

Carta

El corazón de LA MALA late con pasión por cocina casera, fresca e innovadora.

Preparamos cada plato al momento con sumo cuidado y traspasamos nuestras fronteras para sorprenderte sin perder la esencia de lo clásico.

Las preocupaciones, las prisas, y el estrés se quedan fuera, en La Mala solo dejamos entrar a las buenas experiencias.

Momentos para compartir, disfrutar y saborear la vida, ¿te atreves?

Los grandes pecados de La Mala

... perfectos para compartir

Tomate en tartar con sus encurtidos, burrata y salmorejo	17,50
Carpaccio de gambas al ajillo	17,50
Ceviche de corvina con cremoso de boniato y choclo	18,00
Berenjena a la llama con queso de cabra, sobrasada y pipas garrapiñadas	16,50
Huevos rotos con atún <small>Los clásicos huevos fritos con patatas al estilo Kabuki</small>	18,50
Pad Thai con langostinos, encurtido de verduras y cacahuetes <small>Servido con cacahuetes fritos y nuestro toque ligeramente picante de sichimi togarashi.</small>	17,80
Dumplings de rabo de toro <small>Rellenos a mano sobre una crema de alcachofa bañados con sopa Tom Kha.</small>	19,50
Curry verde de pollo con verduras frescas y arroz basmati <small>Puedes pedir también la opción veggie</small>	18,00
Costilla de cerdo ibérico a baja temperatura <small>Acompañada con guacamole casero, pico de gallo y tortitas de maíz tipo taco para que te lo montes a tu manera.</small>	22,00
Steak tartar con yema curada y relish de pepinillos <small>150 gramos del clásico steak tartar mantecado con yema de huevo, relish de pepinillos, mostaza y un toque picante.</small>	24,00
Entrecote de vaca <small>280gr de rubia gallega servidos con pimientos del padrón y patatas fritas. Al punto que tú pidas.</small>	24,00
Bacalao confitado sobre romesco con cremoso de piquillo y chips de alcachofa <small>Suprema de bacalao confitado en aceite de oliva sobre salsa romesco, una fina salsa de pimientos del piquillo y chips de alcachofa.</small>	20,50
Tagliatelles al pesto verde <small>Tagliatelles hechos al momento ligados con un pesto casero a base de albahaca.</small>	15,50

Las pequeñas tentaciones

... para empezar

Gilda artesana de boquerones	3,50/ud.
Hummus con chips de remolacha	10,50
Anchoa del Cantábrico	4,00/ud.
Rusa nórdica con ahumados	10,80
Croquetas de jamón	5,00/2 ud.
Croquetas de boletus	5,00/2 ud.
Bao de cordero al horno estilo turco	6,50/ud.
Bocado de steak tartar sobre pan brioche	6,50/ud.

Un dulce final

Nuestra cheesecake cremosa al horno	7,00
Coulant de chocolate con helado de chocolate blanco	7,00
Tiramisú casero de pistacho	8,00
Helado de yogur con fruta confitada y crumble de galleta	7,00

Cesta de pan con aceite 4,00€

Horarios

Comida: de martes a domingo de 13:00 a 16:00
Cena: de martes a sábado de 20:00 a 23:00



A la Carte

The heart of LA MALA beats with passion for homemade, fresh and innovative cuisine.

We prepare each dish at the moment with great care and we cross our borders to surprise you without losing the essence of the classic.

Worries, rush, and stress are left out, at La Mala we only let in good experiences.

Moments to share, enjoy and savor life, do you dare?

The great sins of La Mala

...perfect for sharing

Tomato tartare with pickles, burrata and salmorejo	17,50
Garlic prawn carpaccio	17,50
Sea bass ceviche with creamy sweet potato and corn	18,00
Flame-fried eggplant with goat cheese, sobrasada and sugared seeds	16,50
Broken eggs with tuna The classic fried eggs with potatoes Kabuki style	18,50
Pad Thai with prawns, pickled vegetables and peanuts Served with fried peanuts and our slightly spicy touch of sichimi togarashi.	17,80
Oxtail Dumplings Hand-filled with artichoke cream and topped with Tom Kha soup.	19,50
Green curry with fresh vegetables and basmati rice You can also order it with free-range chicken (+2.00)	16,50
Iberian pork rib at low temperature Accompanied with homemade guacamole, pico de gallo and taco-style corn pancakes so you can have it your way.	22,00
Steak tartare with cured yolk and pickle relish 150 grams of classic steak tartare buttered with egg yolk, pickle relish, mustard and a spicy touch.	24,00
Beef entrecote 280g of Galician blonde served with Padrón peppers and French fries. To the point you ask for.	24,00
Confit cod on romesco with creamy piquillo and artichoke chips Supreme cod confit in olive oil on Romesco sauce, a fine piquillo pepper sauce and artichoke chips.	20,50
Tagliatelle with green pesto Tagliatelles made to order combined with a homemade basil-based pesto.	15,50

The little temptations

... to start

Gilda artisan of anchovies	3.50/out.
Hummus with beet chips	10,50
Cantabrian anchovy	4.00/out.
Nordic Russian salad with smoked meats	10,80
Ham croquette	5.00/2 out.
Boletus croquettes	5.00/2 out.
Turkish style baked lamb bao	6.50/out.
Piece of steak tartar on brioche pan	6.50/out.

A sweet ending

Our creamy baked cheesecake	7,00
Chocolate coulant with white chocolate ice cream	7,00
Homemade pistachio tiramisu	8,00
Yogurt ice cream with candied fruit and cookie crumble	7,00

Bread basket with oil 4,00€

Lunch: Tuesday to Sunday from 1:00 p.m. to 4:00 p.m. Dinner: Tuesday to Saturday from 8:00 p.m. to 11:00 p.m.

