

brisa

BY PALMITO

Cocktails

Sangría 15

con vino blanco o vino tinto · *with white or red wine*

Aperol Spritz 14

Aperol, cava, soda

Hugo Spritz 14

Flor de saúco, cava, soda · *Elderflower, cava, soda*

Mediterranean Paloma 14

Tequila, soda de pomelo, romero · *Tequila, grapefruit soda, rosemary*

Rose 75 14

Ginebra rosa, cava, limón, rosas · *Pink gin, cava, lemon and roses*

Mezcal Mule 14

Mezcal, jengibre, limón, menta, tajín · *Mezcal, ginger beer, lemon, mint, tajín*

Ulanda 14

Ron, pomelo, fruta de la pasión, sirope de jengibre, limón

Rum, grapefruit, passion fruit, ginger syrup, lemon

Soft Sips

Non Spritz	Bitter 00, Giffard, Paragon Timur Berry, soda de pomelo <i>Bitter 00, Giffard, Paragon Timur Berry cordial, grapefruit soda</i>	10
Passion	Gin 0,0, licor de pomelo 0, arándanos y fruta de la pasión <i>Gin 0,0, grapefruit liqueur 0, cranberry and passion fruit</i>	10
Tropical Mango	Piña, mango, papaya · <i>Pineapple, mango, papaya</i>	10
Vitamin Boost	Zanahoria, mango, naranja, limón · <i>Carrot, mango, orange, lemon</i>	10
Green Detox	Manzana, espinaca, pepino, apio · <i>Apple, spinach, cucumber, celery</i>	10
Açaí Sunrise	Fresa, mango, arándano, açaí · <i>Strawberry, mango, blueberry, açaí</i>	10
Homemade milkshake	Vainilla, chocolate o fresa · <i>Vanilla, chocolate or strawberry</i>	10
Frapuccinos	Clásico, caramelo o moca · <i>Classic, caramel or mocha</i>	10

Agua - Water

Nea Manantial natural 50cl · Still 5

Nea Con gas 50cl · Sparkling 5

Cervezas - Beers

Victoria de barril · Draught 5 | 6.5
Pequeña | grande · Small | large

Corona 35.5cl 6.5

Victoria 0,0 Tostada · Alcohol free, 33cl 6.5

Daura Gluten Free · 33cl 6.5

Refrescos - Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja, 5
Fanta Limón, Sprite, Ginger Ale, Fuze Tea, Aquarius
Limón, Aquarius Naranja
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange,
Fanta Lemon, Sprite, Ginger Ale, Fuze Tea,
Lemon Aquarius, Orange Aquarius

Fever Tree Tónica, Ginger Ale, Ginger Beer, 5,5
Soda Pomelo, Red Bull
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer,
Grapefruit Soda, Red Bull

Vinos - Wines

ESPUMOSOS - SPARKLING WINES

Toto Barbadillo 12 | 50
Palomino, Chardonnay. V.T. Cádiz

Ayala Rosé 19 | 95
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
A.O.C. Champagne

Louis Roederer Collection 246 22 | 110
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
A.O.C. Champagne

VINOS BLANCOS - WHITE WINES

José Pariente 9 | 38
Verdejo. D.O. Rueda

Menade 10 | 40
Sauvignon Blanc. IGP. Castilla y León

Huerto de la Condesa 10 | 42
Viognier, Vermentino, Moscatel, PX.
D.O. Sierras de Málaga

Mar de Frades 12 | 48
Albariño. D.O. Rías Baixas

VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES

Victoria José Pariente 9 | 38
Garnacha, Tempranillo, Viognier
I.G.P. Castilla y León

By Ott 12 | 48
Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Grenache
A.O.C. Côtes de Provence

VINOS TINTOS - RED WINES

Pruno Finca Villacreces 9 | 42
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
D.O. Ribera del Duero

Martínez Lacuesta Hinia Reserva 12 | 55
Tempranillo, Graciano, Mazuelo
D.O.Ca. La Rioja



QR | CARTA DE VINOS - LA ZAMBRA - WINE LIST

Picoteo

- Croquetas de jamón ibérico de bellota **15** // Lactosa, gluten, huevo
Croquetas de gamba y jengibre **15** // Gluten, huevo, lácteo, crustáceo
Calamares a la andaluza con espuma de alioli negro y lima asada **24** // Gluten, huevo, molusco, soja
Patatas fritas (v) **8**
Berenjenas fritas con miel de caña, miso y sal en escama (v) **16** // Gluten, soja
Nachos con guacamole (v) **18**
Ceviche de corvina con ají amarillo y leche de tigre **24** // Pescado, sulfito, apio
Ostra francesa Fine de Claire N°2 (5 uds | unidad) **28 | 7** // Molusco
Pollo crujiente con crudités de zanahoria y salsa ranch **18** // Gluten, huevo, lactosa, soja

Verde Fresco

- Gazpacho de tomate amarillo y pipirrana malagueña (v) **12** // Sulfito
Ensalada César con pollo a la plancha **21** // Lactosa, gluten, huevo, pescado, mostaza
Ensalada de tomate cherry con aliño de granada, queso feta y parmesano **19** // Lácteo, sulfito
Ensalada de langostino y naranja con pasta crujiente, almendras fileteadas y aderezo de ponzu y sésamo **22**
Marisco, gluten, frutos secos, soja, sésamo, sulfitos
Ensaladilla rusa con atún escabechado **16** // Huevo, soja, pescado, sulfito

Entre Panes

- Sándwich mixto **16** // Gluten, lactosa
Club sándwich La Zambra Pollo, bacon, queso, jamón cocido, lechuga y huevo **22** // Gluten, lactosa, huevo
Hamburguesa de ternera 200 gr. Bacon, queso, cebolla caramelizada y salsa bull **24** // Gluten, lactosa, huevo, soja, mostaza
Hamburguesa vegana Beyond Cebolla caramelizada, rúcula y salsa BBQ (v) **24** // Gluten, soja

Contundentes

- Tacos de gambón al pilpil con cebolla encurtida y salsa kimchi **20** // Crustáceo, soja, huevo
Pata de pulpo rustido con mini patatas, chimichurri y salsa brava **28** // Molusco, huevo, sulfitos
Tagliatelle con salsa marina con calamares y gambón **24** // Gluten, crustaceo, molusco, pescado, huevo
Entrecot “Tagliata di Manzo” Trinchado, rúcula, parmesano, tomate cherry y balsámico **38** // Sulfitos, lácteos
Huevos rotos con tartar de atún rojo, boniato y mayonesa trufada **24** // Huevo, pescado

Paellas para dos personas

- Paella de la huerta (v) **18 pp** // Sulfito
Paella del senyoret **28 pp** // Pescado, molusco, crustáceo, sulfito
Paella de pollo y conejo **24 pp** // Sulfito
Fideuá negra con calamaritos **21 pp** // Molusco, huevo, sulfito, pescado, crustáceo

Caprichos

- Macedonia de frutas con sorbete de frambuesa (v) **10**
Eclair de chocolate con ganache infusionado de lima kefir y sal en escama **12** // Gluten, lácteo, huevo, frutos secos, soja
Namelaka de maracuyá, plátano, galleta y toffee salado **12** // Huevo, gluten, lactosa y soja
Variedad de helados Chocolate, vainilla o fresa, 1, 2 o 3 bolas **4 | 6 | 8** // Lactosa

(v)= vegano

NUESTRO MENÚ

Shared Bites

- Iberian acorn-fed ham croquette **15** // Lactose, gluten, egg
Prawn and ginger croquettes **15** // Gluten, egg, dairy, crustaceans
Andalusian-style fried squid with black garlic aioli foam and roasted lime **24** // Gluten, egg, mollusc, soya
French fries (v) **8**
Fried aubergines with sugar cane honey, miso and sea salt flakes (v) **16** // Gluten, soya
Nachos with guacamole (v) **18**
Meagre ceviche with yellow chili and “leche de tigre” **24** // Fish, sulphite, celery
Fresh oyster Fine de Claire N°2 (5 pcs | per piece) **28 | 7** // Mollusc
Crispy chicken with carrot crudités and ranch sauce **18** // Gluten, egg, lactose, soya

Fresh Greens

- Yellow tomato gazpacho with Málaga-style pipirrana salad (v) **12** // Sulphite
Caesar salad with grilled chicken **21** // Lactose, gluten, egg, fish, mustard
Cherry tomato salad with pomegranate dressing, feta cheese and parmesan **19** // Dairy, sulphite
Prawn and orange salad with crispy pasta, sliced almonds and ponzu-sesame dressing **22** // Shellfish, gluten, nuts, soya, sesame, sulphite
Traditional Spanish Olivier potato salad with marinated tuna in escabeche **16** // Egg, soya, fish, sulphite

Buns & Doughs

- Ham and cheese sandwich **16** // Gluten, lactose
La Zambra Club Sandwich Chicken, bacon, cheese, ham, lettuce, and boiled egg **22** // Gluten, lactose, egg
Beef burger 200g Bacon, cheese, caramelized onion and bull sauce **24** // Gluten, lactose, egg, soya, mustard
Beyond vegan burger Caramelized onion, arugula and BBQ sauce (v) **24** // Gluten, soya

Signature Dishes

- Prawns pilpil tacos with pickled onion and kimchi sauce **20** // Crustacean, soya, egg
Grilled octopus leg with baby potatoes, chimichurri and brava sauce **28** // Mollusc, egg, sulphite
Tagliatelle with seafood sauce with squid and king prawn **24** // Gluten, crustacean, mollusc, fish, egg
Entrecote “Tagliata di Manzo” Sliced beef, arugula, Parmesan, cherry tomato and balsamic **38** // Sulphite, lactose
Fried egg with bluefin tuna tartare, sweet potato and truffled mayonnaise **24** // Egg, fish

Paellas for two people

- Vegetable paella (v) **18 pp** // Sulphite
“Senyoret” paella (seafood, peeled) **28 pp** // Fish, mollusc, crustacean, sulphite
Chicken and rabbit paella **24 pp** // Sulphite
Black fideuà with baby squid **21 pp** // Mollusc, egg, sulphite, fish, crustacean

Sweet Indulgences

- Fruit salad with raspberry sorbet (v) **10**
Chocolate éclair with kaffir lime-infused ganache and sea salt flakes **12** // Gluten, dairy, egg, nuts, soya
Passion fruit namelaka, banana, biscuit, and salted toffee **12** // Egg, gluten, lactose, soya
Variety of ice creams Chocolate, vanilla or strawberry, 1, 2 or 3 scoops **4 | 6 | 8** // Lactose

(v)= vegan

Elaboradas con masa de harina molida a piedra, masa madre y 48 horas de fermentación, horneadas al momento en nuestro horno de cúpula con suelo de piedra, siguiendo la tradición italiana, y terminadas con salsa de tomate San Marzano DOP.

IL FORNO DI

BAMBOLEO

PIZZAS

Made with stone-ground flour, sourdough and 48 hours of fermentation, baked to order in our stone-deck dome oven, following Italian tradition, and finished with San Marzano PDO tomato sauce.

Pizza clásica Mozzarella Fior di Latte y albahaca Gluten, lactosa	16 € Classic pizza Fior di Latte mozzarella & basil Gluten, lactose
Pizza estiva Jamón Ibérico, rúcula, Grana Padano, tomate cherry y mozzarella Fior di latte Gluten, lactosa	21 € Summer pizza Iberian ham, rocket, Grana Padano cheese, cherry tomato & Fior di Latte mozzarella Gluten, lactose
Pizza 3 quesos (VG) Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, Gorgonzola y cebolla caramelizada Gluten, lactosa	18 € Three cheese pizza (VG) Fior di Latte mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola & caramelised onion Gluten, lactose
Pizza vegetal (V) Champiñones, pimiento, berenjena, cebolla y tomate cherry Gluten	16 € Vegetable pizza (V) Mushrooms, eggplant, pepper, onion & cherry tomatoes Gluten
Pizza diavola (picante) Salami picante, albahaca fresca y mozzarella Fior di latte Gluten, lactosa	18 € Diavola pizza (spicy) Spicy salami, fresh basil & Fior di Latte mozzarella Gluten, lactose
Pizza de mortadela, burrata y pistacho Base blanca con mozzarella Fior di latte, burrata, mortadela y granillo de pistacho Gluten, lactosa, frutos secos	21 € Mortadella, burrata & pistachio pizza White pizza with Fior di Latte mozzarella, burrata, mortadella & crushed pistachios Gluten, lactose, nuts
Pizza de jamón y setas Grana Padano, mozzarella Fior di latte, jamón cocido y champiñon Gluten, lactosa	18 € Ham and mushroom pizza Grana Padano, Fior di Latte mozzarella, cooked ham & mushrooms Gluten, lactose
Pizza de atún rojo Lomo de atún rojo aliñado con aceite de ajo y perejil, sésamo y cebolla roja Gluten, pescado	21 € Red tuna pizza Red tuna marinated with garlic and parsley oil, sesame & red onion Gluten, fish
Focaccia stracciatella (VG) Masa de focaccia con salsa de tomate San Marzano DOP, stracciatella y pesto de aceituna kalamata Gluten, lactosa	15 € Stracciatella focaccia (VG) Focaccia dough topped with San Marzano tomato sauce PDO, stracciatella & kalamata olive pesto Gluten, lactose
Focaccia ajo (VG) Masa de focaccia con aceite de ajo y perejil con mozzarella Fior di latte y Grana Padano Gluten, lactosa	14 € Garlic Focaccia (VG) Focaccia dough with garlic and parsley oil, Fior di Latte mozzarella & Grana Padano Gluten, lactose
Calzone de tomate, mozarella y albahaca (VG) Masa de pizza rellena con salsa de tomate San Marzano DOP, Mozarella Fior di Latte y albahaca Gluten, lactosa	16 € Tomato, Mozzarella & Basil Calzone (VG) Folded pizza dough filled with San Marzano PDO, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella and fresh basil Gluten, lactose

EXTRAS

Mozzarella Flor di Latte · 2 €
Flor di Latte mozzarella
Lactosa | Lactose

Lascas de Grana Padano · 2 €
Grana Padano shavings
Lactosa | Lactose

Rúcula fresca, pimiento, cebolla · 1 €
Rocket, bell pepper, onion

Setas, jamón cocido, salami picante · 2 €
Mushrooms, cooked ham, spicy salami

Jamón ibérico · Iberian ham · 3 €