



última
palabra

LA VALIENTE
· GASTROBAR ·

Tablas

REMOLACHA / 8,5

Carpaccio de **remolacha**, **citronette**, **parmesano** curado 24 meses, **tomate cherry**, rúcula y ajo, acompañado con pan Carasau*

QUESOS / 16

50 g. de **queso** de cabra de **Málaga** curado al **romero**, 50 g. de **queso** de cabra de **Málaga curado** de leche cruda, 50 g. de **queso** de oveja **Manchego ahumado** en ceniza y **helado** de **parmesano** con vinagre extraviado de Módena y mermeladas, acompañado con pan Carasau*

MIXTA / 16

30 g. de **queso** de cabra de **Málaga** curado al **romero**, 30 g. de **queso** de cabra de **Málaga curado** de leche cruda, 30 g. de **queso** de oveja **Manchego ahumado** en ceniza 30 g. de **jamón ibérico** curado, 30 g. de **cecina** de **ternera** y mermeladas, acompañado con pan Carasau*

Ensaladas

OTOÑO / 10

Calabaza a baja temperatura con hierbas, **queso al romero**, vinagreta de jerez, **tomate cherry**, **pipas de calabaza** y lechuga

ENSALADILLA / 8,5

Atún en aceite **casero** con hierbas y cítricos, **patatas a lo rusa**, **porra** antequerana y brotes de cebolleta, acompañada con regañas*

* Ración extra de pan Carasau +2,1. Ración extra de regañas +1,5. **SIN GLUTEN** la alternativa al pan Carasau y las regañas serán piquitos o regañas sin gluten. El resto de ingredientes son sin gluten

Pilpiletas

(Provoletas al pilpil)

DE GAMBONES / 13

Gambones al pilpil sobre salsa de tomate con hierbas y **queso provolone**, acompañada con pan de rosca de masa madre

DE SOLOMILLO / 11

Solomillo al pilpil sobre salsa de tomate con hierbas y **queso provolone**, acompañada con pan de rosca de masa madre

VEGETAL / 10

Champiñones y verduras al pilpil sobre salsa de tomate con hierbas y **queso provolone**, acompañada con pan de rosca de masa madre

Tostas

PRISIÓN MARGARITA / 13

Tosta de pan francés* con **presa ibérica** a la sal, **cebolla roja** encurtida, **mayonesa** al **margarita** y brotes de rábano

GAZPACHUELO / 13

Tosta de pan francés* con **patatas**, pimientos y **rosada** del gazpachuelo, **mayonesa** al **caldo** del gazpachuelo, **huevas** de trucha y gotas de limón

* Ración extra de pan de rosca +2. **SIN GLUTEN** tenemos pan sin gluten, la alternativa al pan francés serán panecillos. El resto de ingredientes son sin gluten

Ediciones Gourmet

AJOROSA CON ZAMBURIÑAS / 12

Ajoblanco de **remolacha** y **almendras** con **zamburiñas** a la plancha y brotes de rábano

CEVICHE MEDITERRÁNEO / 15

Ceviche de **rosada** en salmuera, con **pistachos** y **leche de tigre** casera de jengibre, cítricos, cilantro, cebolla roja y pimientos picantes

EL ÚLTIMO RISOTTO / 12

Risotto de **azafrán** y **parmesano**, cebolla y nata

RAVIOLI DE LOS MONTES / 15

Ravioli* rellenos de **lomo en manteca**, ricota y parmesano con salsa de manteca, vino blanco, azafrán, nata y parmesano

SALMON PX / 15

Salmón macerado en naranja, **Pedro Ximénez** y soja, soasado en sartén y horno y servido sobre **espinacas** y con **almendras**

PULPO VALIENTE / 18

Medallones de pata de **pulpo** a la plancha sobre puré de **zanahoria**, con salsa de **pera**, **jengibre** y **jalapeños** e hilos de **peperoncino** seco

ÑOQUIS CON MAJAILLO / 11

Ñoquis sin gluten con cassea de **tomate** pera y **majaillo** de albahaca, perejil, avellanas, aceite de oliva, ajo y queso

CARRILLERA AL VINO/ 15

Carrillera **ibérica** macerada con **vino tinto**, miel, romero, ajo, cebolla, zanahoria y apio y **estofada** acompañada con puré de patatas

***SIN GLUTEN:** Ravioli es el único plato con gluten

Postres

CHOCOLATINO / 6

Tarta de **chocolate casera** sin gluten acompañada de helado de **Zabaglione** (ponche de huevo y vino dulce)

GALLETAS SANLUCAR / 6

Tarta de **galletas*** con crema de queso **mascarpone** y **manzanilla**, cubierta de **higos** confitados

ARROZ PASIÓN / 6

Arroz con **leche** de coco y **menta** cubierto con reducción de **fruta** de la **pasión**

PARMESANO HELADO / 7,5

Helado de queso **parmesano** con vinagre extraviejo de Modena y **copita** de **vino dulce**

***SIN GLUTEN:** Galletas Sanlucar es el único postre con gluten

Cócteles de autor

LA LUNA / 9

ÁCIDO Y FLORAL

Gin MG 1825, manzana, rosas, violetas, agua cítrica y oro

MOON COLLINS / 9

ÁCIDO, FLORAL Y FRESCO

Gin MG 1825, manzana, rosas, violetas, agua cítrica, oro, limón y soda Fever Tree

LOVE LAVANDA / 9

DULCE Y FLORAL

Vodka Finlandia infusionado con flor de guisante azul, shrub de lavanda y arándanos, manzana y agua cítrica

LOVE&TONIC / 9

FLORAL Y DIGESTIVO

Vodka Finlandia infusionado con flor de guisante azul, shrub de lavanda y arándanos, manzana, agua cítrica y tónica Fever Tree

ELECTRICA / 9

AFRUTADO

Ron Santísima Trinidad 3 años, ron Santísima Trinidad 7 años, fruta de la pasión, guayaba, pomelo, piña, manzana, agua cítrica, canela y flor eléctrica

ELECTRICA SPRITZ / 9

AFRUTADO Y FRESCO

Ron Santísima Trinidad 3 años, ron Santísima Trinidad 7 años, fruta de la pasión, guayaba, pomelo, piña, manzana, agua cítrica, soda Fever Tree y cava rosé

COSTA DEL SOL / 9

SEDOSO Y AFRUTADO

Whisky, almendras, agua cítrica y puré de mango, clarificado con mantequilla

LA COSTA MULE / 11

AFRUTADO E INTENSO

Whisky, almendras, agua cítrica y puré de mango, clarificado con mantequilla y acabado con ginger beer Fever Tree

Virgenes

FRESH SPRITZ / 6

REFRESCANTE

Manzana, pepino, menta, limón y soda Fever Tree

GUADALHORCE MULE/ 6

AFRUTADO

Naranja, Zanahoria, limón, mermelada de naranja y ginger beer

SIN TI / 6

CÍTRICO Y AMARGO

Pomelo, limón y tónica Fever Tree

Clásicos Valientes

ALBARIZA SUNSET / 8

AFRUTADO Y PICANTE

Aperol, manzanilla, pomelo, limón y sirope de jalapeño

MARENGO SOUR / 9

ÁCIDO Y DULCE

Whiskey irlandés Bushmills, Calvados, sirope de cerveza Marengo, manzana, lima y Angostura

ESPRESSO VALIENTE / 9

CREMOSO

Café espresso (con o sin cafeína), licor de café y whisky irlandés Bushmills

BERMEJONI / 10

AMARGO, AFRUTADO Y HERBÁCEO

Gin MG 1835, Campari y vermut blanco, todo macerado con frutos rojos, romero y naranja

NAKED&BEAUTIFUL / 10

CÍTRICO Y AHUMADO

Mezcal, Aperol, Chartreuse amarillo y agua cítrica

SAN JUAN FASHIONED / 10

DULCE Y AHUMADO

Whiskey de centeno Jack Daniel's, Amaro Montenegro, bitter de naranja y cacao, envejecido en barril de oloroso, perfume de mezcal y ahumado de romero

PERFECTO MARGARITA / 10

CÍTRICO

Tequila, mezcal, triple seco, manzanilla, agua cítrica, ágave

ÚLTIMA PALABRA / 10

CÍTRICO Y HERBÁCEO

Gin MG, Chartreuse verde, licor de maraschino, agua cítrico y cereza

Blancos

Frescos y elegantes

CANTO REAL / C 3,6 / B 18

DO Rueda
Verdejo
5 meses sobre lías en trujales de hormigón

PIO DEL RAMO / C 4,2 / B 21

DO Jumilla
Chardonnay
Fermentado en barrica de roble francés

BETOLA / C 3,8 / B 19

DO Jumilla
Moscatel y Chardonnay
3 meses sobre lías

Tintos

Los reyes de la bodega

OIZ / C 3,4 / B 17

DO Rioja
Tempranillo y Viura
Tinto joven de fermentación carbónica

PARTICULAR / C 3,8 / B 19

DO Cariñena
Garnacha
6 meses en fudres

GARSEA LINAJE / C 3,9 / B 19,5

DO Ribera del Duero
Tempranillo
Roble 8 meses

Rosado

Fresco y afrutado

PARTICULAR / C 3,5 / B 17,5

DO Cariñena
Garnacha
Lágrima macerada en frío y fermentado en acero

Espumosos

Perfectos para aportar un poco de glam

VICENTE GANDÍA BRUT NATURE / C 5 / B 20

DO Cava Valenciano
Chardonnay y Macabeo
12 meses en botella

GRIMAU ROSÉ / C 5,5 / B 22

DO Cava
Pinot Noir y Garnacha
12 meses en botella

Generosos

Generosos y dulces

VINO DULCE A GRANEL / C 2,5

DO Sierra de Málaga
Moscatel o Pedro Ximénez

CALLEJUELA / C 3 / B 21

DO Sanlúcar
Palomino
3 años de solera

Blancos

FILITAS Y LUTITAS / 20

DO Sierras de Málaga
Moscatel Alejandría y Pedro Ximénez (coupage)
10 meses en fudre con lías

VIOGNIER / 24

DO Pays D'Oc
Viognier
Prensado neumático y fermentación en acero

SOBAJANERA 24 / 30

DO Cádiz
Palomino Fino
Bota única con 24 meses de crianza bajo velo y sin fortificar

MURMURI / 36

DO Priorat
Garnacha blanca 95% y macabeo 5%
Coupage de garnacha blanca con un poco de macabeo

Tintos

PETIT FORLONG / 22

DO Cádiz
Syrah, Merlot y Tintilla de Rota
Fermentación en barro, segunda fermentación maloláctica y barrica

MAGNÉTICO / 30

DO Sierras de Málaga
Garnacha
Fermentado en acero y criado 10 meses en viejas tinajas de hormigón

ALCHIMIA LUJO MODERNO / 30

DO Mendoza (Argentina)
Cabernet Franc
Fermentación maloláctica y crianza de 12 meses en barricas de roble



Vinazos solo con el
descorche añadido
sobre su precio
(preguntar existencias)

Espumosos

RECAREDO TERRERS / 32

DO Corpinnat
Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Brut Nature Larga Crianza

RECAREDO INTENS ROSAT / 40

DO Corpinnat
Monastrell y Garnacha
Brut Nature Larga Crianza

TARTRATOS / 34

Sin DO (Axarquía-Málaga)
Moscatel Alejandría
Brut Nature

BILLECART SALMON / 55

DO Champagne
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier
Brut

BILLECART SALMON ROSÉ / 76

DO Champagne
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier
Brut Rosé

PERRIET JOUËT GRAND BRUT / 48

DO Champagne
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier
3 años en bodega



· G A S T R O B A R ·

Beatas 29 · Málaga · 627700808 · @lavalientemalaga
www.lavalientemalaga.com