



# Menu A Esgaya

EN | FR

# Menu A Esgaya

## Salads | Salades




-  **Marinated salmon salad** 13,00 €  
with onion, pistachios, orange and mustard vinaigrette.  
**Salade de saumon mariné**  
avec oignons, pistaches, orange et vinaigrette de moutarde verte
-  **Grilled goat cheese salad** with fresh strawberry vinaigrette 12,50 €  
**Salade de fromage de chèvre chaud grillé**  
et vinaigrette aux fraises
-  **Smoked sardines salad** 13,50 €  
with foie bonbons, avocado and papaya vinaigrette  
**Salade de sardines fumées,**  
bombon de foie, avocat, papaye et sa vinaigrette
- Mixed salad** 11,00 €  
**Salade du potager**

## Cold startes | Entrées froide





-  **Cabrales cheese wedge** 8,50 €  
**Portion de fromage Cabrales** (fromage bleu origine de Cabrales)
-  **Asturian mixed cheese plate** 9,50 - 17,00 €  
**Platea de Fromage d' Asturias**
-  **Asturian mixed sausages plate** 10,00 - 17,00 €  
**Platea de charcuterie d' Asturias**
-  **Cabracho fish mousse** 10,00 €  
**Paté de Cabracho** (poisson scorpène)
-  **Anchovies** with sweet red pepper 18,00 €  
**Filets d'anchois** sur petits poivrons rouge confits
-  **Beef filet carpaccio** with grilled goat cheese or cherry tomato 16,50 €  
**Carpaccio de viande de veau**  
avec tomates cerise ou fromage de chèvre chaud grillé (viande séchée de beauf)
-  **Cecina de León** 18,50 €  
**Cecina de León**

# Menu A Esgaya

## Hot starters | Entrées chaude

-  **Seafood cream** 12,00 €  
Velouté aux gambas et émulsions
- Piquillo pepper stuffed** 8,50 €  
with baby squids cooked in their own ink
- Petits poivrons rouge farsis** de calamar à l'encre
- Fried cod cubes** with spinach bechamel (6 Und.) 9,50 €  
**Beignets de morue** accompagné de bechamel d'épinards (6 Und.)
-  **Smoked cheese from Pria** stuffed with tomato and cured ham 12,50 €  
**Fromage fumé de Pria** fondu avec des tomates grillées et jambon serrano
-  **Grilled octopus leg** with mushy green beans 19,50 €  
**Pate de poulpe grillé** sur lit de parmentier de haricots vert

## Stews | Plats chaud (potages typique d' Asturie)

-  **Fabada from Asturias** 13,90 €  
(dried white beans, chorizo, black pudding and pork belly)  
**Fabada Asturiana** (haricots blanc, chorizo, boudin noir, lard)
-  **Fabada with clams** 16,00 €  
**Fabes con almejas** (haricots blanc avec coquillages, ai)
-  **Chickpeas with cod and spinach** 13,50 €  
**Garbanzos con bacalao** (pois chiches avec morue et épinards)
-  **Dried green beans with wild boar** old fashion style 14,50 €  
**Verdinas con jabalí**  
(haricots vert avec sanglier, migoté comme notre grande-mère)

# Menú A Esgaya

## Pasta | Nos pâtes





Fresh pasta with clams and cockles 16,50 €  
Linguine aux fruits de mer, palourdes et coques

Black spaghetti with prawn and gulas melted with alioli piquillo pepper 15,00 €  
Spaguettis noirs à l'encre de seiche  
langoustines et anguilles gratiné à l' aioli de poivrons rouges

Fresh pasta with beef small cuts and mushrooms 17,00 €  
Linguine avec pointes de filet de boeuf et champignons

## Rices | Nos riz (paellas)

Only booking, minimum two people  
Nos riz se commande á l'avance minimum 2 personnes

-  Rice with pork cheeks and fried octopus 19,00 € p.p.  
Paella de poulpe frit et joues de porc
-  Black rice with cod, prawns and alioli 19,00 € p.p.  
Paella noir á l'encre de seiche, avec morue, langoustines acompagné d'ailoli
-  Rice with red king prawns S/price-prix € p.p.  
Paella avec grandes langoutines rouge
-  Rice with lobster 28,00 € p.p.  
Paella avec homard









## Fish | Poissons

Ask about our fresh fish off the menu | Renseignez-vous sur notre poisson frais

-  Grilled cod lion with sweet potato mash 21,00 €  
Morue grillé et trois émúltions
-  Asturian style cod 21,00 €  
Morue à l'Asturienne pommes de terre rôties recouverte de morue, enrobées de sauce tomate nature et poivrons, légèrement épicées




# Menú A Esgaya

## Meats | Viandes

-  **Pork cheeks** stew with a cream of potatoes. 19,00 €  
**Joues de porc ibérique**  
cuit à notre façon sur parmentier de pommes de terre (ragoût)
-  **Acorn-fed iberian pork fillet** 19,00 €  
**Secret ibérique au grill**
-  **Sirloin steak** from Llanes 22,00 €  
**Entrecôte de veau** (de Llanes region d'Asturie)
-  **Fillet steak** from Llanes 24,00 €  
**Fillet mignon** (de Llanes region d'Asturie)
-  **Beef "thin cut" steak** with Cabrales cheese sauce 17,00 €  
**Escalopes de veau panées** et sauce de fromage de Cabrales (fromage bleu)
-  **Cachopo** 24,00€  
Beef stuffed with mushrooms or rattatouille, cured ham and Vidiago cheese  
**Cachopo de veau** (style cordon bleu)  
arci de champignons ou ratatouille, jambon serrano et fromage de Vidiago
-  **Asturian beef hamburger** 18,00 €  
with potatoes wedges, salad, caramelized onion and green mustard sauce.  
**Hamburger de veau**  
acompañé frites de luxe, salade, oignons confit et moutarde verte
-  **Baby leg of lamb** 22,00 €  
**Gigot d'agneau** à l'espagnole


# Menú A Esgaya

## Desserts

 Rice milk pudding	5,00 €
Apple pie with vanilla ice cream and hot toffee	6,50 €
 Cheesecake with red berry jam and violet ice cream	5,00 €
Dark chocolate coulant with bayleis ice cream	6,50 €
White chocolate coulant with hazelnut ice cream	7,00 €
 Sorbet apple and cider, tangerine or lemon	5,00 €
Two scoops of Ice creams to choose	5,00 €

## More information

Ask our waiters for children's dishes.

We have gluten-free bread and beer. 

Please check for allergens.

Cover includes bread, aperitif and shots 2,20 € p.p.

Pregunte por nuestros menús para eventos.

*A bite of Asturias in Fuengirola.*