

LA SANTA MARIA

• TAPAS VIAJERAS •

| MÁLAGA |

Bienvenidos a un concepto vivo capaz de atrapar la Málaga que te hará vibrar.

Una forma de sentarse a la mesa y DESCUBRIR. Un guiño a la historia viajando a través de sus fogones. Una gastronomía aventurera, viajera, INTERNACIONAL. Acompáñanos en una carta que a través de sus ataques nos adentra en un océano de sensaciones por medio de recetas malagueñas de siempre con un toque del Nuevo Mundo. Te invitamos a detenerte.

A sentir el latido de la ciudad. A compartirlo y dejarte emocionar.

Welcome to a vibrant concept that captures the side of Málaga that will make you tick.

A way of sitting down at the table and DISCOVERING. A nod to history by taking a journey through its stoves. Adventurous, globetrotting and INTERNATIONAL cuisine. Feast on a satisfying menu that delves into an ocean of sensations through Málaga's traditional recipes with a touch of the New World. We invite you to stop.

To feel the city's heartbeat. To share and bask in it.

¡IZAMOS VELAS! RAISE THE SAILS!

Jamón D.O. Huelva 80 gr 26,00€
Jamón D.O. Huelva 80 g

Tabla de queso de cabra 17,00€
payoya 150gr
Payoya goat's milk cheese
platter 150 g

Media de queso de cabra 21,00€
payoya y Jamón D.O. Huelva
Payoya goat's milk cheese and
Jamón D.O. Huelva platter

Tartar de salchichón de Málaga 9,00€
Málaga salchichón tartare

Ensalada César 12,00€
Caesar salad

Ensaladilla Rusa con langostino 10,00€
Potato salad with king prawns

Ensalada Santa María 10,50€
Santa María salad

Ensalada Malagueña 10,50€
Málaga salad

Tomate cateto con ventresca 12,95€
Cateto tomato with tuna belly

Veggie Salad 12,95€
Brotos de espinaca, frambuesa, mango,
quinoa real, tofu, palomitas de maíz,
aliño de pera y vino de Jerez
Spinach, raspberry, mango, royal quinoa,
tofu, popcorn, pear and sherry dressings

Boquerones en vinagre con 11,50€
pimientos asados y aceite picual
Vinegar cured marinated anchovies with
roasted peppers and Picual olive oil

Taco de camarones 11,00€
Prawn taco

Surtido de Croquetas (puchero, 11,00€
jamón y gambas al ajillo)
Assorted croquettes (stew, ham
and garlic prawns)

Ceviche marengo peruano 9,50€
Peruvian Marengo ceviche

Wok de tallarines con verduras 11,00€
y salsa de miso balsámico
Stir-fried noodles with vegetables
and balsamic miso sauce

NUESTRAS CREMAS OUR CREAMY SOUPS

Ajoblanco de almendra Marcona 7,50€
con perlas de albahaca
Marcona almond Ajoblanco
with basil pearls

Porra malagueña y 7,00€
huevo de codorniz
Chilled tomato soup
with quail egg

Crema del día 6,00€
Creamy soup of the day

BOCADOS VIAJEROS TRAVELLING BITES

Sándwich Santa María 14,00€
(Sándwich Club)
Santa María club sandwich

Hamburguesa de Ternera 16,50€
Tex-Mex (con nachos,
salsa picante y guacamole)
Tex-Mex hamburger (with nachos,
spicy sauce and guacamole)

La Pinta - Cheeseburger 100% 14,90€
ternera, lechuga viva, queso
fundente y mayoburger
La Pinta - Cheese burger, lettuce,
melting cheese and mayoburger

Servicio de pan por persona 1,50€ | Bread service per person

Bao de langostinos crujientes 12,00€
y ensalada de col
Crispy king prawn bao with
cabbage salad

Bocadillo cubano de pulled pork, 14,90€
pepinillo encurtido, queso cheddar,
mostaza y jamón
Cuban pulled pork sandwich, pickled pickle,
chedar cheese. mustard and ham

Bocadillo de calamares 10,50€
con alioli de cítricos
Calamari bite with
citrus alioli

Hamburguesa Atlántica 13,50€
con toques de jengibre y lima
Atlantic burger with a touch
of ginger and lime

Rebanada de queso de cabra 8,50€
y mermelada de tomate
Goat's milk cheese and tomato
marmalade on toast

PRIMER ATRAQUE FIRST STOP

Pulpo asado con mahonesa 22,50€
de pimentón ahumado
Roasted octopus with smoked
paprika mayonnaise

Flor de salmón con wakame 17,00€
Salmon blossom with wakame

Corvina sobre guiso de tomate 21,00€
concentrado, aceituna y
alcachofa asada
Croaker fish, tomato concentrate stew,
olive and roasted artichoke

Bacalao confitado 17,00€
con espuma de papa
Cod confit with
potato foam

Cubé Roll de novillo uruguayo 23,00€
con boniatos fritos
Uruguayan beef cube roll with fried
sweet potatoes

Lomo de ternera con pimientos 23,00€
de Padrón y cachelos fritos
Beef tenderloin with Padrón peppers
and fried cachelos

Solomillo de cerdo a baja 17,00€
temperatura al chimichurri
Pork tenderloin, slow-cooked at low
temperature, with chimichurri sauce

Pechuga de pollo a la brasa 15,50€
con curry de coco
Chargrilled chicken breast
with coconut curry

Pularda rellena con Pak Choi, 16,00€
pasas y su chutney de ananás
Stuffed poulard with Pak Choi, raisins
and pineapple chutney

PARA ECHAR EL ANCLA DROPPING ANCHOR

Torta de chocolate y nueces 8,00€
templada con helado de Cajeta
Warm chocolate cake with walnuts
and Cajeta ice cream

Mini tarta de manzana 8,00€
con helado de vainilla
Mini apple pie with
vanilla ice cream

Panna Cotta de Mascarpone, 8,00€
vainilla y café
Mascarpone, vanilla and coffee
Panna Cotta

Semiesfera de limón y albahaca 8,00€
Lemon and basil hemisphere

Biruji de frutas 8,00€
con sorbete de mandarina
Biruji fruit salad with mandarin sorbet

Tiradito de piña sopleteada con 8,00€
ron Montero, helado de vainilla
y caña dulce
Caramelized pineapple with Montero
Rum, vanilla ice cream and sugarcane

TÓNICAS | REFRESCOS | AGUA

TONIC WATER | REFRESHMENTS | WATER

Refrescos y zumos variados Refreshments and assorted juices	3,20€
Agua 500ml Water 500 ml	2,70€
Agua con gas 500ml Sparkling water 500 ml	3,20€
Agua 1L Water 1 L	3,75€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	4,90€
Soda Soda	3,50€
Appletiser Appletiser	4,00€
Ginger beer Ginger beer	4,00€
Bebida energética Energy drink	4,00€
Tónica Nordic Nordic tonic water	3,50€
Tónica Schweppes Schweppes tonic water	4,00€
Tónica Fever Tree Fever Tree tonic water	4,50€
Tónica Royal Bliss Zero Royal Bliss Zero tonic water	4,00€
Refrescos Royal Bliss Royal Bliss refreshments	4,00€
- Refreshing lime	
- Royal Yuzu	
- Lemon	
- Orange	
- Berry	

CERVEZAS | SIDRA

BEERS | CIDER

Heineken barril 330ml Heineken (draft) 330 ml	3,00€
Heineken barril 500ml Heineken (draft) 500 ml	4,00€
San Miguel Especial San Miguel Especial	3,00€
Estrella Galicia Estrella Galicia	4,00€
Alhambra Reserva Alhambra Reserva	4,00€
Cruzcampo Reserva Cruzcampo Reserva	3,50€
Heineken Heineken	3,00€
Paulaner Paulaner	5,50€
Desperados Desperados	4,50€
San Miguel 0,0 San Miguel 0,0	3,00€
Tinto de verano Tinto de verano (red wine + soda)	4,50€
Copa de sangría de vino Glass of wine sangria	6,50€
Copa de sangría de cava Glass of cava sangria	6,50€
Jarra de sangría de vino 1l. 1l Jug of wine sangria	20,00€
Jarra de sangría de cava 1l. 1l Jug of cava sangria	20,00€

CAFÈ | INFUSIONES

COFFEE | TEA

Café expreso Espresso	2,00€
Café con leche with milk	2,60€
Infusiones Herbal tea	2,50€
Capuchino Cappuccino	3,00€
Café bombón Coffee with condensed milk	3,50€
Café irlandés Irish coffee	4,50€
Chocolate Hot chocolate	3,50€

SMOOTHIES

SMOOTHIES

HEALTHY Manzana, apio, lima y pepino Apple, celery, lime and cucumber	7,00€
FRESH Mango, piña y naranja Mango, pineapple and orange	7,00€
DETOX Frutos rojos, zumo de naranja, stevia Berries, orange juice, stevia	7,00€



Alameda y Calle Larios
Málaga

APERITIVOS

APERITIFS

Jerez/Manzanilla	3,80€
Málaga/Oloroso	3,50€
Vermut Yzaguirre	4,50€
Martini	4,50€
Campari	5,50€
Remy Martin VSOP	14,00€

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

MONÓLOGO Garnacha. (D.O. Navarra)	18,00€
VIÑAS DEL VERO Tempranillo y Cabernet. (D.O. Somontano)	18,00€
VIÑA ESMERALDA Garnacha. (D.O. Catalunya)	22,50€

VINOS TINTOS

RED WINES

CHINCHILLA SEIS + SEIS Syrah y Tempranillo (D.O. Sierras de Málaga)	26,00€
CORTIJO LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Syrah y Tempranillo. (D.O. Sierras de Málaga)	41,00€
IZADI crianza Tempranillo. (D.O. Rioja)	23,50€
ORUBE crianza Tempranillo. (D.O. Rioja)	21,00€
MARQUÉS DE RISCAL Reserva Tempranillo, Graciano (D.O. Rioja)	37,00€
JUAN GIL Monastrell. (D.O. Jumilla)	23,50€
FINCO RESALSO Tempranillo. (D.O. Ribera del Duero)	24,00€
PRUNO Tempranillo, Cabernet y Sauvignon. (D.O. Ribera del Duero)	26,00€
SEÑORÍO DE NAVA CRIANZA Tempranillo, Cabernet. (D.O. Ribera del Duero)	26,00€
ENATE Merlot, Cabernet (D.O. Somontano)	23,00€

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

MOUNTAIN Moscatel de Alejandría. (D.O. Sierras de Málaga)	27,00€
BOTANI Moscatel de Alejandría. (D.O. Sierras de Málaga)	28,00€
SEÑORÍO DE NAVA Verdejo (D.O. Rueda)	18,00€
VALDUBÓN Verdejo (D.O. Rueda)	19,00€
VIONTA Albariño. (D.O. Rías Baixas)	23,00€
TERRAS GAUDA Albariño, Caiño Blanco, Loureiro (D.O. Rías Baixas)	32,00€
VIÑAS DEL VERO Gewürztraminer. (D.O. Somontano)	22,50€
JEAN LEON 3055 "Ecológico" Chardonnay. (D.O. Penedés)	27,00€
CUNE MONOPOLE Viura (D.O. Rioja)	20,00€
EL PERRO VERDE Verdejo. (D.O. Rueda)	26,00€
PECES DE CIUDAD Verdejo (D.O. RUEDA)	21,00€

POR COPA

BY THE GLASS

Tinto, Blanco, Rosado y Dulce Red, white, rosé and dessert wines	3,70€
Oloroso, Palo cortado y Cava Oloroso, Palo Cortado and Cava	4,00€

CAVAS/CHAMPAGNE

CAVA/CHAMPAGNE

ARIA BRUT NATURE Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	18,00€
FREIXENET BRUT BARROCO Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	20,00€
FREIXENET ICE Xarel-lo, Macabeo y Parellada. (D.O. Cava)	21,00€
FREIXENET ELYSSIA ROSE Pinot Noir y Trepat. (D.O. Cava)	22,00€
HENRI ABELE BRUT Pinot Noir, Pinot Meunier, y Chardonnay. (D.O. Champagne)	56,00€
MÖET CHANDON Pinot Noir, Pinot Meunier, y Chardonnay. (D.O. Champagne)	70,00€

Ensaladilla Rusa con langostino Potato salad with king prawns	  		
Ensalada malagueña Málaga salad			
Ensalada Santa María Santa María salad	 		
Tomate cateto con ventresca Cateto tomato with tuna belly			
Veggie Salad - Brotes de espinaca, frambuesa, mango, quinoa real, tofu, palomitas de maíz, aliño de pera y vino de Jerez Veggie Salad - Spinach, raspberry, mango, royal quinoa, tofu, popcorn, pear and sherry dressings			
Ajoblanco de almendra Marcona con perlas de albahaca Marcona almond Ajoblanco with basil pearls	 		
Porra malagueña y huevo de codorniz Porra malagueña (chilled tomato soup) with quail egg	  		
Boquerones en vinagre con pimientos asados y aceite picual Vinegar cured marinated anchovies with roasted peppers and Picual olive oil	 		
Surtido de Croquetas Assorted croquettes	  		 
Taco de camarones Prawn taco	 		
Ceviche marengo peruano Peruvian Marengo ceviche			
Wok de tallarines con verduras y salsa de miso balsámico Stir-fried noodles with vegetables and balsamic miso sauce	  		
Sandwich Santa María (Sandwich Club) Santa María club sandwich	    		
Hamburguesa de Ternera Tex-Mex (con nachos, salsa picante y guacamole) Tex-Mex hamburger (with nachos, spicy sauce and guacamole)	  	 	
La Pinta - Cheeseburger 100% ternera, lechuga viva, queso fundente y mayoburger La Pinta - Cheese burger, lettuce, melting cheese and mayoburger	     		
Bao de langostinos crujientes y ensalada de col Crispy king prawn bao with cabbage salad	  		
Bocadillo cubano de pulled pork, pepinillo encurtido, queso cheddar, mostaza y jamón Cuban pulled pork sandwich, pickled pickle, cheddar cheese, mustard and ham	     		
Bocadillo de calamares con alioli de citricos Calamari bite with citrus alioli	  		
Hamburguesa Atlántica con toques de jenjibre y lima Atlantic burger with a touch of ginger and lime	  		
Pulpo asado con mahonesa de pimentón ahumado Roasted octopus with smoked paprika mayonnaise	  		
Flor de salmón con wakame Salmon blossom with wakame		  	
Corvina sobre guiso de tomate concentrado, aceituna y alcachofa asada Croaker fish, tomato concentrate stew, olive and roasted artichoke			
Bacalao confitado con espuma de papa Cod confit with potato foam			

Cubé Roll de novillo uruguayo con boniatos fritos
Uruguayan beef cube roll with fried sweet potatoes



Lomo de ternera con pimientos de Padrón y cachelos fritos
Beef tenderloin with Padrón peppers and fried cachelos



Solomillo de cerdo a baja temperatura al chimichurri
Pork tenderloin, slow-cooked at low temperature, with chimichurri sauce



Pechuga de pollo a la brasa con curry de coco
Chargrilled chicken breast with coconut curry



Pularda rellena con Pak Choi, pasas y su chutney de ananás
Stuffed poulard with Pak Choi, raisins and pineapple chutney



Torta de chocolate y nueces templada con helado de cajeta
Warm chocolate cake with walnuts and Cajeta ice cream



Mini tarta de manzana con helado de vainilla
Mini apple pie with vanilla ice cream



Panna Cotta de Mascarpone, vainilla y café
Mascarpone, vanilla and coffee Panna Cotta



Semiesfera de limon y albahaca
Lemon and basil hemisphere



Biruji de frutas con sorbete de mandarina
Biruji fruit salad with mandarin sorbet



Tiradito de piña sopleteada con ron Montero,
helado de vainilla y caña dulce
Caramelized pineapple with Montero Rum, vanilla ice cream and sugarcane

