# MALAFAMA — FOOD&DRINKS—

## COMPARTIR ES VIVIR

#### Patatas Carrillada Ibérica



11,90€

Patata agria fresca, lavada y corta en casa, carrillada ibérica desmenuzada en el jugo de su propio guiso de 10 horas y coronado con crema de queso gorgonzola

#### Nachos Carne



11,50€

Carne picada cocina en casa, pulled pork BBQ, crema de queso gorgonzola, guacamole casero, pico de gallo, salsa Harmony, cebolla encurtida y jalapeños

#### Nachos Vegetarianos



9,95€

Nachos, guacamole casero, pico de gallo, crema de queso gorgonzola, cebolla encurtida, salsa Harmony y jalapeños.

#### Entrante Pollo Crunchi



12,50€

Muslos de pollo deshuesado y rebozado tipo crujiente acompañado de salsa Malafama y salsa Kimchi

## Tartar de Atún (Producto descongelado)



16,00€

Atún, cebolla morada fresca, mango, encurtidos y base de guacamole casero

#### Ensalada de Pollo



9,90€

Lechuga tierna, pollo crujiente de la casa, aguacate, cebolla encurtida, esparrágo blanco y vinagreta de miel-mostaza

#### Ensalada de Manzana



9,90€

Lechuga tierna, manzana roja, queso brie, tomate natural, nueces y vinagreta PX.

#### Poke de Pollo (Disponible sin Gluten)



11,95€

Base de arroz, mango, pollo crujiente, cebolla encurtida, aguacate, queso azul, lechuga en tiras, salsa Kimchi y cebolla frita

## Poke de Atún (Disponible sin Gluten)



13,95€

Base de arroz, mango, atún macerado, tomate natural, edamame, queso azul, lechuga en tiras, salsa Miel-mostaza, salsa Spicy y cebolla crujiente (Producto descongelado)

#### Pinsa Romana Ibérica



12,00€

Base de masa de pinsa romana crujiente y esponjosa, queso burrata, tomate natural en daditos, rúcula, aderezo casero, orégano y jamón Ibérico Cebo Campo

#### Taco Saam de Panceta



4,00€

Panceta cocinada a baja temperatura durante 16 horas, que finalmente freimos y dejamos crujiente, yema de huevo campero curado, hierbabuena y salsa Tzatziki (sobre una hoja de cogollos de lechuga)

#### Taco Cabecero Ibérico



4,00€

Cabecero ibérico cocinado a baja temperatura durante 16 horas, pico de gallo, cebolla encurtida, salsa miel-mostaza y salsa Malafama (sobre tortilla de trigo)

#### Tequeños



9,90€

Tequeños de masa de hojaldre rellenos de queso blanco venezolano acompañados de salsa de mermelada de tomate y salsa Malafama

## HAMBURGUESAS

#### ELABORADAS EN NUESTRA COCINA CADA DÍA 200 GR - SOLO SAL Y PIMIENTA - DISPONIBLE SIN GLUTEN

Nuestra



11,90€

200g de carne, jamón ibérico cebo campo a cuchillo, queso de oveja fundido, huevo campero, cebolla fresca, lechuga y mahonesa de orégano

Jaquetona



12,90€

Doble de carne 200g, doble de queso cheddar, doble de bacon, cebolla encurtido y salsa Malafama

Sencillita



8,50€

200g de carne, queso cheddar, cebolla encurtida, lechuga y salsa Malafama

**Pulled Pork** 



9,50€

Carne ibérica cocinada a baja temperatura, deshilachada, y terminada en BBQ, queso cheddar, tiras finas de lechuga bañadas en salsa Kimchi y cebolla caramelizada

H. Pollo Crujiente



10,00€

Muslo de pollo deshuesado y rebozado tipo crujiente, virutas de queso de oveja, mermelada de tomate, lechuga y salsa Mayostaza



11,50€

#### Ensetada

200g de carne, queso de la casa, champiñones y cebolla laminada cocinado tipo wok, rúcula y mayonesa de orégano

ME & SO2 1 1 1 2 80

10,50€

Vegetariana

Medallón de espinacas, pasas y piñones, queso cheddar, huevo campero, berenjena frita, cebolla encurtida, lechuga y salsa Malafama

## HAMBURGUESAS

#### ELABORADAS EN NUESTRA COCINA CADA DÍA SOLO SAL Y PIMIENTA **DISPONIBLE SIN GLUTEN** 200 GR

Triple queso

Mark & SO2 # 1 - &

10,90€

200g de carne, bacon, queso cheddar, queso de oveja, queso azul, cebolla caramelizada y salsa Malafama

10,50€

Foie

Foie

200g de carne, foie de pato, queso azul, cebolla frita, mermelada de

10,50€

Picantona

tomate y lechuga

200g de carne, queso cheddar, 2 bolas crujientes rellenos de queso y jalapeños, salsa Spicy, salsa Mayortaza, jalapeño encurtido y lechuga

9,90€

Kimchi

ME & SO2 ( ) - SO ( )

200g de carne, queso cheddar, bacon x2, lechuga, huevo campero, cebolla encurtida y salsa Kimchi

## INGREDIENTES EXTRA

SALSAS EXTRA

1€

- Huevo campero

1€

- Bacon
- Queso brie
- Queso manchego
- Queso cheddar
- Cebolla
- Queso gorgonzola Cebolla caramelizada
- Carne extra 3€
- Pulled pork 2€

- Kimchi - Tzatziki

- Spicy
- Mayostaza

- Malafama

- BBQ
- Miel-Mostaza
- Gorgonzola - Mermelada tomate

- Guacamole

- Harmony
- Orégano

<sup>\*</sup>TODAS NUESTRAS SALSAS SON CASERAS

## INFANTILES

## Infantil Hamburguesa



6,00€

200 gr de carne, queso cheddar, pan brioche y patatas fritas

## Infantil Hamburguesa Pollo 🗓 💆 🚭



6,00€

Medallón de pollo crujiente con salsa BBQ, pan brioche y patatas fritas

## Infantil Patatas y Pollo Crunchi 📱 💆 😂 🗪 🐠



6,00€

Trozos de muslos de pollo deshuesados y rebozados crujiente, con patatas fritas y tarro salsa Malafama

## BURRITOS

#### **Pulled Pork**



8,90€

Carne ibérica cocinada a baja temperatura, deshilachada y terminada en BBQ, pollo crujiente, queso cheddar, queso monterrey, lechuga bañada en salsa Kimchi y cebolla caramelizada

#### Pollo Crujiente



8,90€

Muslos de pollo deshuesado y rebozados tipo crujiente, queso cheddar, queso monterrey y salsa Malafama

#### Carne picada

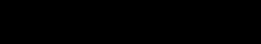


8,90€

Carne picada y cocinada en casa, tomate natural, lechuga, salsa Malafama y un toque de guacamole casero

## CARNES

Pluma ibérica	18,00€
Entrecot de vaca (Preguntar al personal sobre la disponibilidad y elección)	21,00€
Solomillo de vaca (Preguntar al personal sobre la disponibilidad y elección)	18,00€
Presa de Vaca (Preguntar al personal sobre la disponibilidad y elección)	17,00€
Chuletón de Vaca (Precio por kilo)	37,00€
Costilla carnosa BBQ Cocinada a baja temperatura durante 14 horas	22,00€
Churrasco de Pollo	12,90€



MALAFAMA

FOOD&DRINKS—

En Malafama las carnes selectas son la joya de la corona, piezas nobles seleccionadas y clasificadas desde el campo hasta la elaboración final.

Con el cocinado a **baja temperatura** durante largos periodos de tiempo, consiguimos unos resultados exquisitos.

Adquieren sabores más contrastados y texturas más suaves a comparación de otros métodos de cocinado tradicionales.

# VINOS

	COPA	BOTELLA
Aire Frizzante Macebeo y Cayetana	2,00€	11,50€
Organic Blanco Verdejo y Sauvgnon Blanc (Yecla, Murcia)	2,00€	11,50€
Bocca Tempranillo 100% - 9 meses de barrica (Ribera del Duero)	3€	14,00€
Liante Vino crianza 100% Tempranillo	3€	
Alvear Vino elaborado por crianza biológica	1€	

## POSTRES

Cheese cake 5,00€

Coulant de chocolate sobre una base de helado









HUEVOS



**PESCADO** 



FRUTOS SECOS



APIO



5,50€















SÉSAMO

CACAHUETES

SULFITOS

SOJA

MARISCOS

LÁCTEOS

Pozoblanco

Calle Puente Genil Local 5 Reservas y comida para recoger

Tlf: 857 89 02 77 malafamabr@gmail.com