MALIBU
RESTAURANT



CARTA DE VINOS

MENÚ PRINCIPAL

POSTRES

SNACKS

DESAYUNOS

MENÚ NIÑOS

MAIN MENU

Wine List
Weinkarte



MALIBU
SINCE 1988

Blancos - White - Weiss

301	**House wine**	18,95 €
302	**House wine ½ bot.**	11,50 €
303	**Rioja Malibu (recommended)**	19,95 €
304	**Torres Viña Sol** (dry)	20,95 €
305	**Torres Viña Sol** (dry) **½ bot.**	12,50 €
306	**Torres San Valentín** (medium dry)	20,95 €
307	**Torres San Valentín ½ bot.** (medium dry)	12,50 €
308	**Torres Gran Viña Sol** Chardonnay	24,95 €
309	**Canti - Pinot Grigio**	21,95 €
310	**Protos - Verdejo**	23,95 €
311	**Rioja Marqués de Cáceres**	22,95 €
312	**Marqués de Riscal - Sauvignon**	27,95 €
313	**Tajinaste - Tenerife** fruity or dry	27,95 €
314	**Martín Códax - Albariño**	27,95 €

Rosados - Rosé

315	**House wine**	18,95 €
316	**House wine ½ bot.**	11,50 €
317	**Rioja Malibu (recommended)**	19,95 €
318	**Torres de Casta (recomm.)**	20,95 €
319	**Torres de Casta ½ bot.**	12,50 €
320	**Pinot Grigio - Italy**	22,95 €
321	**Mateus Rosé - Portugal**	20,95 €
322	**Mateus Rosé ½ bot.**	12,50 €
323	**W. Zinfandel - California**	22,95 €
324	**Grenache - California**	22,95 €
325	**Rioja Marqués de Cáceres**	23,95 €
326	**Rioja Marqués Cáceres ½ bot.**	12,50 €

Tintos - Red - Rot

327	**House wine**	18,95 €
328	**House wine ½ bot.**	11,50 €
329	**Rioja Malibu (recomm.)**	19,95 €
330	**Azpilicueta Crianza - Rioja**	22,95 €
331	**Marqués de Cáceres Crianza** Rioja	24,95 €
332	**Marqués de Cáceres ½ bot.**	13,95 €
333	**Marqués de Riscal Reserva** Rioja	31,95 €
334	**Rioja Faustino V. Reserva**	26,95 €
335	**Rioja Faustino V. ½ bot.**	15,95 €
336	**Rioja Faustino I Reserva**	48,00 €
337	**Tajinaste - Tenerife**	27,95 €
338	**Torres Sangre de Toro**	20,95 €
339	**Torres Sangre de Toro ½ bot.**	12,50 €
340	**Torres Gran Sangre de Toro** Reserva	27,95 €
341	**Santa Digna – Merlot**	27,95 €
342	**Fincas Resalso** Ribera del Duero	23,95 €
343	**Protos Roble - Ribera del Duero**	23,95 €
344	**Hito – Ribera del Duero**	26,95 €
345	**Asomo - Ribera del Duero**	26,95 €
346	**Me9Meses – Ribera del Duero**	31,95 €
347	**Emilio Moro – Ribera del Duero**	53,00 €
348	**Pago de Capellanes Reserva**	76,00 €

Glass of Wine

349	**House wine** (red, white, rosé)	4,75 €
350	**Rioja "Malibu" house wine**	4,95 €
351	**Torres Viña Sol** (dry white)	4,95 €
352	**Torres San Valentín** medium white	4,95 €
353	**Torres de Casta** (rosé)	4,95 €
354	**Torres Sangre de Toro**	4,95 €
355	**Torres Coronas**	4,95 €
356	**Sauvignon Blanc**	4,95 €
357	**Pinot Grigio**	4,95 €
358	**Chardonnay**	4,95 €
359	**Merlot**	4,95 €
360	**Canarian Wine**	4,95 €

Champagne

361	**Benjamin**	7,50 €
362	**Glass of Champagne** semi or dry	5,50 €
363	**House Champagne** semi or dry	19,95 €
364	**Codorniu** semi or dry	25,95 €
365	**Freixenet Carta Nevada** semi or dry	23,95 €
366	**Freixenet Cordón Negro** semi or dry	25,95 €
367	**Prosecco** (white/rose)	26,95 €
368	**Taittinger**	97,00 €
369	**Moët Chandon**	97,00 €

Sangría

370	**Sangría of wine**	18,95 €
371	**Sangría of wine ½ litre**	11,95 €
372	**Sangría of Chamagne**	19,95 €
373	**Sangría of Champagne ½ litre**	12,95 €
374	**Special Sangría of Red Wine**	19,95 €
375	**Special Sangría of White Wine**	20,95 €

IGIC INCLUIDO

MAIN MENU





Panes

1	**Cesta de pan variado** con alioli artesano de ajo confitado, sobrasada Ibérica y aceite de oliva virgen extra	**5,95 €**
2	**Pan con mantequilla**	**2,50 €**
3	**Pan con ajo**	**2,95 €**
4	**Pan con ajo y queso**	**3,50 €**
5	**Bruschetta Malibu** jamón serrano, mozzarella fresca, rúcula y tomates aliñados	**8,95 €**
6	**Bruschetta Nórdica** salmón ahumado, aguacate, rúcula y tomate Cherry	**9,95 €**

Sopas

7	**Crema de marisco y pescado con chacolí vasco**	**11,95 €**
8	**Crema de calabaza asada con jengibre y naranja**	**7,95 €**
9	**Gazpacho Andaluz** con pico de gallo, crostones y verduras	**7,95 €**
10	**Crema fría de melón con perlas de melón caramelizadas y virutas de jamón crujiente**	**8,95 €**

Ensaladas

11	**Ensalada fresca** con frutos y verduras de temporada y cercanía y atún en escabeche casero	**10,95 €**
12	**Ensalada "Caesar"** con salsa casera, pollo del corral crujiente, crostones, tomate cherry confitado, lascas de queso parmesano y polvo de panceta	**12,95 €**
13	**Ensalada de cabra** lechugas mixtas, frutos secos, rulo de queso de cabra y coulis de frutos del bosque	**12,95 €**
14	**Ensalada de la casa "Malibu"** mix de lechugas, tomate confitado, salmón ahumado, gambas y tostadas con crema de queso, chalotas y salsa rosa casera	**13,95 €**
15	**Ensalada con cogollo** ventresca de atún, pico de gallo, cogollo a la plancha y vinagreta de mango	**13,95 €**

Entrantes fríos

16	**Jamón 5J pata negra cortado a cuchillo** acompañado de pan con tomate	**28,00 €**
17	**Tabla de quesos canarios y almogrote**	**19,95 €**
18	**Tartar de atún rojo con salsa de mango**	**15,95 €**
19	**Tartar de salmón** con mayonesa de eneldo fresco, pan tostado y guacamole	**15,95 €**
20	**Steak Tartar de vaca madura con tuétano asado**	**22,50 €**
21	**Ceviche de corvina** con leche de tigre, mango y encurtidos	**15,95 €**
22	**Carpaccio de vaca madurada y tuétano** con lascas de parmesano y vinagreta de mostaza	**17,95 €**

Entrantes calientes

23	**Gamba al ajillo con vino Tío Pepe**	**13,95 €**
24	**Croquetas de jamón 5J pata negra**	**13,95 €**
25	**Croquetas de boletus y cebolla caramelizada**	**13,95 €**
26	**Pan Bao de pato con salsa Hoisin**	**13,95 €**
27	**Pulpo a la parrilla, ahumado a la gallega**	**15,50 €**
28	**Crujiente de langostinos Kataifi a coco**	**12,95 €**
29	**Huevos a baja temperatura con parmentier de papa y ajo, boletus y jamón Ibérico**	**14,50 €**

MAIN MENU



Pastas

30	**Pasta Malibu** con espaguetis negros de tinta de calamar, salmón fresco, chalota y tomate cherry confitado, eneldo y nata	**16,95 €**
31	**Papardelle vegetariano** salteados con soja, aceite de sésamo, salsa kimchi y semillas de sésamo	**16,95 €**
32	**Papardelle de tiras de solomillo** con pimiento del piquillo asado, chalota y crema de parmesano trufada	**17,95 €**
33	**Spaguetti Boloñesa con carne madurada**	**16,95 €**
34	**Paccheri Frutti di Mare**	**17,95 €**
35	**Spaguetti con bogavante**	**27,50 €**

Pizzas

36	**Margherita** con tomate cherry confitado, queso mozzarella Flor de Latte y albahaca	**12,00 €**
37	**Pepperoni** tomate, mozzarella Flor de Latte, pepperoni	**14,95 €**
38	**Pizza del Mar** con tomate, queso mozzarella Flor de Latte, salsa marinera con langostinos, almejas, mejillones y calamares	**15,95 €**
39	**Italiana** con tomate, mozzarella Flor de Latte, mortadela, pesto rojo, burrata, tomate cherry confitado, vinagre balsámico y rúcula	**15,95 €**
40	**Malibu** tomate, mozzarella Flor de Latte, ternera, cebolla roja, mixto de pimientos, pollo a la barbacoa y polvo de bacon	**15,95 €**
41	**Hawaii** tomate, mozzarella Flor de Latte, jamón dulce y piña	**14,95 €**

Arroces

42	**Paella de pescado y marisco (min. 2 pers.)**	***p.p.:**	**25,95 €**
43	**Paella de carrilleras guisadas y pimiento asado (min. 2 pers.)**	***p.p.:**	**24,95 €**
44	**Caldoso de frutos del mar (min. 2 p.)** con nécora, langostino, calamar, almeja y mejillón	***p.p.:**	**27,95 €**
45	**Paella de arroz negro (min. 2 pers.)** con calamar, gamba y alioli de ajo negro	***p.p.:**	**25,95 €**

**p.p.: = precio por persona*







MAIN MENU



Aves

46 **Delicias del Tío Manolo** — **15,95 €**
piezas de pollo de corral al ajillo, papas fritas y pimientos del padrón

47 **Pechuga de pollo de corral** — **15,95 €**
con salsa de almogrote y verduras

48 **Cordon Bleu de pollo de corral** — **16,95 €**
relleno de jamón ibérico, queso manchego y pimientos del piquillo, con verduras de temporada y pesto rojo

49 **Magret de pato** — **22,95 €**
con puré de batata, naranja y salsa de frutos del bosque

Pescados

56 **Bacalao a baja temperatura** — **26,95 €**
con gambas al pilpil y puré de patatas

57 **Tataki de atún** — **25,95 €**
con alga wakame y salsa oriental

58 **Salmón con puré de patata y espárragos verdes** — **24,50 €**

59 **Filetes de lubina al horno** — **24,95 €**
con verduras de temporada y bilbaina

60 **Cherne con puré de maíz y verduras de temporada** — **30,00 €**

Carnes

50 **Solomillo con salsa (300g)** — **29,95 €**
a elegir: salsa a la pimienta, champiñones, bearnesa y roquefort

51 **Suprema de solomillo (300g)** — **34,95 €**
con puré de patata morada y verduras salteadas de temporada

52 **Carrillada de cerdo ibérico de la abuela** — **25,95 €**
con puré de castañas y chocolate

53 **Hamburguesa de vaca madurada** — **22,50 €**
con panceta baja temperatura, yema de huevo curado en soja, queso manchego curado y cebolla caramelizada con polvo de panceta

54 **Costilla de cerdo a baja temperatura** — **21,50 €**
con salsa barbacoa y ensalada de col

55 **Carré de cordero lechal** — **33,00 €**
con costra de hierbas, parmentier de patata y ali-oli de menta

Guarniciones

61 **Papas fritas** — **3,50 €**

62 **Papa al horno con salsa ali-oli** — **3,50 €**

63 **Puré de patatas** — **3,50 €**

64 **Papas panaderas** — **3,95 €**

65 **Salsa extra** — **3,50 €**
a elegir: pimienta, setas, roquefort, vino tinto







MAIN MENU

Nuestros cortes supremos a brasa

Platos elaborados en hornos a brasa Josper

66	**Solomillo de vaca selecta** (min. 300g) (Frisona España, 35 maduración)	**100g/ 12,00 €**
67	**Lomo alto vaca vieja Ibérica** (min. 800g) (Frisona España, 35 maduración)	**100g/ 10,00 €**
68	**Lomo alto Angus Cube-Roll** (min. 400g)	**100g/ 13,00 €**
69	**Villagodio de vaca extra** (min. 800g) (Alemania, Simmental, 35 maduración)	**100g/ 10,00 €**
70	**Entrecot de villagodio de vaca extra** (min. 300g) (Alemania, Simmental, 35 maduración)	**100g/ 12,00 €**
71	**Presa Ibérica** (min. 250g)	**100g/ 7,00 €**
72	**Panceta de cerdo a baja temperatura y terminado a horno carbón**	**18,00 €**
73	**Parrillada de carne** (min. 2 pers.) chorizo, morcilla, chistorra, presa ibérica, pollo de corral, entrecot y pimiento de padrón	***p.p.: 26,00 €**
74	**T-Bone vaca primera Porterhouse 1kg** (Francia Charolesa, 35 maduración)	**75,00 €**
75	**Tomahawk de vaca de primera 1kg** (España Frisona extra, 35 maduración)	**85,00 €**

IGIC NO INCLUIDO

**p.p.: = precio por persona*



MAIN MENU

MALIBU
RESTAURANT

Homemade Desserts - Chef's Suggestions

101	**Seasonal Fruit Salad** with mango and berry coulis and red Grand Marnier	**6,95 €**
102	**Apple Cake**	**6,95 €**
	option with vanilla ice cream	+1,50 €
103	**Cheesecake**	**6,95 €**
	option with vanilla ice cream	+1,50 €
104	**Lotus Cheesecake**	**7,95 €**
	option with vanilla ice cream	+1,50 €
105	**Pistachio Semifreddo** with white chocolate and sour orange ice cream	**7,95 €**
106	**Chocolate Coulant** filled with hazelnut praline and sour strawberry ice cream	**6,95 €**
	option with vanilla ice cream	+1,50 €
107	**Crema Catalana** Spanish crème brûlée	**6,95 €**
108	**Tiramisú** Italian dessert	**6,95 €**
109	**Brownie**	**6,95 €**
	option with vanilla ice cream	+1,50 €



Ice Cream

110	**Copa Nougat** nougat and chocolate ice cream and whipped cream	**6,95 €**
111	**Fresas con nata** strawberries with whipped cream	**7,50 €**
112	**Copa mixta** mixed ice cream & whipped cream	**6,95 €**
113	**Copa Ilusion** lemon, peach and raspberry ice cream and whipped cream	**6,95 €**
114	**Tarta Canadá**	**6,95 €**
115	**Banana split** mixed ice cream, banana and whipped cream	**7,50 €**
116	**Trufito**	**6,95 €**
117	**Copa frutos del bosque**	**6,95 €**
118	**Coco Ice Cream**	**5,95 €**



MAIN MENU

SNACK MENU

MALIBU RESTAURANT

501	**Pan con ali-oli**	**2,95 €**
502	**Pan con ajo y queso**	**3,50 €**
503	**Pan con ajo, queso y tomate**	**3,75 €**
504	**Bruschetta Malibu** jamón Serrano, mozzarella fresca, rúcula y tomates aliñados	**8,95 €**
505	**Tosta del norte** salmón ahumado, guacamole, gambas, mayonesa de eneldo y tomate cherry confitado	**9,95 €**
506	**Sándwich mixto de jamón y queso con papas fritas**	**6,95 €**
507	**Sándwich vegetal con atún y huevo cocido con papas fritas**	**6,95 €**
508	**Sándwich Club Malibu con papas fritas** con pollo plancha, panceta, huevo, lechuga, tomate y cebolla caramelizada	**10,50 €**
509	**Bagel con salmón ahumado con papas fritas** crema de queso, pepinillos encurtidos y pico de gallo	**7,95 €**
510	**Bagel con mortadela italiana con papas fritas** con pesto rojo, rúcula y tomate cherry confitado	**7,95 €**
511	**Croquetas de jamón 5J Joselito con mayonesa de jamón**	**13,95 €**
512	**Croquetas de boletus y cebolla caramelizada**	**13,95 €**
513	**Poke Bowl Salmón** salmón ahumado, verduras, tomate cherry confitado, arroz blanco y vinagreta de eneldo	**18,95 €**
514	**Poke Bowl Atún** atún rojo marinado, verduras, arroz blanco y aderezo oriental	**18,95 €**
515	**Poke Bowl Pollo**	**18,95 €**
516	**Delicias de pollo de corral crujiente** servido con salsa Malibu y papas fritas	**10,50 €**
517	**Hamburguesa Royal con papas fritas** con panceta, huevo, lechuga, tomate y cebolla caramelizada	**14,50 €**
518	**Hamburguesa de pollo con papas fritas** pechuga de pollo crujiente, queso de cabra, salsa Malibu, lechuga, tomate y cebolla caramelizada	**14,50 €**
519	**Pizza Margherita** con tomate cherry confitado, queso mozzarella Flor de Latte y albahaca	**12,00 €**
520	**Pizza Pepperoni** con tomate, queso mozzarella Flor de Latte y pepperoni	**14,95 €**
521	**Pizza Hawaiana** con tomate, queso mozzarella Flor de Latte, jamón dulce y piña	**14,95 €**
522	**Pizza Barbacoa** con tomate, queso mozzarella Flor de Latte, cebolla roja, ternera y salsa barbacoa	**15,95 €**

MAIN MENU

DESAYUNOS

401	**Combo 1:** zumo naranja, café y croissant	6,95 €
402	**Combo 2:** zumo naranja, café, tostadas, mantequilla y mermelada	6,95 €
403	**Combo 3:** zumo naranja, sandwich mixto	6,95 €
404	**Huevos revueltos con tostadas, mantequilla y mermelada**	7,95 €
405	**Huevos fritos con tostadas, mantequilla y mermelada**	7,95 €
406	**Tortilla (opción: con jamón o queso) con tostadas**	8,95 €
407	**English Breakfast** 2 huevos fritos, tostadas, tomate, champiñones, bacon, salchicha, judías, mantequilla y mermelada	9,95 €
408	**Desayuno Gourmet (para 2 personas)** 2 zumos de naranja, 2 cafés, tostadas, bollería, huevos (a elegir entre: huevo frito, revuelto de huevos o tortilla), mermelada, mantequilla, yogur con cereales, fruta fresca, y plato de embutidos (salami, jamón y queso)	26,00 €
409	**BRUNCH MENU (para 2 personas)** 2 zumos de naranja, 2 cafés, 2 copas de cava, tostadas, bollería, huevos (a elegir entre: huevo frito, revuelto de huevos o tortilla), mermelada, crema de cacao, mantequilla, yogur con cereales, fruta fresca, salami, jamón, queso, salmón ahumado, guacamole, tomate rallado y pancakes	32,00 €







MALIBU
RESTAURANT

MAIN MENU

MENÚ PARA NIÑOS

MALIBU
RESTAURANT

410 Hamburguesa con papas fritas

411 Spaghetti Bolognese

412 Delicias de pollo con papas fritas

413 Albóndigas con arroz

414 Pescado blanco con papas fritas

415 Palitos de pescado con papas fritas

416 Pizza Margharita

417 Pizza Prosciutto







Precio: 8,95 €