



El Ático

DE MÁLAGA PALACIO



A PRIMERA VISTA

Jamón 100% ibérico de bellota D.O.P. Guijuelo, pan tostado, AOVE arbequina y tomate
27,00 €

Caviar blanco de esturión Prestige 2.2-2.7ø
10g. 30,00 € / 30g. 80,00 €

Cuatro quesos artesanos, cabello de ángel, frutos secos y pan de arándanos
22,00 €

Ensaladilla tradicional, mahonesa natural, boquerones en vinagre y huevas de trucha
16,00 €

Tosta de pan cristal, roast beef, crema de rábano y yogur,
vinagreta de avellana y demi-glace de Oporto
18,00 €

Anchoas del Cantábrico "00", pan brioche y mantequilla
4 Uds. 16,00 € / 8 Uds. 30,00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico o bacalao
6 Uds. 15,00 €

Huevos rotos trufados con setas, panceta ibérica curada y queso parmesano
18,00 €

Alcachofas en tempura, espuma de foie, huevo a baja temperatura y piscatostes
22,00 €

Puerro confitados, crema agria, salsa bearnesa y pistachos
19,00 €

Steak tartar de lomo bajo de ternera, emulsión de mostaza y pan brioche
25,00 €



VISTA AL MAR

Pulpo braseado, patatas revolconas, chucrut y aliño andaluz
21,00 €

Tataki de atún rojo salvaje, ajoblanco al Disaronno, emulsión de aguacate y polvo de alga
24,00 €

Salmón marinado cortado a cuchillo, pan tostado y AOVE Picual
19,00 €



VISTA TRADICIONAL ANDALUZA

Salmorejo tradicional, jamón ibérico y huevo de codorniz
17,00 €

Guiso de garbanzos con langostinos al pil-pil, aceite de albahaca y piparra
19,00 €

Caldo de puchero andaluz con hierbabuena con sus avíos
16,00 €

VISTA VERDE

Ensalada con lechugas vivas, aguacate, mango y pasas
18,00 €

Ensalada de berenjena, sardina ahumada, rúcula, pipas de calabaza,
yogur tahini y vinagreta de mostaza y miel
19,00 €

Ensalada templada de quinoa, ragú de calabaza con espárragos y queso ahumado
17,00 €

VISTA AL PUERTO

Atún rojo salvaje, chalota glaseada, crema de guisantes con menta y salsa périgueux
26,00 €

Salmón braseado, persillade de hierbas, crema ligera de puerros y brócoli asado
25,00 €

Corvina asada, puré ligero de hinojo y tirabeques
26,00 €

VISTA A LA MONTAÑA

Lomo bajo de vaca, patatas especiadas y pimientos de Padrón (350 gramos aprox.)
28,00 €

Solomillo de ternera, puré de setas, shiitake y demi-glacé
28,00 €

Presa ibérica de bellota cocinada a baja temperatura,
crema de maíz, miso con miel de caña y maíz crujiente
26,00 €

Costillar de cerdo ibérico, barbacoa de bourbon y patatas asadas
25,00 €

Servicio de pan 2.50 € por persona

10% I.V.A. Incluido


Disponemos de una carta con información sobre alérgenos



VISTA DULCE


Sweet view



Baba en almíbar de ron,
ganache de chocolate blanco,
crema de vainilla y frutos rojos 
Rum syrup baba, white chocolate ganache,
vanilla custard, and red berries
8,00 €

Tarta de queso casera, frutos rojos y crumble de galleta
Homemade cheesecake, red berries, and cookie crumble
8,00 € 

Lingote de chocolate y avellana
Chocolate and hazelnut bar 
8,00 €

Mousse de cerezas y vainilla
Cherry and vanilla mousse 
8,00 €

Mousse cremoso de mango y fruta de la pasión
Creamy mango and passion fruit mousse
8,00 € 

Helados o sorbetes 
Ice creams or sorbets
8,00 €

Ensalada de fruta fresca de temporada
Seasonal fresh fruit salad
8,00 €

Sorbete helado y líquido de limón al cava
Frozen lemon and cava sorbet
7,00 €

