomates, salsa bechamel gratinada con parmesano. <i>Selection of beef, tomato sauce, béchamel sauce au gratin.</i>	€17.00
TAGLIATELLE MEDITERRANEO Tagliatelle con salsa de limón, langostinos, alcaparras, eneldo fresco, y pistachos partidos. <i>Tagliatelle with lemon sauce, prawns, capers, fresh dill and crushed pistachios.</i>	€19.00
FAGOTTI FORMAGGIO Y PERA Pasta rellena de pera confitada, queso Robiola, Taleggio y Parmesano en crema de espinacas nueces con granos de pimienta rosa. <i>Stuffed pasta with poached pear, Robiola, Taleggio, and Parmesan cheese in a spinach and walnut cream sauce. With pink peppercorns.</i>	€18.00
TRIANGOLI DI PORCHETTA Pasta rellena de Porchetta di Ariccía (cerdo asado con especias) en salsa de crema de setas y tomillo. <i>Stuffed pasta with Porchetta di Ariccía (Spiced roasted pork) in a mushroom and thyme cream suace.</i>	€19.00



ENSALADAS

CESARE Lechuga romana, pollo en panko, parmesano, crutones y nuestra salsa cesar. <i>Romaine lettuce, panko chicken, parmesan, croutons and our Caesar dressing.</i>	€ 13.00
CAPRESE PESTO Tomate, mozzarella de bufala y pesto de albahaca. <i>Fresh tomato, mozzarella, basil pesto, extra virgin olive oil.</i>	€ 12.00
OLIVA & MIEL Baby leaf, rúcula, nueces, manzana, parmesano y tomates con vinagreta de AOVE, miel y mostaza de dijon. <i>Baby leaf, arugula, walnuts, apple, parmesan cheese, tomatoes with extra virgin olive oil, honey and dijon mustard vinagrette.</i>	€ 12.00

DULCES

TIRAMISU Postre tradicional Italiano preparado en mesa. <i>Tiramisu is a luscious Italian dessert crafted with layers of coffee-dipped ladyfingers and velvety mascarpone cream.</i>	€9.00
CANNOLI Típico de la región de Sicilia. Rellenos de crema pastelera de pistachos y ricotta con un toque de cacao. <i>Typical of the Sicilian region. Filled with pistachio pastry cream and ricotta cheese with a hint of cocoa.</i>	€8.00
BROWNIE TOFFEE Tibio con crema de toffee y helado de vainilla. <i>Warm brownie with toffee cream served with vanilla ice-cream.</i>	€8.00

We cook,
you drink
wine

PRINCIPALES

PATAS DE PULPO SALVAJE Sobre patatas baby smashed en mantequilla y aliño de criolla. <i>Octopus legs with baby potatoes smashed with butter and criolla dressing.</i>	€28.00	CHEESE BACON SMASHED BURGER Doble smashed burger de vaca madurada en pan brioche, doble cheddar, crispy bacon, cebolla asada y salsa del chef. <i>Double smashed beef burger aged, in brioche bun, double cheddar, crispy bacon, roasted onion and chef's sauce.</i>	€17.00
DORADA Con wok de vegetales y patatas baby asadas. <i>Catch of the day with vegetable wok and baby potatoes.</i>	€23.00	ENTRECOT DE VACA 420g. Maduración 35 días. Con patatas fritas especiadas y pimientos del padrón. <i>Sirloin steak 420g. 35 day aging with seasoned fries and padron peppers.</i>	€34.00
SECRETO IBERICO 280g. Con pure de boniato. <i>Iberian secret cut 280g with sweet potato pureé.</i>	€23.00	SOLOMILLO DE VACA 250g. Maduración 35 días. Con patatas baby tostadas en mantequilla de romero. <i>Beef tenderloin 250g. 35 day aging with baby potatoes roasted in rosemary butter.</i>	€31.00

MENU KIDS DISPONIBLE
ASK FOR OUR KIDS MENU

Menú
Digital

Escanea el QR para
descubrir nuestra carta



@nicciamalaga +34 951120324
www.eatologygroup.com hola@eatologygroup.com

EATOLOGY
GROUP