

# LA SANTA MARIA

• TAPAS VIAJERAS •

| MÁLAGA |



Bienvenidos a un concepto vivo capaz de atrapar la Málaga que te hará vibrar.

Una forma de sentarse a la mesa y **DESCUBRIR**. Un guiño a la historia viajando a través de sus fogones. Una gastronomía aventurera, viajera, **INTERNACIONAL**. Acompáñanos en una carta que a través de sus atraques nos adentra en un océano de sensaciones por medio de recetas malagueñas de siempre con un toque del Nuevo Mundo. Te invitamos a detenerte.

A sentir el latido de la ciudad. A compartirlo y dejarte emocionar.



Welcome to a vibrant concept that captures the side of Málaga that will make you tick.

A way of sitting down at the table and **DISCOVERING**. A nod to history by taking a journey through its stoves. Adventurous, globetrotting and **INTERNATIONAL** cuisine. Feast on a satisfying menu that delves into an ocean of sensations through Málaga's traditional recipes with a touch of the New World. We invite you to stop.

To feel the city's heartbeat. To share and bask in it.

## ¡IZAMOS VELAS!

RAISE THE SAILS!

Jamón D.O. Huelva 80 gr Jamón D.O. Huelva 80 g	25,00€
Tabla de queso de cabra payoya 150gr Payoya goat's milk cheese platter 150 g	11,00€
Media de queso de cabra payoya y Jamón D.O. Huelva Payoya goat's milk cheese and Jamón D.O. Huelva platter	17,50€
Tartar de salchichón de Málaga Málaga salchichón tartare	7,00€
Ensalada César Caesar salad	8,50€
Ensaladilla Rusa con langostino Potato salad with king prawns	5,50€
Ensalada Santa María Santa María salad	9,00€
Ensalada Malagueña Málaga salad	9,00€
Tomate cateto con ventresca Cateto tomato with tuna belly	8,00€
Ensalada de quinoa y mango Quinoa and mango salad	8,00€
Sardina ahumada con pimientos asados y aceite picual Smoked sardine with roasted peppers and Picual olive oil	11,00€
Taco de camarones Prawn taco	6,00€

Surtido de Croquetas (puchero,  
jamón y gambas al ajillo) 6,50€  
Assorted croquettes (stew, ham  
and garlic prawns)

Ceviche marengo peruano 6,00€  
Peruvian Marengo ceviche

Wok de tallarines con verduras  
y salsa de miso balsámico 7,00€  
Stir-fried noodles with vegetables  
and balsamic miso sauce

## NUESTRAS CREMAS

OUR CREAMY SOUPS

Ajoblanco de remolacha  
y caviar de Pedro Ximénez 5,50€  
Beetroot ajoblanco with  
Pedro Ximénez caviar

Porra malagueña y  
huevo de codorniz 5,00€  
Chilled tomato soup  
with quail egg

Crema del día 5,00€  
Creamy soup of the day

## BOCADOS VIAJEROS

TRAVELLING BITES

Sándwich Santa María 10,00€  
(Sándwich Club)  
Santa María club sandwich

Hamburguesa de Ternera 12,50€  
Tex-Mex (con nachos,  
salsa picante y guacamole)  
Tex-Mex hamburger (with nachos,  
spicy sauce and guacamole)

Bao de langostinos crujientes y ensalada de col Crispy king prawn bao with cabbage salad	9,00€	Lomo de Angus 150 gr con boniatos confitados Angus loin with sweet potato confit	19,00€
Bocadillo de calamares con alioli de cítricos Calamari bite with citrus alioli	7,00€	Solomillo de cerdo a baja temperatura al chimichurri Pork tenderloin, slow-cooked at low temperature, with chimichurri sauce	13,50€
Hamburguesa Atlántica con toques de jengibre y lima Atlantic burger with a touch of ginger and lime	11,00€	Pechuga de pollo a la brasa con curry de coco Chargrilled chicken breast with coconut curry	11,50€
Rebanada de queso de cabra y mermelada de tomate Goat's milk cheese and tomato marmalade on toast	5,00€	Pechuga de pato con reducción de naranja y ananás Duck breast with orange and pineapple reduction	16,00€
Rebanada de lomo en manteca con queso malagueño Seasoned pork and Málaga cheese on toast	5,00€		

**PARA ECHAR EL ANCLA**  
DROPPING ANCHOR

**PRIMER ATRAQUE**  
FIRST STOP

Pulpo asado con mahonesa de pimentón ahumado Roasted octopus with smoked paprika mayonnaise	12,00€	Torta de chocolate y nueces templada con helado de chocolate blanco Warm chocolate cake with walnuts and white chocolate ice cream	7,00€
Flor de salmón con wakame Salmon blossom with wakame	13,50€	Mini tarta de manzana con helado de vainilla Mini apple pie with vanilla ice cream	7,00€
Lubina salvaje 150 gr. con puré de zanahoria Wild sea bass (150 g) with carrot purée	21,00€	Roca de chocolate y avellana Chocolate and hazelnut bonbon	9,50€
Bacalao confitado con espuma de papa Cod confit with potato foam	13,50€	Semiesfera de limón y albahaca Lemon and basil hemisphere	7,00€
		Biruji de frutas con sorbete de mandarina Biruji fruit salad with mandarin sorbet	5,00€

## TÓNICAS | REFRESCOS | AGUA

TONIC WATER | REFRESHMENTS | WATER

Refrescos y zumos variados Refreshments and assorted juices	3,00€
Agua 500ml Water 500 ml	2,50€
Agua con gas 500ml Sparkling water 500 ml	3,00€
Agua 1L Water 1 L	3,50€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	4,50€
Soda Soda	3,50€
Appletiser Appletiser	3,50€
Ginger beer Ginger beer	4,00€
Bebida energética Energy drink	3,80€
Tónica Nordic Nordic tonic water	3,00€
Tónica Schweppes Schweppes tonic water	3,50€
Tónica Fever Tree Fever Tree tonic water	4,00€
Tónica Royal Bliss Creative/Zero Royal Bliss Creative   Zero tonic water	4,00€
Refrescos Royal Bliss Royal Bliss refreshments	4,00€
- Refreshing lime	
- Royal Yuzu	
- Lemon	
- Orange	
- Berry	

## CERVEZAS | SIDRA

BEERS | CIDER

Heineken barril 330ml Heineken (draft) 330 ml	2,80€
Heineken barril 500ml Heineken (draft) 500 ml	3,80€
San Miguel Especial San Miguel Especial	3,00€
San Miguel Selecta XV San Miguel Selecta XV	3,50€
Alhambra Reserva Alhambra Reserva	3,50€
Cruzcampo Reserva Cruzcampo Reserva	3,50€
Heineken Heineken	3,00€
Paulaner Paulaner	3,50€
Guinness Guinness	4,00€
San Miguel 0,0 San Miguel 0,0	3,00€
Sidra Ladrón de manzanas Ladrón de manzanas (cider)	3,50€
Tinto de verano Tinto de verano (red wine + soda)	4,00€

## CAFÈ | INFUSIONES

COFFEE | TEA

Café expreso / con leche Espresso / with milk	2,00€
Infusiones Herbal tea	2,00€
Capuchino Cappuccino	2,60€
Café bombón Coffee with condensed milk	3,50€
Café irlandés Irish coffee	4,50€
Chocolate Hot chocolate	3,50€

## SMOOTHIES

SMOOTHIES

HEALTHY Manzana, apio, lima y pepino Apple, celery, lime and cucumber	5,50€
FRESH Mango, piña y naranja Mango, pineapple and orange	5,50€
ENERGY Aguacate, plátano, pistacho y leche de soja Avocado, banana, pistachio	5,50€



Alameda y Calle Larios  
Málaga



## APERITIVOS

APERITIFS

Jerez/Manzanilla	3,00€
Málaga/Oloroso	3,00€
Vermut Yzaguirre	4,00€
Martini	4,00€
Campari	5,00€
Remy Martin VSOP	10,00€

## VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

MONÓLOGO Garnacha. (D.O. Navarra)	15,00€
VIÑAS DEL VERO Tempranillo y Cabernet. (D.O. Somontano)	17,00€
VIÑA ESMERALDA Garnacha. (D.O. Catalunya)	18,00€

## VINOS TINTOS

RED WINES

CHINCHILLA ROBLE Tintilla de Rota y Tempranillo. (D.O. Sierras de Málaga)	19,00€
CORTIJO LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Syrah y Tempranillo. (D.O. Sierras de Málaga)	32,00€
IZADI crianza Tempranillo. (D.O. Rioja)	18,00€
ORUBE crianza Tempranillo. (D.O. Rioja)	20,00€
AMOR DE MADRE Tempranillo. (D.O. Rioja)	21,00€
MARQUES DE VARGAS Reserva Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. (D.O. Rioja)	30,00€
PROTOS ROBLE Tempranillo. (D.O. Ribera del Duero)	18,00€
PRUNO Tempranillo, Cabernet y Sauvignon. (D.O. Ribera del Duero)	20,00€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL Tinto fino, Cabernet y Merlot. (D.O. Ribera del Duero)	28,00€



## VINOS BLANCOS

WHITE WINES

BOTANI Moscatel de Alejandría. (D.O. Sierras de Málaga)	18,00€
MOUNTAIN Moscatel de Alejandría. (D.O. Sierras de Málaga)	20,00€
FRAY GERMAN Verdejo. (D.O. Rueda)	15,00€
VIONTA Albariño. (D.O. Rías Baixas)	16,00€
VIÑAS DEL VERO Gewürztraminer. (D.O. Somontano)	18,00€
JEAN LEON 3055 "Ecológico" Chardonnay. (D.O. Penedés)	21,00€
NA BLANCA FORMENTOR Viognier, Giró Ros, Malvasía, y Prensall Blanc. (V.T. Mallorca)	26,00€

## CAVAS/CHAMPAGNE

CAVA/CHAMPAGNE

ARIA BRUT NATURE Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	16,00€
FREIXENET BRUT BARROCO Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	18,00€
FREIXENET ICE Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	18,00€
FREIXENET ELYSSIA ROSE Pinot Noir y Trepát. (D.O. Cava)	20,00€
HENRI ABELE BRUT Pinot Noir, Pinot Meunier, y Chardonnay. (D.O. Champagne)	40,00€
AYALA Pinot Noir, Pinot Meunier, y Chardonnay. (D.O. Champagne)	45,00€
MÖET CHANDON Pinot Noir, Pinot Meunier, y Chardonnay. (D.O. Champagne)	55,00€

## POR COPA

BY THE GLASS

Tinto, Blanco, Rosado y Dulce Red, white, rosé and dessert wines	3,50 €
Oloroso, Palo cortado y Cava Oloroso, Palo Cortado and Cava	4,00 €



LACTEOS  
DAIRY PRODUCTS



HUEVO  
EGG



GLUTEN  
GLUTEN



PESCADO  
FISH



SULFITOS  
SULPHITS



SÉSAMO  
Y SEMILLAS  
SESAME  
AND SEEDS



SOJA  
SOY



FRUTOS SECOS  
NUTS



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS

Jamón D.O.Huelva 80 gr.

Jamón D.O. Huelva 80 g



Tabla de queso de cabra payoya 150gr.

Payoya goat's milk cheese platter 150 g



Media de queso de cabra y Jamón D.O. Huelva

Payoya goat's milk cheese and Jamón D.O. Huelva platter



Rebanada de queso de cabra y mermelada de tomate

Goat's milk cheese and tomato marmalade on toast



Rebanada de lomo en manteca con queso malagueño

Seasoned pork and Málaga cheese on toast



Tartar de salchichón de Málaga

Málaga salchichón tartare



Ensalada César

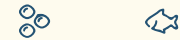
Caesar salad



Ensaladilla Rusa con langostino  
Potato salad with king prawns



Ensalada malagueña  
Málaga salad



Ensalada Santa María  
Santa María salad



Tomate cateto con ventresca  
Cateto tomato with tuna belly



Ensalada de quinoa y mango  
Quinoa and mango salad



Ajoblanco de remolacha y caviar de Pedro Ximénez  
Beetroot ajoblanco with Pedro Ximénez caviar



Porra malagueña y huevo de codorniz  
Porra malagueña (chilled tomato soup) with quail egg



Sardina ahumada con pimientos asados y aceite picual  
Smoked sardine with roasted peppers and Picual olive oil



Surtido de Croquetas  
Assorted croquettes



Taco de camarones  
Prawn taco



Ceviche marengo peruano  
Peruvian Marengo ceviche



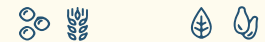
Wok de tallarines con verduras y salsa de miso balsámico  
Stir-fried noodles with vegetables and balsamic miso sauce



Sandwich Santa María (Sandwich Club)  
Santa María club sandwich



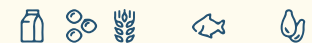
Hamburguesa de Ternera Tex-Mex  
(con nachos, salsa picante y guacamole)  
Tex-Mex hamburger (with nachos, spicy sauce and guacamole)



Bao de langostinos crujientes y ensalada de col  
Crispy king prawn bao with cabbage salad



Bocadillo de calamares con alioli de citricos  
Calamari bite with citrus alioli



Hamburguesa Atlántica con toques de jengibre y lima  
Atlantic burger with a touch of ginger and lime



Pulpo asado con mahonesa de pimentón ahumado  
Roasted octopus with smoked paprika mayonnaise



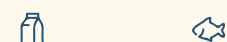
Flor de salmón con wakame  
Salmon blossom with wakame



Lubina salvaje 150 gr. con puré de zanahoria y azahar  
Wild sea bass (150 g) with carrot purée and orange blossom



Bacalao confitado con espuma de papa  
Cod confit with potato foam



Lomo de Angus 150gr con boniatos confitados  
Angus loin with sweet potato confit



Solomillo de cerdo a baja temperatura al chimichurri  
Pork tenderloin, slow-cooked at low temperature, with chimichurri sauce



Pechuga de pollo a la brasa con curry de coco  
Chargrilled chicken breast with coconut curry



Pechuga de pato con reducción de naranja y ananás  
Duck breast with orange and pineapple reduction



Torta de chocolate y nueces templada  
con helado de chocolate blanco  
Warm chocolate cake with walnuts and white chocolate ice cream



Mini tarta de manzana con helado de vainilla  
Mini apple pie with vanilla ice cream



Roca de chocolate y avellana  
Chocolate and hazelnut bonbon



Semiesfera de limon y albahaca  
Lemon and basil hemisphere



Biruji de frutas con sorbete de mandarina  
Biruji fruit salad with mandarin sorbet

