



## ENTRANTES / STARTERS

### Salmorejo 12,50

A nuestra manera | Jamón curado | queso feta | compota de uvas | tomates cherry | crutones | crema de huevo  
*Salmorejo | Cured ham | Feta cheese | Grape compote | Cherry tomatoes | Croutons | Egg cream*

### Tiradito 12,00

Ajo blanco | lonchas de corvina | ají amarillo | aceite de hierbas verdes | maíz | cebolla roja  
*Tiradito | Ajo blanco | Slices of corvina fish | Yellow chili | Green herb oil | Corn | Red onion*

### Tataki de Atún 14,50

Costra de sésamo | vinagretade sésamo y limón | rábano  
*Tuna Tataki | Sesame crust | Sesame and lemon vinaigrette | Radish*

### Tataki de Sandía 10,00

Sésamo | miel de Málaga | soja | yuzu | papas fritas  
*Watermelon Tataki | Sesame | Málaga honey | Soy | Yuzu | Fries*

### Alcachofa 12,50

Al horno | rellena con foie | alioli | ajo ahumado | salsa de vino tinto  
*Artichoke | Baked | Stuaed with foie gras | Aioli | Smoked garlic | Red wine sauce*

### Tartar 12,50

Tartar de solomillo | crema de huevo | vinagreta nikkei | cebolla marinada  
*Tartar | Beef fillet tartare | Egg cream | Nikkei vinaigrette | Marinated onion*

### Berenjena Asada 10,00

Teriyaki | ajo | limón | crema de soja verde | yogur ahumado  
*Roasted Eggplant | Teriyaki | Garlic | Lemon | Green soy cream | Smoked yogurt*

## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada Vino Mío 12,50

Lechuga variada | bacon | pipas | tomate seco | crutones | pepino | manzana | vinagreta de mostaza y miel  
*Vino Mío Salad | Mixed lettuce | Bacon | Sunflower seeds | Sundried tomato | Croutons | Cucumber | Apple | Honey mustard vinaigrette*

### Ensalada Quesería 14,00

Lechuga variada | queso de cabra | camambert | gouda | peras | crutones | nueces | dátiles | vinagreta de nueces  
*Cheese Salad | Mixed lettuce | Goat cheese | Camembert | Gouda | Pears | Croutons | Walnuts | Dates | walnut vinaigrette*

## PRINCIPALES / MAIN DISHES

TODOS NUESTROS PLATOS PRINCIPALES SE SIRVEN CON GUARNICIONES DE TEMPORADA



ALL OUR MAIN DISHES ARE SERVED WITH SEASONAL GARNISHES

## Pescado / Fish

### Bacalao 23,50

Salsa de cava y azafrán | espinaca salteada | aceite de hierbas verdes  
*Cod | Cava and saron sauce | Sautéed spinach | Green herb oil*

### Salmón 24,00

A la plancha | fumet de pescado | antiboisede tomate | anchoas | aceitunas negras  
*Salmon | Grilled | Fish broth | Tomato antiboise | Anchovies | Black olives*

### Pata de Pulpo 24,00

Papas fondantes | aceite de chorizo | polvo de alga  
*Octopus Tentacle | Fondant potatoes | Chorizo oil | seaweed powder*

## Carne / Meat

### Brocheta de Pollo 20,00

Marinada | a la plancha | mermeladade zanahoria | teriyaki | cebolla crujiente  
*Chicken Skewer | Marinated | Grilled | Carrot jam | Teriyaki | Crispy onion*

### Solomillo 28,00

Ternera | a la plancha | salsa de Málaga dulce - Suplemento con foie €4,50  
*Sirloin Steak | Beef | Grilled | Sweet Málaga wine sauce - Supplement with foie €4.50*

### Presas Ibérica 26,00

Lonchas de cerdo ibérico | salsa ají panca barbacoa  
*Iberian Pork Presa | Slices of Iberianpork | Ají panca barbecue sauce*





## Woks / Woks

## POSTRES / DESSERTS

### Wok de Pollo 17,50

Taquitos de pollo | salsa tailandesa | salteado de verduras frescas | tallarines | cebolleta

*Chicken Wok | Chicken chunks | Thai sauce | Stir-fried fresh vegetables | noodles | Spring onion*

### Wok de Solomillo 22,50

Solomillo salteado | tomate | cebolla | ají amarillo | cebolleta | salsa soja shoyu | vinagre de sushi | papas | cilantro Beef Sirloin Wok | Stir-fried fillet | Tomato | Onion | Yellow chili | Spring onion | Shoyu soy sauce | Sushi vinegar | Potatoes | Cilantro

### Wok de Gambas 17,50

Gambas salteadas | salsa tailandesa | tallarines | cebolleta | pan de gambas

*Prawn Wok | Stir-fried prawns | Thai sauce | Noodles | Spring onion | Prawn crackers*

## PRINCIPALES VEGETARIANOS / VEGETARIAN MAIN DISHES

### Wok Chaufa 17,50

Arroz | salteado | huevo | cebolla china | salsa soja shoyu | comino | jengibre | verduras de temporada

*Chaufa Wok | Rice | Stir-fried | Egg | Spring onion | Shoyu soy sauce | Cumin | Ginger | Seasonal vegetables*

### Wok Vegano 18,50

"Pollo" vegano | tomate | cebolla | ají amarillo | cebolleta

salsa soja | vinagre de sushi | papas | cilantro

*Vegan Wok | Vegan "chicken" | Tomato | Onion | Yellow chili | Spring onion | Soy sauce | Sushi vinegar | Potatoes | Cilantro*

### Raviolis 20,00

Raviolis caseros vegetales | pesto casero | espinaca salteada | salsa de queso fresco | queso parmesano

*Ravioli | Homemade vegetable ravioli | Homemade pesto | Sautéed spinach | Fresh cheese sauce | Parmesan*

### Torrija 7,50

Dulce de leche | helado de plátano

*Torrija | Dulce de leche | Banana ice cream*

### Tarta Bien Loquita 8,00

Crema pastelera | crumble de mil hojas | compota de manzana | espuma de mascarpone | helado de café | chocolate rallado

*Tarta Bien Loquita | Pastry cream | Crumbled mille-feuille | Apple compote | Mascarpone foam | Coffee ice cream | Grated chocolate*

### Tarta Guinness 7,00

Bizcocho de cerveza negra | crema de queso | chocolate blanco | helado de vainilla

*Guinness Cake | Black beer sponge cake | Cream cheese | White chocolate | Vanilla ice cream*

### Sorbete 7,00

Limón | hierbabuena

*Sorbet | Lemon | Mint*

### Tabla de Queso 7,50

Surtido de 5 quesos | uvas | nueces | compota de cebolla | pan de higo

*Cheese Plate | Selection of 5 cheeses | Grapes | Walnuts | Onion compote | Fig bread*

Contiene Pescado/mariscos | Contains fish/shellfish

Contiene Fruta seca | Contains dried fruit

Contiene Setas | Contains mushrooms

Contiene nueces | Contains nuts

Contiene Gluten | It contains gluten

Contiene Lactosa | Contains lactose

Vegetariano | Vegetarian

Gluten free

Lactosa free

Setas free

DEJA UNA  
RESEÑA Y GANA  
UN PREMIO



LEAVE A  
REVIEW AND  
WIN A PRICE

Pan artesanal con aceite de Málaga y sal escamada 2€  
Artisanal bread with Málaga olive oil and flaked salt €2





## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Disfruta nuestra ruta por la carta*

En Vino Mío le invitamos a vivir una experiencia culinaria excepcional. Nuestro Menú Degustación es una celebración de creatividad y refinamiento, que le ofrece un recorrido por nuestra carta. Está diseñado para brindarle a usted y a su compañía un viaje culinario inolvidable. Déjese sorprender por las creaciones de nuestro talentoso equipo de cocina, que con dedicación y maestría presenta una selección de platos refinados. Cada plato está cuidadosamente elaborado para estimular sus sentidos y revelar la esencia de nuestra cocina.

Para enriquecer su experiencia, nuestro sommelier le guiará en la elección de las combinaciones ideales de vino y comida, que realzarán y complementarán perfectamente los sabores de cada plato. Disfrute de este momento especial junto a sus seres queridos y déjese llevar por los ricos sabores, texturas y aromas, para una nueva dimensión de placer culinario. Bienvenidos a Vino Mío, donde la armonía entre la cocina y el vino crea una experiencia verdaderamente memorable.



## TASTING MENU

*Enjoy your journey through the menu*

At Vino Mío, we invite you to experience exceptional cuisine with our Tasting Menu. It's a celebration of creativity and refinement, offering a journey through our dishes. Be amazed by our talented kitchen team's creations, each meticulously crafted to engage your senses and showcase our culinary essence.

Our sommelier will guide you in pairing the perfect wines with each course to enhance your dining experience. Savor this special moment with loved ones and indulge in a new dimension of culinary pleasure. Welcome to Vino Mío, where the harmony of food and wine creates a truly memorable experience.



## Aperitivos / Appetizers

### Vino Mío

Degustación de pan casero | sal de mar | aceite de oliva de Málaga | salmorejo a nuestra manera | aceitunas Aloreña de Málaga

*Homemade bread tasting | sea salt | Malaga olive oil | our style salmorejo | Aloreña olives from Malaga*

## Entrantes / Starters

### Berenjena Asada

Teriyaki | ajo | limón | crema de soja verde | yogur ahumado

*Roasted Eggplant | Teriyaki | garlic | lemon | green soycream | smoked yogurt*

o

or

### Tataki de Atún

Costra de sésamo | vinagreta de sésamo y limón | rábano blanco

*Tuna Tataki | Sesame crust | sesame and lemon vinaigrette | white radish*

o

or

### Alcachofa

Al horno | rellena con foie | alioli | ajo ahumado | salsa de vino tinto

*Artichoke | Oven-grilled | stuffed with foie | aioli | smoked garlic | red wine sauce*

-

## Segundo plato ( 4 pasos)

### Tiradito

Ajo blanco | lonchas de corvina | ají amarillo | aceite de hierbas verdes | maíz | cebolla roja

*Tiradito | Ajo blanco | Slices of corvina fish | Yellow chili | Green herb oil | Corn | Red onion*

## Patos Principales / Main Courses

### Wok Vegano

“Pollo” vegano | tomate | cebolla | ají amarillo | cebolleta | salsa soja shoyu | vinagre de sushi | papas | cilantro

*Vegan Wok | Vegan “chicken” | tomato | onion | yellow chili | scallion | soy sauce shoyu | sushi vinegar | potatoes | cilantro*

o

or

### Bacalao

Salsa de cava y azafrán | espinacas salteadas | aceite de hierbas verdes

*Cod | Cava and saffron sauce | sautéed spinach | green herb oil*

o

or

### Presal Ibérica

Lonchas de cerdo ibérico | salsa ají panca barbacoa

*Iberian | Pork Sliced Iberian pork | ají panca barbecue sauce*

## Pre-Postre / Pre-Dessert

### Sorbete de limón

Hierbabuena

*Lemon Sorbet | Mint*

## Postre / Dessert

### Tarta Bien Loquita

Crema pastelera | crumble de mil hojas | compotada manzana | espuma demascarpone | helado de café | chocolate rallado

*Crazy cake, a traditional pastry of malaga reinvented | Pastry cream | mille-feuille crumble apple compote | mascarpone foam | coffee ice cream | grated white chocolate*

❖

## Menú 3 Pasos € 40,00 / Menú 4 Pasos € 46,00

Maridaje de vino: € 7 por copa

Selección de quesos en vez de postre: suplemento de € 5 p.p.

Este menú se servirá a mesa completa para un mejor servicio y mayor experiencia para el comensal. Los platos pueden variar según la temporada.

Pregunte por las alergias

## 3-Course Menu € 40,00 / 4-Course Menu € 46,00

Wine pairing: 7 euro per glass

Cheese selection instead of dessert: €5 supplement per person

This menu will be served for the entire table to ensure better service and a greater experience for the diner. Our products may vary according to the season.

Please ask about allergies