



Casafina

Recomendaciones con arte

Recommendations

Alcachofas rostizadas con jamón ibérico y salsa criolla
Roasted artichokes, Iberian ham and creolle sauce

12

Croquetas de la casa (morcilla y payoyo, de pringá, de cochinitillo y de gambones al ajillo)

Homemade croquettes (blood sausage and payoyo, “pringa”, suckling pig and garlic prawns)

12

Buñuelos de garbanzos y hortalizas con alioli

Chickpea fritters with vegetable and aioli

13

Ensaladilla rusa de gambas

Russian salad with prawns

13

Setas de temporada con langostinos de Sanlúcar al ajillo

Oyster mushrooms with prawns from Sanlúcar and garlic

13

Gambones frescos marinados, cítricos, cilantro y hortalizas de temporada

Fresh king prawns marinated in citrus sauce, coriander and seasonal vegetables

14

Brioche de calamares fritos, mayonesa de cítricos y pico de gallo

Brioche with fried squid, citrus mayonnaise and “pico de gallo”

14

Secreto ibérico sobre puré de patata al ajillo, tomate seco y chimichurri

Iberian pork fillet over mashed potatoes with garlic, dried tomato and chimichurri

14

Gambas al pil-pil

Pil-pil prawns

15

Tartar de salmón picante con aguacate y mango de la Axarquía

Spicy salmon tartare with avocado and mango from Axarquía

18

Steak tartar de vaca madurada, alcaparrones y yema de corral

Aged beef steak tartare, capers and free range egg yolk

19

Cúrate en salud

Heal yourself with health

Tabla de quesos de cercanía con mermelada de cebolla y mandarina
Selection of local cheeses with onion and tangerine jam

19

Carpaccio de ventresca de atún, AOVE y chips de ajo

Carpaccio of tuna belly, EVOO and garlic chips

25

Jamón ibérico 100% bellota
100% acorn-fed Iberian ham

25

Verde que te quiero verde

Green I want you green

Ensalada mediterránea

Mediterranean salad

12

Ensalada de sandía, queso fresco al grill y vinagreta de hierbas frescas

Salad with watermelon and grilled halloumi cheese and fresh herb dressing

12

Ensalada de rúcula y espinacas con andazol, almendras garrapiñadas

y melocotón de Periana al grill
Aurugula and spinach salad with “andazol” cheese, sugared almonds and grilled peach from Periana

13

Remolacha asada, mousse de cabra, pomelo y pistachos de Cártama

Roasted beetroot, goat cheese, grapefruit and pistachio from Cártama

13

Burrata, aceite de albahaca, uvas moscatel y grisinis

Burrata, basil oil, muscat grapes and grisinis

15

Servicio de pan: 2€/persona

Bread service: 2€/person

Para información sobre alérgenos, pregunte. Ask for the allergen.

Paellas y guisos

Paellas and stews

Tajín de verduras de temporada al estilo andaluz Andalusian style seasonal vegetable tajine	Paella de marisco Fish and sea-food paella
15	20
Estofado de ternera con patatas Beef stew with potatoes	Arroz negro de sepia y langostinos Black rice with cuttlefish and prawns
16	20
Carrillada ibérica con untuoso de boniato Iberian cheek with sweet potato cream	Paella ibérica Iberian paella
17	21
Tajín de cordero andalusí Andalusian lamb tajine	Paella de cochinito confitado, alcachofas y alioli de ñoras Suckling pig confit paella with artichokes and “ñora pepper” aioli
19	21

Por la boca muere el pez

By the mouth dies the fish

Bacalao con costra de girasol sobre hummus de pimiento rojo y brotes de guisantes Sunflower-crusted cod on red pepper hummus and pea sprouts	Salmón glaseado con naranja de Sevilla, espárragos trigueros y base de cous-cous andalusí Salmon glazed with orange from Seville, asparagus and “andalusí” cous-cous
19	21
Pulpo braseado con puré de patatas al mortero y aceite de pimentón Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil	Lubina a la parrilla, hortalizas salteadas, limón al grill y ajada Grilled sea bass, sautéed vegetables, grilled lemon and garlic oil
21	21

De nuestros pastos

From our pastures

Suprema de pollo rellena de queso y frutos secos, salsa de vino fino, granada y calabaza asada Chicken breast stuffed with cheese and nuts, topped with sherry wine, pomegranate and roasted pumpkin	Entrecot de vaca nacional a la parrilla con guarnición del chef Spanish beef striploin with chefs garnish
24	28
Costilla de ternera braseada, boniato frito, verdura salteada y reducción de vino tinto Braised beef ribs, sweet potato fries, sautéed vegetables and red wine sauce	Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición del chef Grilled beef tenderloin with chefs garnish
27	29
Preso ibérica con puré de patata de mortero al ajillo y ensalada de pimientos Iberian pork fillet with garlic mashed potato and seasoned pepper salad	Entrecot de vaca Angus a la parrilla con guarnición del chef Grilled Angus beef tenderloin with chefs garnish
28	34

Guarniciones

Side dishes

Patatas fritas, boniato frito o ensalada mediterránea French fries, fried sweet potato or mediterranean salad
--

5

Salsas

Sauces

Salsa a la pimienta verde, salsa gravy, alioli o chimichurri Green pepper sauce, gravy, aioli or chimichurri

3

Pa nuestros niños

For our little ones

Espaghetti napolitana
Neapolitan spaghetti

11

Milanesa de pollo con patatas fritas
Fried chicken breast with french fries

12

Hogar dulce hogar

Home sweet home

Tarta de la abuela
Homemade cake by Grandma

8

Torrija casera con helado de caramelo salado
Homemade french toast with salted caramel ice cream

9

Milhojas de frambuesa y helado de nata
Raspberry millefeuille with ice cream

8

Crème brûlée de queso con torta de aceite Inés Rosales
Cheese crème brûlée with Inés Rosales olive oil cracker

9

Crema de arroz con leche, chocolate y helado de canela
Cream made of rice pudding with chocolate and cinnamon ice cream

8

Carta de Vinos

Wine Menu

Espumosos

Sparkling wines

D.O. Cava

Cava Perelada Blue Festival Brut
Xarel-lo, Macabeu, Parellada

5,50 - 26,00

J&C Cinta Púrpura
Macabeo, Parellada y Xarel-lo

36,00

Cava Perelada Blue Festival Rosé
Pinot Noir, Garnacha

6,00 - 27,00

J&C Rosé
Pinot Noir

39,00

D.O. Sierras de Málaga

Cloe Brut Nature
Sauvignon Blanc

39,00

Champagne

Moët & Chandon Imperial
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

90,00

Pierre Paillard Brut
Pinot Noir, Chardonnay

130,00

Moët & Chandon Imperial Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

100,00

Prosecco Frizzante

Voga Moscato
Moscato

6,00 - 36,00

Voga Pinot Grillo
Pinot Grigio

6,00 - 36,00

Para información sobre alérgenos, pregunte. Ask for the allergen.

Blancos

White wines

D.O. Sierras de Málaga

El Lagar de Cabrera
Moscatel Seco

5,00 - 28,00

Resilencia
Viogner

39,00

Cloe
Chardonnay

5,50 - 30,00

Markiss
Sauvignon Blanc

105,00

D.O. Rueda

Viña Salceda
Verdejo

5,00 - 26,00

Marqués de Riscal
Sauvignon Blanc

6,00 - 29,00

Castillo de Miraflores Semidulce
Verdejo

5,00 - 26,00

José Pariente
Verdejo

6,00 - 30,00

Ramón Bilbao
Verdejo

5,50 - 27,00

Perro Verde
Verdejo

30,00

Pita
Sauvignon Blanc

5,50 - 28,00

Valduero
Albillo Mayor

36,00

D.O. Rías Baixas

Martín Códax
Albariño (Salnés)

5,00 - 26,00

Gran Novás
Albariño (O Rosal)

34,00

Mar de Frades
Albariño

6,00 - 30,00

Davide
Albariño (Salnés)

40,00

D.O. Habla (Extremadura)

Habla de tí
Sauvignon Blanc

27,00

D.O. Valdeorras

Avancia
Godello

45,00

D.O. Somontano

Bestué Monte Alicia
Chardonnay

29,00

D.O. Ribeiro

El Canto del Cuco
Treixadura, Godello

32,00

Rosados

Rosé wines

D.O. Sierras de Málaga

Cloe
Garnacha

6,00 - 29,00

Côtes de Provence

La Vieille Ferme Rosé
Garnacha

6,00 - 29,00

D.O. Rioja

Marqués de Riscal
Tempranillo, Viura, Garnacha y Malvasía

5,50 - 27,00

Ramón Bilbao
Garnacha Tinta

5,50 - 27,00

Tintos

Red wines

D.O. Sierras de Málaga

Encaste
Syrah, Tempranillo, Garnacha
5,00 - 26,00

Seis + Seis
Tempranillo, Syrah
5,50 - 29,00

Perezoso
Syrah
45,00

Mercure
Petit Verdot
120,00

D.O. Rioja

Arienzo de Marqués de Riscal
Tempranillo, Graciano
5,00 - 26,00

Ramón Bilbao
Tempranillo
5,50 - 27,00

Seis Roble (Paco García)
Tempranillo
27,00

Marqués de Murrieta
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha
6,00 - 28,00

Biga de Luberri
Tempranillo
28,00

Luis Cañas
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura y Rioja
29,00

Marqués de Riscal Reserva
Tempranillo, Graciano
37,00

Marqués de Vargas Reserva
Tempranillo, Graciano
7,00 - 39,00

XR de Marqués de Riscal
Tempranillo, Graciano
42,00

200 Monjes
Tempranillo, Graciano, Garnacha
70,00

Abel Mendoza Grano a Grano
Graciano
120,00

D.O. Toro

Tálamo
Tinta de Toro, Garnacha
44,00

D.O. Penedés

Rocaplana
Syrah
36,00

D.O. Ribera

Protos Roble
Tinta Fina
5,00 - 26,00

Finca Resalso
Tinta Fina
5,00 - 27,00

Cepa Gavilán
Tinta Fina
5,50 - 29,00

Carmelo Rodero 9 meses
Tempranillo
6,00 - 31,00

Senda Los Olivos Crianza
Tempranillo
35,00

Pago de los Capellanes
Tinta Fina
53,00

PSI - Dominio de Pingus
Tempranillo, Garnacha
95,00

Valduero 6 años
Tempranillo
110,00

D.O. Somontano

Bestué Finca Santa Sabina
Cabernet Sauvignon
36,00

D.O. Habla (Extremadura)

Habla del Silencio
Tempranillo
30,00

D.O. Bierzo

Peique Selección de Viñedos Viejos
Mencia
39,00

Vino de Pago Finca Bolandín

Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada
Tempranillo, Merlot, Syrah
32,00

Internacionales

Santa Cristina (Italia)
Sangiovese
44,00

Laporte Blan Le Rochoy (Francia)
Sauvignon Blanc
48,00