



La Viñuela

RESTAURANTE / RESTAURANT

*Hay cocinas donde el tiempo se detiene.
Donde el aceite recuerda el olivo, el pan guarda la madrugada y cada plato lleva el
nombre invisible de quien lo hizo.
Esta es una de ellas.
No sabemos exactamente cómo ocurre. Solo que las conversaciones que empiezan
aquí tienen la costumbre de no terminar, de seguir viviendo años después en algún
recuerdo de sobremesa.
Lo que tienes entre las manos no es una carta.
Es un mapa.
El viaje empieza aquí.
Saboree desde el comienzo esta experiencia, con una cuidada selección de primeros
bocados.*

*There are kitchens where time stands still.
Where the oil remembers the olive tree, the bread holds the early hours and every
dish carries the invisible name of the one who made it.
This is one of them.
We don't know exactly how it happens. Only that conversations which begin here
have a habit of never ending, of living on years later in some after-dinner memory.
What you hold in your hands is not a menu.
It is a map.
The journey begins here.*

ENTRANTES / APPETIZERS

Gazpacho andaluz con helado de AOVE y pan frito <i>Andalusian gazpacho with extra virgin olive oil ice cream and fried bread</i> <i>Gluten · Sulfitos · Leche</i> <i>Gluten · Sulphites · Milk</i>	9,50 €
Vichyssoise tradicional con ensalada de judías verdes y sardina ahumada <i>Traditional vichyssoise with green bean salad and smoked sardine</i> <i>Pescado · Leche · Sulfitos</i> <i>Fish · Milk · Sulphites</i>	14,00 €
Tomate rosa con ventresca y emulsión de aceituna aloreña <i>Pink tomato with tuna belly and Aloreña olive emulsion</i> <i>Pescado · Sulfitos</i> <i>Fish · Sulphites</i>	15,50 €
* Ensalada de salmón, langostinos y queso de cabra <i>* Salmon, king prawn and goat's cheese salad</i> <i>Crustáceo · Huevos · Pescado · Leche · Mostaza · Sulfitos</i> <i>Crustacean · Eggs · Fish · Milk · Mustard · Sulphites</i>	18,00 €
Ensalada fresca de quinoa, aguacate y fruta <i>Fresh quinoa, avocado and fruit salad</i> <i>Crustáceo · Cacahuetes · Pescado · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos</i> <i>Crustacean · Peanuts · Fish · Tree nuts · Celery · Mustard · Sesame · Sulphites</i>	14,00 €
Paté de chivo con higos y miel de caña <i>Kid goat pâté with figs and sugarcane honey</i> <i>Gluten · Leche · Frutos de cáscara · Sulfitos</i> <i>Gluten · Milk · Tree nuts · Sulphites</i>	13,50 €
* Tartar de atún rojo de Gadir con aguacate del terreno <i>* Gadir bluefin tuna tartare with local avocado</i> <i>Gluten · Pescado · Soja · Mostaza · Sésamo</i> <i>Gluten · Fish · Soya · Mustard · Sesame</i>	23,00 €
** Anchoas del Cantábrico con mantequilla de oveja y tostas de brioche <i>** Cantabrian anchovies with sheep's butter and brioche toasts</i> <i>6 unidades · 6 pieces</i> <i>Gluten · Huevos · Pescado · Leche</i> <i>Gluten · Eggs · Fish · Milk</i>	22,00 €

* Degustación de quesos andaluces con aceite verdial, membrillo y almendras 17,00 €

** Selection of Andalusian cheeses with verdial olive oil, quince and almonds*

Leche · Fr. cáscara · Sulfitos

Milk · Tree nuts · Sulphites

** Jamón de bellota 100% ibérico — Dehesa de los Monteros · Serranía de Ronda 27,00 €

*** 100% Iberian acorn-fed ham — Dehesa de los Monteros · Serranía de Ronda*

Croquetas caseras La Viñuela 12,50 €

La Viñuela homemade croquettes

Gluten · Huevos · Leche · Frutos de cáscara

Gluten · Eggs · Milk · Tree nuts

Huevos rotos con gambas de la Caleta al Pil Pil 16,00 €

Broken eggs with La Caleta prawns in pil pil sauce

Crustáceo · Huevos

Crustacean · Eggs

Alcachofas en flor a la brasa con velo ibérico 17,00 €

Chargrilled artichoke flowers with Iberian ham veil

Raviolis de berenjena con salsa de tomate casera y queso Grana Padano 17,00 €

Aubergine ravioli with homemade tomato sauce and Grana Padano

Gluten · Huevos · Leche · Frutos de cáscara

Gluten · Eggs · Milk · Tree nuts

Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco 15,00 €

Chargrilled vegetables with romesco sauce

Gluten · Fr. cáscara · Mostaza

Gluten · Tree nuts · Mustard

ARROCES Y FIDEUÁ / RICE & FIDEUÁ

Arroz meloso con gambón y puerros 19,00 €
Creamy rice with king prawn and leeks

Crustáceo · Pescado · Molusco · Apio

Crustacean · Fish · Mollusc · Celery

Fideuà estilo Gandía, aromatizada con hierbabuena 19,00 €
Gandía-style fideuà, scented with fresh mint

Gluten · Huevo · Crustáceo · Pescado · Molusco

Gluten · Eggs · Crustacean · Fish · Mollusc

Mínimo 2 comensales · Minimum 2 guests

PESCADOS / FISH

Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de algas 23,00 €

Sea bass fillet on crushed potatoes with pumpkin marinade and seaweed chimichurri

Gluten · Crustáceo · Huevo · Leche · Frutos de cáscara · Molusco

Gluten · Crustacean · Eggs · Milk · Tree nuts · Mollusc

Lomo de salmón lacado con chili dulce y salteado de fideos y setas 22,00 €
Lacquered salmon fillet with sweet chilli and noodles and mushroom stir-fry

Gluten · Crustáceo · Huevo · Pescado · Soja · Molusco

Gluten · Crustacean · Eggs · Fish · Soya · Mollusc

* Lomo de bacalao de autor “El Barquero” al Pil Pil con pimientos caramelizados 27,00 €

** Author's “El Barquero” salt cod fillet pil pil with caramelised peppers*

Pescado · Sulfitos

Fish · Sulphites

** Tarantelo de atún rojo de almadraba a la brasa con ajoblanco de almendra, uvas moscatel y cebolleta asada. 29,00 €

*** Almadraba bluefin tuna tarantelo, almond ajoblanco, muscat grapes and spring onion*

Gluten · Pescado · Frutos de cáscara · Sulfitos

Gluten · Fish · Tree nuts · Sulphites

CARNES / MEATS

Pollito picantón a la brasa en su jugo con espinacas reogadas a la crema <i>Chargrilled poussin in its own jus with creamed spinach</i> Huevo · Leche · Soja · Apio · Mostaza · Sulfitos Eggs · Milk · Soya · Celery · Mustard · Sulphites	19,50 €
Cordero confitado en canela y naranja con batatas y cuscús de verduritas <i>Lamb confit with cinnamon and orange, sweet potatoes and vegetable couscous</i> Gluten · Sulfitos Gluten · Sulphites	22,00 €
* Chuletillas de cordero a la brasa con patatas panadera y pimientos padrón <i>Chargrilled lamb cutlets with baker's potatoes and padrón peppers</i>	27,00 €
Meloso de ternera con estofado de setas, jugo de romero y patatas crujientes <i>Slow-braised beef with mushroom stew, rosemary jus and crispy potatoes</i> Leche · Apio · Sulfitos Milk · Celery · Sulphites	23,00 €
Presa ibérica marinada en manteca colorá y miso rojo <i>Iberian pork shoulder marinated in paprika lard and red miso</i> Gluten · Huevo · Soja · Apio · Mostaza · Sulfitos Gluten · Eggs · Soya · Celery · Mustard · Sulphites	24,00 €
** Solomillo de vaca premium a la brasa <i>** Premium beef tenderloin on the grill</i>	28,00 €
** Chivo de Canillas asado con jugo de tomillo y romero y patatas a la brasa <i>** Roasted Canillas kid goat with thyme and rosemary jus and grilled potatoes</i> Apio · Sulfitos Celery · Sulphites	32,00 €
*** Lomo bajo de Angus certificado <i>*** Certified Angus ribeye</i> Entre 480 y 520 g	48,00 €

POSTRES / DESSERTS

El viaje encuentra su pausa más dulce en nuestras elaboraciones finales. Bocados creados para sentir, disfrutar y recordar, acompañados por vinos dulces y generosos con denominación de origen malagueña, que realzan cada matiz y prolongan la sobremesa con calma, origen y detalle.

The journey finds its sweetest pause in our final creations. Dishes crafted to be felt, enjoyed and remembered, accompanied by sweet and generous wines with Malaga's denomination of origin, enhancing every nuance and extending the after-dinner moment with calm, origin and care.

Cookie de chocolate con ganache de Nutella y helado de chocolate crujiente 9,00 €
Chocolate cookie with Nutella ganache and crunchy chocolate ice cream

Gluten · Huevos · Leche · Fr. cáscara

Gluten · Eggs · Milk · Tree nuts

Maridaje: Trasañejo · Moscatel · D.O. Málaga 5,50 €

Sus notas de torrefacción, café y frutos secos acompañan la intensidad del chocolate

Its notes of roasting, coffee and dried fruits complement the intensity of the chocolate

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café 9,50 €
Almond and chocolate dacquoise with coffee cream

Huevos · Fr. cáscara · ✓ Sin gluten · ✓ Sin lactosa

Eggs · Tree nuts · ✓ Gluten free · ✓ Lactose free

Sin gluten y sin lactosa · Gluten-free and lactose-free

Maridaje: Pajarete · Moscatel, Pedro Ximénez · D.O. Málaga 4,50 €

Cuerpo, madera fina y frutos secos tostados que realzan la almendra y el café

Body, fine oak and toasted dried fruits that enhance the almond and coffee

Milhojas con crema de naranja y salsa vainilla 8,00 €
Mille-feuille with orange cream and vanilla sauce

Gluten · Huevos · Leche

Gluten · Eggs · Milk

Maridaje: Moscatel Naranja · Moscatel · D.O. Málaga 5,50 €

La naranja del vino refuerza la crema y la vainilla suaviza el conjunto

The wine's orange notes reinforce the cream while vanilla softens the whole

Piña osmotizada con sorbete de limón de verna 8,00 €
Osmotised pineapple with Verna lemon sorbet

Leche · Sulfitos

Milk · Sulphites

Maridaje: Jarel · Moscatel · D.O. Málaga 5,50 €

Frescura y acidez cítrica que equilibra la fruta tropical sin saturar

Freshness and citric acidity that balances the tropical fruit without overpowering

Natillas de Lotus con helado de Lotus	9,00 €
<i>Lotus Biscoff custard with Lotus Biscoff ice cream</i>	
<i>Gluten · Huevos · Leche</i>	
<i>Gluten · Eggs · Milk</i>	
<i>Maridaje: Ventura 27 · Moscatel, PX · D.O. Málaga</i>	5,50 €
<i>Su perfil caramelizado y especiado encaja con el dulce-amargo del Lotus</i>	
<i>Its caramelised and spiced profile pairs perfectly with the bittersweet Lotus flavour</i>	
Sorbete de mango	8,50 €
<i>Mango sorbet</i>	
<i>Maridaje: Jarel · Moscatel · D.O. Málaga</i>	5,50 €
<i>Fruta y acidez que limpia el paladar sin opacar el mango</i>	
<i>Fruit and acidity that cleanses the palate without masking the mango</i>	
Tarta de queso cremosa con ganache de pistacho y chocolate blanco	9,00 €
<i>Creamy cheesecake with pistachio and white chocolate ganache</i>	
<i>Gluten · Huevos · Leche · Fr. cáscara</i>	
<i>Gluten · Eggs · Milk · Tree nuts</i>	
<i>Maridaje: Zumbral · Moscatel · D.O. Málaga</i>	5,50 €
<i>Miel, uva pasa y frutos secos que armonizan con el queso, el pistacho y el chocolate blanco</i>	
<i>Honey, raisins and dried fruits that harmonise with the cheese, pistachio and white chocolate</i>	

* Suplemento pensín alimenticia 5 € · * Dish supplement on meal plan €5

** Suplemento pensín alimenticia 8 € · ** Dish supplement on meal plan €8

*** Plato no incluido en régimen de media pensión — precio a carta · *** Dish not included in meal plan — à la carte price

Nuestra cocina no está libre de trazas. Todos nuestros precios incluyen IVA. Servicio en mesa: 2,50 € (IVA incluido)

Our kitchen is not free from trace allergens. All prices include VAT. Table service: €2.50 (VAT included)