



Ensaladas y Entrantes

Ensalada de la casa   6.00
PESCADO HUEVO

Ensalada malagueña (bacalao con naranja y cebolleta)  7.00
PESCADO

Ensalada de ventresca de bonito (tomate y cebolleta)  9.00
PESCADO

Ensalada de queso y manzana con vinagreta de naranja y mostaza  8.50
MOSTAZA

Ensalada rusa     5.00
PESCADO HUEVO GLUTEN CRUSTÁCEO

Ensaladilla de Pescado    5.00
SO₂ LECHE PESCADO CRUSTÁCEO

Pimientos asados  5.00
SULFITOS

Ración media

Salpicón de marisco    7.00 5.00
SO₂ SULFITOS CRUSTÁCEO MOLUSCO


Berenjenas  6.50 4.50
GLUTEN


Berenjenas con miel  7.00 5.00
GLUTEN

Croquetas de jamón, puchero, gambas o pescado    8.00 5.50
GLUTEN LECHE HUEVO


Mejillones tigres (unidad) 1.00


Patata rellena de atun    4.00
GLUTEN PESCADO HUEVO

Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos del padrón  9.50
HUEVO

Pez platino con huevo y pimientos asados  10.00
HUEVO

Tartar de Salmón 12.00

Alcachofas salteadas con langostinos y jamón  10.00
CRUSTÁCEO

Pulpo gallega  12.00
MOLUSCO

Pulpo a la brasa 12.00

Wok de verduras	 GLUTEN		8.00
Revuelto de gambas y setas	 CRUSTÁCEO	 HUEVO	8.50












Fritura

Ración media

Variado especial frito o plancha	 PESCADO	 GLUTEN	 CRUSTÁCEO	 MOLUSCO	24.00
Variado frito o plancha	 PESCADO	 GLUTEN	 CRUSTÁCEO	 MOLUSCO	14.00 7.00
Fritura de verano	 PESCADO	 GLUTEN	 CRUSTÁCEO		8.50 6.00
Rosada frita o Plancha	 PESCADO	 GLUTEN			9.50 6.00
Boquerones fritos	 PESCADO	 GLUTEN			9.00 6.00
Calamares fritos	 MOLUSCO	 GLUTEN			9.00 6.00
Calamaritos fritos	 GLUTEN	 MOLUSCO			11.00 7.00
Pulpo frito	 GLUTEN	 MOLUSCO			9.00 6.00
Jibia frita, plancha o en salsa	 GLUTEN	 MOLUSCO			9.00 6.00
Araña frita o plancha	 PESCADO	 GLUTEN			9.50 6.00
Raya frita	 PESCADO	 GLUTEN			8.50 6.00
Cazón en adobo	 PESCADO	 GLUTEN	 SO ₂ SULFITOS		9.00 6.00
Bacalao rebozado o frito	 PESCADO	 GLUTEN			10.00 6.00
Pez platino	 PESCADO	 GLUTEN			8.50 6.00
Gambas rebozadas	 CRUSTÁCEO	 GLUTEN			9.00 6.00
Gambas fritas	 CRUSTÁCEO	 GLUTEN			8.00

I.V.A. incluido 10%

Para los peques

Lasaña de carne	  	7.50
Pollo a la plancha con patatas fritas		6.50
Macarrones o spaguetti con tomate	 	5.50
Croquetas de pescado con patatas	   	6.00
Fingers de pollo		6.50

Varios

Aceitunas	 	0.40
Pan		0.40
Ali-oli	 	0.40
Pan sin gluten (unidad)		3.00

Pescados a la sal (2 personas)

Dorada	 	30.00
Lubina	 	30.00






TAMBIEN PONEMOS OTROS PESCADOS A LA SAL o AL HORNO PREVIA RESERVA (MIN 24HR)

I.V.A. incluido 10%

Especialidades

Brocheta de rape y langostinos	  CRUSTÁCEO PESCADO	12.00		
Atún encebollado, al ajillo o a la plancha	 SULFITOS	12.00		
Lenguado	 PESCADO	16.00		
Lenguado meuniere	 SULFITOS	 LECHE	 PESCADO	17.00
Merluza plancha	 PESCADO	16.00		
Merluza al horno con carabinero	 GLUTEN	16.00		
Merluza en salsa verde	 GLUTEN	 SULFITOS	 PESCADO	16.00
Bacalao confitado con pimientos asados y ali-oli de lima		13.00		
Filete de rodaballo	 PESCADO	17.00		
Plato de rape plancha o frito	 GLUTEN	 PESCADO	10.00	
Plato de rape en salsa verde	 GLUTEN	 SULFITOS	 PESCADO	15.00
Rape al ajillo	 PESCADO	E S T A U R A N T E	15.00	
Calamar fresco frito o plancha	 GLUTEN	 MOLUSCO	17.00	
Calamar relleno de arroz negro y ali-oli de lima	 MOLUSCO	 SULFITOS	14.00	
Filete de dorada a la espalda	 PESCADO	13.00		
Filete de lubina a la espalda	 PESCADO	13.00		
Plato de rosada plancha o frita con guarnición	 PESCADO	 GLUTEN	8.00	
Chipirones a la plancha	 MOLUSCO	9.00		

I.V.A. incluido 10%

Chopitos Plancha		8.50 -5.00
Salmonetes		200gr. 9.00
Pescadillas	 	200gr. 8.00
Pez espada		10.00

Carnes

Solomillo de ternera (250gr)		21.00
Entrecote de ternera (300gr)		16.50
Solomillo ibérico (250gr)		16.00
Presa ibérica		14.00
		Ración media
Periana		8.50 5.50
Filetillos plancha		8.50 5.50
Filetillos al ajillo	 	8.50 5.50

SALSAS: PIMIENTA, PEDRO XIMENEZ, STROGONOFF. Salsas 1.00€

I.V.A. incluido 10%

De cuchara



Porra Antequerana con taquitos de ibéricos 6.00

Sopa de marisco    7.00
CRUSTÁCEO MOLUSCO SULFITOS

Pregunte por nuestro plato del día

Arroces

Paella de marisco (min2pax)   12.50p.p.
PESCADO CRUSTÁCEO

Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax)   16.00p.p.
CRUSTÁCEO PESCADO

Arroz cremoso con carabineros      12.50
GLUTEN HUEVO LECHE CRUSTÁCEO SULFITOS

Marisco

Gambas cocidas  200gr=12.00
CRUSTÁCEO

Gambas plancha  200gr=15.00
CRUSTÁCEO


Almejas   300gr= 10.00
SULFITOS MOLUSCO

Langostinos cocidos o a la plancha  200gr= 9.00
CRUSTÁCEO


Cigalas cocidas o a la plancha  200gr=20.00
CRUSTÁCEO

Carabineros  200gr=19.00
CRUSTÁCEO

Gambas pil-pil   9.00
SULFITOS CRUSTÁCEO

Gambas al ajillo  9.00
CRUSTÁCEO

Conchas Finas  200gr=5.00
MOLUSCO

Peregrinas  3.00
MOLUSCO

I.V.A. incluido 10%

Postres Caseros

Rollito de Dulce de leche y yogurt		5.50
Bomba de chocolate		5.50
Mousse de Tiramisú		5.50
Milhojas de crema y nata		5.50
Sorbete de limón o de fruta de la pasión		2.00
Helado de vainilla		2.00
Crema con turrón		4.00
Tarta de queso horneada		4.00
Crema con nata y nueces		4.00
Tartas		4.00
Fruta		
Manzana al horno		3.00
Piña		4.00
Plátano		2.00

La Cueva
R E S T A U R A N T E

En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos, los cuales explicamos a continuación:



Puede contener trazas de altramuz.



Puede contener trazas de apio.



Puede contener trazas de Cacahuete.



Puede contener trazas de frutos secos de cascara.



Puede contener trazas de crustáceos.



Puede contener trazas de gluten.



Puede contener trazas de Huevo.



Puede contener trazas de lácteos.



Puede contener trazas de moluscos.



Puede contener trazas de mostaza.



Puede contener trazas de pescado.



Puede contener trazas de soja.



Puede contener trazas de Sulfitos.

Si tiene cualquier duda, sugerencia o reclamación puede enviarla directamente a la gerencia de LA CUEVA restaurante. Utilizando la dirección de correo:

restaurantelacueva1948@gmail.com /  626339852