



# MALVA BEACH

---

*«Producto, temporada y oficio. No cocinamos para  
imprimir, sino para que quieras volver.»*

*Product, season and craft. We don't cook to impress, but to make you want  
to come back.*

# MALVA ♦ BEACH

## SIGNATURE DISHES

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bacalao al pil pil sobre fritada de verduritas                                         | 28€ |
| <i>Salt cod with pil pil sauce and vegetable stew</i>                                  |     |
| Bacalao negro caramelizado con miso, sésamo y cebolleta fresca                         | 28€ |
| <i>Caramelised black cod with miso, sesame and spring onion</i>                        |     |
| Lubina a la brasa · 2 pax                                                              | 48€ |
| <i>Grilled sea bass · for 2</i>                                                        |     |
| Gambas blancas de Huelva al pil pil                                                    | 24€ |
| <i>White prawns from Huelva with pil pil sauce</i>                                     |     |
| Croquetas de carabinero con su tartar · 6 ud.                                          | 18€ |
| <i>Red prawn croquettes with tartar sauce · 6 pcs</i>                                  |     |
| Chipirones braseados, salsa de calamar, risotto de puntalette y calabaza               | 18€ |
| <i>Braised squid, squid ink sauce, puntalette risotto and pumpkin</i>                  |     |
| Solomillo de vacuno a la parrilla                                                      | 29€ |
| <i>Grilled beef tenderloin</i>                                                         |     |
| Solomillo de vaca braseado con foie, puré de patata, trufa y salsa Madeira             | 38€ |
| <i>Braised beef tenderloin, foie gras, mashed potato, truffle and Madeira sauce</i>    |     |
| Paletilla de chivo malagueño asada con apionabo, alcachofas y emulsión de palo cortado | 40€ |
| <i>Roasted Málaga kid shoulder, celeriac, artichokes and palo cortado emulsion</i>     |     |
| Gnocchi con salmón, vodka y eneldo                                                     | 18€ |
| <i>Gnocchi with salmon, vodka and dill</i>                                             |     |
| Pollo de corral lacado con sataí, hinojo y endivia braseada                            | 24€ |
| <i>Lacquered free-range chicken with satay sauce, fennel and braised endive</i>        |     |

# MALVA ♦ BEACH

## ENSALADAS Y VERDURAS

SALADS AND VEGETABLES

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ensalada de tomates de temporada, AOVE y micro albáhaca                        | 14€ |
| <i>Seasonal tomato salad with EVOO and micro basil</i>                         |     |
| Ensalada de lechuga viva, cherry, aguacate, feta y vinagreta de miel y mostaza | 16€ |
| <i>Baby lettuce, cherry, avocado, feta with honey mustard dressing</i>         |     |
| Puerros braseados con romesco y almendras tostadas                             | 14€ |
| <i>Braised leeks with romesco sauce and toasted almonds</i>                    |     |

## CRUDO Y NATURAL

RAW AND NATURAL

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tartar de atún con encurtidos                                             | 26€    |
| <i>Tuna tartar with pickles</i>                                           |        |
| Sashimi de atún rojo con emulsión de ají amarillo y ponzu                 | 24€    |
| <i>Red tuna sashimi with ají amarillo emulsion and ponzu</i>              |        |
| Remolachas de tres colores, burrata, miel de trufa y aceite de cítricos   | 14€    |
| <i>Three-colour beetroot, burrata, truffle honey and citrus oil</i>       |        |
| Carpaccio de picaña madurada, queso ahumado de oveja y trufa de temporada | 18€    |
| <i>Aged picanha carpaccio, smoked sheep cheese and seasonal truffle</i>   |        |
| Steak tartar al momento con yema de huevo, holandesa y pan cristal        | 28€    |
| <i>Steak tartar with egg yolk, hollandaise and crystal bread</i>          |        |
| Ostras Gillardeau al natural                                              | ud. 7€ |
| <i>Gillardeau oysters natural</i>                                         |        |
| Ostras Gillardeau con salsa ponzu, bloody mary o ají amarillo             | ud. 8€ |
| <i>Gillardeau oysters with ponzu, bloody mary or ají amarillo</i>         |        |

# MALVA ♦ BEACH

## PARA COMPARTIR Y ABRIR BOCA TO SHARE AND START

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Servicio de pan y aceite<br><i>Bread and olive oil service</i>                                                                  | p/p 3€ |
| Gambas blancas de Huelva al pil pil<br><i>White prawns from Huelva with pil pil sauce</i>                                       | 24€    |
| Jamón ibérico de bellota (80 g) con tosta de tomate y aceite<br><i>Acorn-fed Iberian ham with tomato toast and olive oil</i>    | 34€    |
| Ensaladilla de bonito del Norte, escabeche suave y encurtidos<br><i>Northern tuna potato salad, light escabeche and pickles</i> | 15€    |
| Chipirones baby fritos con mayonesa de tinta y lima<br><i>Fried baby squid with squid ink mayo and lime</i>                     | 18€    |
| Langostinos y verduras con salsa de miel y habanero<br><i>King prawns and vegetables with honey habanero sauce</i>              | 22€    |
| Croquetas de carabinero con su tartar · 6 ud.<br><i>Red prawn croquettes with tartar sauce · 6 pcs</i>                          | 18€    |
| Patatas fritas caseras con pimientos del padrón<br><i>Homemade fries with padrón peppers</i>                                    | 8€     |

## EL ESPETO Y LA PARRILLA THE SKEWER AND THE GRILL

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Sardinas al espeto · 8 ud.<br><i>Traditional espeto sardines · 8 pcs</i>    | 14€ |
| Gamba roja de Garrucha · 6 ud.<br><i>Red prawns from Garrucha · 6 pcs</i>   | 45€ |
| Gamba blanca de Huelva · 12 ud.<br><i>White prawns from Huelva · 12 pcs</i> | 30€ |
| Lubina a la brasa · 2 pax<br><i>Grilled sea bass · for 2</i>                | 48€ |
| Pargo rojo a la brasa · 2 pax<br><i>Grilled red snapper · for 2</i>         | 50€ |
| Rodaballo a la brasa · 2 pax<br><i>Grilled turbot · for 2</i>               | 68€ |
| Lomo de vacuno madurado · 1 kg<br><i>Aged beef loin · 1 kg</i>              | 90€ |
| Cowboy steak vaca madurada · 600 g<br><i>Aged cowboy steak · 600 g</i>      | 60€ |

Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia.  
Our dishes may contain traces of allergens. Please inform staff of any allergy or intolerance.