

GASTRONOMIC EXPERIENCE







BIENVENIDOS AL **ORIGEN**

En el mejor escenario, al lado del mar Mediterráneo, en La Carihuela, barriada de pescadores de Torremolinos, nace hace 30 años un lugar donde todo el mundo es bien recibido.

Damos lo mejor de nosotros, buscamos los mejores productos, y seleccionamos para ti los mejores pescados, sushi, pizzas y carnes gourmet maceradas en Sal del Himalaya.





ENTRANTES

- | | |
|--|---------------|
| 1. MELÓN CON JAMÓN
Dulzura natural del melón seleccionada con el
contraste salino de nuestra mejor reserva. | 10.50€ |
| 2. FOCACCIA ALIOLI
Masa artesana de lenta fermentación con nuestra
suave emulsión de ajo. | 8.50€ |
| 3. FOCACCIA AJO Y QUESO
Esencia mediterránea fundida con una selección
de quesos sobre base crujiente. | 9.90€ |
| 4. BRUSCHETTA DE TOMATE
Pan tostado al estilo italiano con tomates de la
huerta y aceite de oliva virgen extra. | 7.50€ |
| 5. BRUSCHETTA DE AJO Y QUESO
El equilibrio perfecto entre el aroma del ajo y la
cremosidad del queso fundido. | 7.50€ |
| 6. CARPACCIO DE TERNERA
Finísimas láminas de vacuno añejo aliñadas
con elegancia técnica. | 15.90€ |
| 7. PROVOLONE AL HORNO
Queso fundido al calor de la brasa con toques de
orégano y especias. | 14.90€ |



- | | |
|--|---------------|
| 8. SOPA DE TOMATE
Una crema aterciopelada que concentra la esencia del sol mediterráneo. | 7.50€ |
| 9. SOPA DE MARISCOS
Destilado del mar con los mejores frutos de nuestra costa. | 8.50€ |
| 10. GAMBAS AL PIL PIL
El clásico malagueño elevado con aceite de oliva de alta calidad y un toque picante. | 11.90€ |
| 11. TATAKI DE ATÚN ROJO
Sello de brasa exterior con interior rosado y jugoso de atún premium. | 21.00€ |
| 12. TARTAR DE ATÚN ROJO
Cubos de atún de almadraba marinados con precisión oriental. | 22.00€ |
| 13. TARTAR DE SALMÓN
Frescura marina en una composición ligera y equilibrada. | 19.90€ |
| 14. STEAK TARTAR
Solomillo seleccionado picado a cuchillo y aderezado con la receta clásica del chef. | 22.00€ |

ENSALADAS

- | | |
|--|---------------|
| 15. COCTEL DE AGUACATE CON GAMBAS
La sofisticación clásica con el mejor fruto de nuestra tierra. | 14.90€ |
| 16. ENSALADA AMERICA
Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, aguacate salmón, atún, huevo y queso. Nuestra firma; una combinación vibrante de texturas y productos frescos. | 15.90€ |
| 17. ENSALADA SUPERVEGGIE
Brotes tiernos de lechuga, tomate cherry, cebolla morada, maíz, zanahoria y espárragos. Oda a la frescura y la sencillez de los brotes tiernos. | 13.50€ |
| 18. ENSALADA CAPRESE
Tomate, mozzarella di bufala, albahaca. El alma de Italia con mozzarella de búfala y tomates de temporada. | 12.90€ |
| 19. ENSALADA MEDITERRÁNEA
Tomate premium, pepino, queso feta y salsa Tzatziki. | 12.90€ |
| 20. BURRATA AL TARTUFO
Tomate, cremosa burrata a la trufa, rúcula, parmesano. Corazón cremoso de burrata realizado con la nobleza de la trufa negra. | 16.50€ |
| 21. ENSALADA CÉSAR
Lechuga, nueces, queso, pollo crujiente, bacon, manzana, picatostes y salsa cesar. Un icono internacional con nuestro aderezo artesano y crujiente de pollo. | 13.90€ |
| 22. ENSALADA DELUXE
Tiernos brotes de lechuga, salmón a la parrilla, queso de cabra, tomate cherry y gambas. Aderezo del chef. Composición gourmet para los paladares más exigentes. | 14.90€ |
| 23. ENSALADA DE LA CASA
Lechuga, tomate, cebolla, pepino, maíz, zanahoria, atún y huevo. Propuesta contundente para quienes buscan una ensalada con carácter y proteína. | 11.50€ |





TAPAS Y RACIONES

- | | |
|---|---------------|
| 24. JAMON IBERICO 100% BELLOTA
El estándar de oro de nuestra gastronomía nacional. | 26.00€ |
| 25. QUESO CURADO
Selección de quesos con maduración óptima y sabor intenso. | 18.00€ |
| 26. SURTIDO IBERICO
Tabla de embutidos nobles seleccionados de las mejores dehesas. | 20.00€ |
| 27. BOQUERONES EN VINAGRE
Frescura plateada marinada en un equilibrio perfecto de acidez. | 10.90€ |
| 28. PATATAS BRAVAS
La ración estrella con nuestra salsa secreta artesanal. | 10.90€ |
| 29. PATATAS ALIOLI
Suavidad y tradición en cada bocado de patata seleccionada. | 10.90€ |
| 30. PATATAS AMÉRICA
Coronadas con fundente de queso cheddar y bacón crujiente. | 10.90€ |
| 31. CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
Cremosa bechamel con la potencia del auténtico ibérico. | 10.90€ |
| 32. CROQUETAS DE POLLO
Sabores de hogar con técnica de alta cocina. | 10.90€ |
| 33. CROQUETAS DE GAMBAS AL PIL PIL
Fusión creativa de dos clásicos en un bocado único. | 10.90€ |
| 34. ENSALADA RUSA
Receta tradicional con el equilibrio perfecto de sus ingredientes. | 11.50€ |
| 35. ALBÓNDIGAS CON TOMATE
Esferas de carne jugosa en una reducción de tomate casero. | 12.50€ |
| 36. ESTOFADO DE TERNERA
Guiso reconfortante cocinado a fuego lento durante horas. | 12.50€ |

HAMBURGUESAS GOURMET

37. ALABAMA

Carne de angus, bacon crujiente, lechuga, tomatitos, cebolla morada, queso cheddar, salsa rosa de guindillas.

15.90€
38. TROPICAL

Carne de pollo crujiente, cebolla caramelizada, piña asada, bacon crujiente, queso cheddar y salsa teriyaki.

15.90€
39. ACAPULCO

Carne de angus, guacamole, lechuga, cebolla morada, bacon crujiente, queso cheddar y nachos.

16.90€
40. TRIPLE SMASH 3 QUESOS

Queso de cabra caramelizado, gouda trufado, mermelada casera, salsa de queso cheddar.

19.90€
41. PULLED PORK SPECIAL

Pulled pork cocinado a baja temperatura, ensalada de col, cebolla encurtida, piña asada, y salsa barbacoa.

15.90€
42. BIG AMÉRICA

Jugosa carne de buey, lechuga, huevo frito, bacón crujiente, queso cheddar, pepinillos, salsa barbacoa casera.

19.90€
43. BIG MEXICO SPICY

Doble smash de cerdo iberico, tomate a la parrilla, queso monterrey, jalapeños, mayonesa de chipotle y nachos con salsa de queso ligeramente picante.

19.90€
44. SMOKING BLONDY

Jugosa carne de buey, cebollitas francesas caramelizadas, champiñones salteados, queso ahumado monterrey, mahonesa trufada, solomillo de foie a la plancha, brioche con glaseado especial.

22.90€
45. COWBOY BLACK JACK

Carne de cowboy steak, 30 días de maduración, queso cheddar, aros de cebolla, huevo frito, bacón y salsa Jack Daniel's.

19.90€
46. BIG VEGGIE

Doble hamburguesa vegana casera, ensalada de col, tomate seco, pepino, cebolla encurtida.

19.90€
47. BIG MARTIN

Doble smash angus, bacon, queso cheddar, lechuga y salsa big martin casera.

19.90€
48. BIG WAGYU

Increíble carne de Wagyu nacional Finca Santa Rosalia, cebolla caramelizada, queso gouda trufado, mayonesa trufada.

22.90€

Todas nuestras hamburguesas se sirven con **PATATAS FRITAS.**

EXTRAS

Nachos con guacamole	3.00€	Aros de cebolla	1.50€
Bacon	1.50€	Mazorca de maíz.....	1.50€
Huevo frito.....	1.50€	Queso	1.50€
		(cheddar, gouda, cabra).	



ESPECIALIDADES

- | | |
|---|---------------|
| 49. COSTILLAS DE CERDO
Glaseadas y cocinadas hasta que la carne se desprende del hueso. | 21.90€ |
| 50. FLAMENQUÍN CASERO
Tradición cordobesa elaborada con maestría artesana. | 14.90€ |
| 51. CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO
Melosidad absoluta en una reducción de vino noble. | 14.90€ |
| 52. CODILLO DE CERDO
Preparación clásica con cocción lenta y piel crujiente. | 15.90€ |
| 53. POLLO AL CURRY
Exotismo y especias en una salsa rica y fragante. | 14.90€ |
| 54. FLAMENQUÍN DE LOMO CASERO
Lomo, jamón ibérico y pimientos fritos con salsa roquefort. | 14.90€ |



CORDERO LECHAL DE BURGOS

- | | |
|--|---------------|
| 55. CHULETILLAS A LA PARRILLA
Pequeños bocados de sabor puro a brasa. | 27.00€ |
| 56. PIERNA DE CORDERO AL HORNO
Asado tradicional con aromas de tomillo y romero. | 29.00€ |
| 57. PALETILLA DE CORDERO AL HORNO
La pieza más jugosa, asada lentamente para su deleite. | 32.00€ |

CARNES IBÉRICAS 100% BELLOTA

- | | |
|---|---------------|
| 58. SECRETO
El corte más infiltrado y sabroso de la dehesa. | 24.00€ |
| 59. SOLOMILLO
Ternura y nobleza en el corte más apreciado. | 19.00€ |
| 60. PRESA
Potencia cárnica y jugosidad en cada lasca. | 26.00€ |

PARRILLADAS

- | | |
|---|----------------|
| 61. IBÉRICA
Selección de los mejores cortes de cerdo ibérico a la brasa. | 60.00€ |
| 62. DE CARNE
Variedad de cortes vacunos y porcinos seleccionados. | 60.00€ |
| 63. DELUXE
Parrillada de nuestros cortes mas selectos, lingote de lomo bajo madurado, solomillo de vaca y entrecot selección. | 110.00€ |

BROCHETAS

- | | |
|---|---------------|
| 64. POLLO
Cubos de ave marinados y asados al carbón. | 14.90€ |
| 65. MIXTA
El equilibrio entre aves y carnes rojas. | 19.00€ |
| 66. TERNERA
Carne roja seleccionada en su punto exacto de fuego | 26.90€ |
| 67. GAMBONES | 26.90€ |





CARNES PREMIUM

- | | |
|--|---------------|
| 68. ENTRECOT DE VACA SELECTA MADURADO
Selección del mejor lomo bajo nacional.
Cocinado a la parrilla. (300 gr. Aprox) | 37.00€ |
| 69. ENTRECOT ANGUS MADURADO
Selección del mejor lomo bajo Angus.
Cocinado a la parrilla. (300 gr. Aprox) | 29.00€ |
| 70. SOLOMILLO DE VACA MADURADA
Elegancia máxima en cada corte. (200 gr. Aprox) | 34.00€ |
| 71. SOLOMILLO DE ANGUS
Raza de vaca muy apreciada en la gastronomía
por la calidad de su carne. (250 gr. Aprox) | 28.00€ |
| 72. CHULETA LOMO BAJO (DEHESA DE SALAMANCA)
Corte de vacuno de alta calidad. (500 gr. Aprox) | 49.00€ |
| 73. CHULETA LOMO BAJO (DOBLE A)
Grado de infiltración moderado. (500 gr. Aprox) | 52.00€ |
| 74. CHULETA NEW YORK DE VACA MADURADA
Selección de la mejor chuleta. (2 pax.) (1 kg. Aprox) | 80.00€ |
| 75. CHATEUBRIAND
La mejor parte del solomillo. Inigualable textura
y sabor. (500 gr. Aprox) | 60.00€ |
| 76. LINGOTE DE LOMO BAJO MADURADO
La maduración perfecta, la infiltración perfecta.
El plato perfecto. (2 pax.) (500 gr. Aprox) | 62.00€ |
| 77. CUBE ROLL (RIB EYE)
Lo importante es la carne. (350 gr. Aprox) | 35.00€ |
| 78. COWBOY STEAK
Una chuleta suprema, donde la mejor carne es la
protagonista. (2 pax.) (1 kg. Aprox) | 95.00€ |
| 79. RACK DE VACA MADURADA
Un corte increíble, perfeccion en la maduración
y en la infiltración. (2 pax.) (1 kg. Aprox) | 90.00€ |
| 80. T-BONE PORTHE HOUSE
El mejor T-Bone del mercado, la proporción exacta
de lomo y solomillo. (600 gr. Aprox) | 75.00€ |



PLATOS COMBINADOS

- | | |
|---|---------------|
| 81. POLLO ASADO
El sabor tradicional del asado al punto de jugosidad. | 14.90€ |
| 82. CHURRASCO DE POLLO
Corte deshuesado a la brasa, sabroso y ligero | 14.90€ |
| 83. ESCALOPE DE POLLO
Empanado crujiente y dorado, un placer clásico. | 14.90€ |
| 84. COMBINADO 3 PINCHITOS POLLO
Sabores especiados en formato individual. | 13.90€ |
| 85. COMBINADO SPECIAL SATE
Con la característica salsa de cacahuete oriental. | 14.90€ |

NUESTROS PESCAITOS FRITOS

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 86. BOQUERONES FRITOS | 12.90€ |
| 87. BOQUERONES AL LIMÓN | 13.90€ |
| 88. CALAMARES | 17.00€ |
| 89. ADOBO | 12.90€ |
| 90. ROSADA A LA PLANCHA | 15.90€ |
| 91. ROSADA FRITA | 15.90€ |
| 92. BACALAO FRITO | 15.90€ |
| 93. FRITURA MALAGUEÑA (2 PAX) | 28.00€ |

PAELLAS (2 PAX)

- | | |
|--|---------------|
| 94. MIXTA (CARNE Y PESCADO) | 30.00€ |
| 95. CARNIVORA (POLLO Y CHORIZO) | 30.00€ |
| 96. MARISCOS Y PESCADO | 45.00€ |
| 97. ARROZ NEGRO | 32.00€ |
| 98. VERDURAS | 30.00€ |



PESCADOS A LA PARRILA DE CARBÓN

- | | |
|---|---------------|
| 99. DORADA
Pescado blanco de roca cocinado con el aroma del carbón. | 22.00€ |
| 100. LUBINA
Delicadeza y frescura en una pieza entera a la brasa. | 22.00€ |
| 101. SALMÓN
Grasa saludable y sabor intenso realzado por el fuego. | 22.00€ |
| 102. ATÚN
El "ternera del mar" marcado al punto de brasa. | 32.00€ |
| 103. GAMBONES
Crustáceos de gran calibre con el toque ahumado del carbón. | 18.00€ |



MARISCOS

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 104. MEJILLONES AL VAPOR | 22.00€ |
| 105. MEJILLONES A LA MARINERA | 22.00€ |
| 106. GAMBONES A LA PARRILLA | 22.00€ |





PIZZAS

107. MARGARITA	10.90€
Salsa de tomate y mozzarella.	
108. PROSCIUTTO	12.90€
Salsa de tomate, mozzarella y jamón.	
109. PROSCIUTTO E FUNGHI	13.90€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón y champiñones.	
110. CUATRO STAGIONI	14.90€
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas, aceitunas y jamón.	
111. PEPPERONNI	12.90€
Salsa de tomate, mozzarella, pepperonni.	
112. SALAMI	12.90€
Salsa de tomate, mozzarella y salami.	
113. CAPRICHOSA	14.90€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas y pimiento.	
114. VEGETALE	14.50€
Salsa de tomate, mozzarella y verduras variadas.	
115. 4 QUESOS	13.90€
Salsa de tomate y quesos variados.	
116. ATÚN Y CEBOLLA	13.50€
Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla.	
117. BACÓN Y CEBOLLA	13.50€
Salsa de tomate, mozzarella, bacon y cebolla.	
118. NAPOLI	12.90€
Salsa de tomate, mozzarella y anchoas.	
119. PARMA	14.90€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y parmesano.	
120. HAWAII	13.90€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york y piña.	
121. FUNGHI	12.90€
Salsa de tomate, mozzarella y champiñones.	
122. DELICATTA	13.90€
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y parmesano.	
123. AMÉRICA	14.90€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york, pepperoni, bacón, champiñones, pimiento y pollo.	
124. FRUTTI DI MARE	16.90€
Salsa de tomate, mozzarella, almejas, gambas y mejillones.	
125. BARBACOA	14.90€
Salsa de tomate, mozzarella, pollo, bacon y salsa barbacoa.	

- | | |
|---|---------------|
| 126. BOLOGNESA
Salsa de tomate, mozzarella y salsa bolognesa. | 14.90€ |
| 127. SPECIALE
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y parmesano. | 14.90€ |
| 128. CARBONARA
Nata, mozzarella y bacón. | 14.90€ |
| 129. SALMONE
Salsa de tomate, mozzarella, pollo, bacon y salsa barbacoa. | 15.90€ |
| 130. IBÉRICA
Salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y queso manchego. | 16.90€ |
| 131. MÉXICO
Salsa de tomate, mozzarella, jalapeños, carne picada y pepperoni. | 15.90€ |
| 132. SHAWARMA
Salsa de tomate, mozzarella, carne showarma y salsa yogur. | 15.90€ |
| 133. CAPRESE
Tomate, mozzarella di búfala, tomate seco en aceite de oliva y albahaca. | 14.90€ |
| 134. CALZONE
Salsa de tomate, mozzarella, peperonni y jamón york en pizza cerrada. | 14.90€ |



PASTAS

- | | |
|---|---------------|
| 135. SPAGHETTI AGLIO Y PEPERONCINO
La simplicidad perfecta del ajo y el picante. | 11.90€ |
| 136. SPAGHETTI VEGETALE
Brotes y verduras frescas salteadas al dente. | 13.50€ |
| 137. SPAGHETTI POMODORO
Salsa de tomate artesana con aroma a albahaca. | 11.90€ |
| 138. SPAGHETTI CARBONARA
La receta auténtica con huevo, guanciale y pecorino. | 12.90€ |
| 139. SPAGHETTI BOLOÑESA
Ragú de carne cocinado lentamente con hortalizas. | 12.90€ |
| 140. SPAGHETTI ARRABBIATA
Para quienes buscan el carácter del chile y el tomate. | 12.90€ |
| 141. SPAGHETTI PIL PIL
Fusión local con nuestras gambas al pil pil sobre pasta. | 15.90€ |
| 142. SPAGHETTI A LA VONGOLE
Salsa de tomate, queso italiano y almejas. | 14.90€ |
| 143. TAGLIATELLE BOLOÑESA
Cinta ancha que abraza nuestra salsa de carne. | 13.90€ |
| 144. TAGLIATELLE CARBONARA
Cremosidad y sabor tradicional en formato tagliatelle. | 13.90€ |
| 145. TAGLIATELLE VERDURAS Y GAMBAS
Equilibrio entre huerta y mar. | 16.90€ |
| 146. TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE
Selección de mariscos en emulsión de vino blanco | 18.90€ |
| 147. TAGLIATELLE SALMONE
Salmón fresco en una salsa ligera y cremosa. | 16.90€ |

PASTAS FRESCAS

148. RAVIOLI GORGONZOLA Salsa queso gorgonzola.	15.90€
149. RAVIOLI FUNGHI Salsa de champiñones.	16.90€
150. VELA AL TARTUFO Salsa de trufa.	16.90€
151. RAVIOLLI RICOTTA Y ESPINACAS	14.90€
152. TORTELLINI DE CARNE. Salsa de tomate o bolognesa.	14.90€
153. LASAÑA	14.90€
154. CANELONES	14.90€

SUSHI

NIGIRIS

155. NIGIRI SALMÓN (2 UNIDADES) Corte de salmón fresco sobre base de arroz premium.	8.90€
156. NIGIRI ATÚN La nobleza del atún rojo en un bocado de precisión.	9.90€
157. NIGIRI VIEIRA Dulzura marina en una textura delicada.	9.90€

SASHIMI

158. SASHIMI SALMÓN Láminas de salmón noruego de grado superior.	8.90€
159. SASHIMI ATÚN La esencia del atún rojo sin artificios.	9.90€



HOSOMAKI

- | | |
|--|---------------|
| 160. HOSOMAKI PEPINO
La sencillez y el frescor vegetal en un bocado minimalista. | 9.50€ |
| 161. HOSOMAKI AGUACATE
Cremoso aguacate seleccionado envuelto en alga nori y arroz premium. | 11.90€ |
| 162. HOSOMAKI SALMÓN
El binomio clásico y equilibrado de nuestra barra japonesa. | 13.90€ |
| 163. HOSOMAKI ATÚN ROJO Y AGUACATE
Intensidad marina y suavidad vegetal en perfecta armonía. | 14.90€ |

URAMAKIS ROLL

- | | |
|---|---------------|
| 164. ATÚN PICANTE
Con nuestro toque especiado secreto. | 18.90€ |
| 165. SALMÓN FLAMBEADO
Toque de fuego para potenciar los aromas del salmón | 17.90€ |
| 166. LANGOSTINO EN TEMPURA
Crujiente interior con acabado sedoso. | 17.90€ |
| 167. TERNERA FLAMBEADA
Fusión carnívora con técnica japonesa. | 18.90€ |
| 168. CALIFORNIA
El roll internacional por excelencia. | 17.90€ |
| 169. POLLO
Alternativa sabrosa con ave seleccionada. | 17.90€ |
| 170. HOLLAND
Exclusiva combinación de Salmón, Atún y Aguacate. | 19.90€ |

POKE BOWL

- | | |
|--|---------------|
| 171. VEGGIE
Explosión vegetal de aguacate, pepino, mango, edamame, wakame y rabanitos frescos. | 14.90€ |
| 172. ATÚN ROJO
Base de arroz con atún rojo, aguacate, mango, pepino, edamame y algas wakame. | 18.00€ |
| 173. POLLO
Pollo Karahage crujiente, aguacate, mango, pepino, edamame y algas wakame. | 16.90€ |
| 174. SALMÓN
Base de arroz con salmón, aguacate, pepino, mango, edamame y algas wakame. | 16.90€ |
| 175. AMÉRICA
Nuestra versión completa con salmón, atún y aguacate. | 18.90€ |

PANES

PAN	1.20€
PAN Y MANTEQUILLA	2.00€
PAN Y ALIOLI	3.90€
PAN DE AJO	6.90€



GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	4.00€
PATATA ASADA	4.50€
PATATAS A LO POBRE	4.00€
ARROZ SALTEADO	4.00€
VERDURAS A LA PARRILLA	6.90€
CHAMPIÑONES AL AJILLO	4.50€
PIMIENTOS FRITOS	6.00€
PURÉ DE PATATAS	4.50€
ENSALADA	4.90€

SALSAS

PIMIENTA	3.00€
ROQUEFORT	3.00€
CHAMPIÑÓN	3.00€
SATE	3.00€
CHIMICHURRI	3.00€
BARBACOA	3.00€
PICANTE	3.00€
CHEDDAR	3.00€
STROGONOFF	3.00€



En AMÉRICA, su satisfacción es nuestra mayor recompensa. Gracias por permitirnos formar parte de sus momentos especiales. Esperamos que esta visita sea la primera de muchas en su hogar gastronómico en La Carihuela.

¡Le esperamos de vuelta muy pronto!





C/ de San Ginés, 38, 29620 Torremolinos, Málaga