



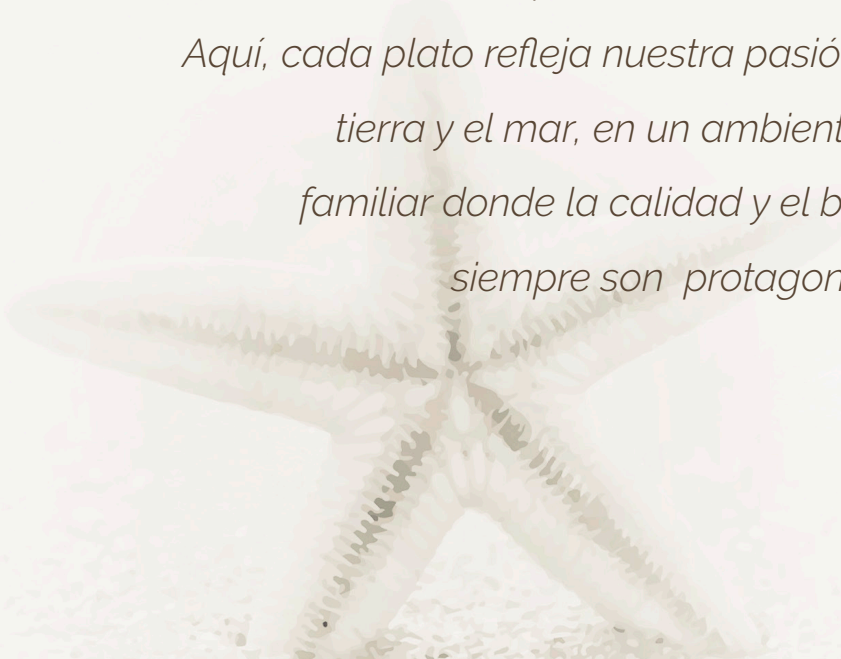
Shamba
RESTAURANTE | PLAYA

En **SHAMBA**, nos enorgullece ofrecerte los
mejores sabores de la costa malagueña.

Nos especializamos en pescados frescos y mariscos, todos
cocinados a la brasa para resaltar su
auténtico sabor.

Sin embargo, nuestra verdadera joya de la casa es el
pescado al espeto, una tradición local que
preparamos con todo el cariño y el sabor único que nos
caracteriza. Imagina disfrutar de una comida frente al mar,
con el aroma de las brasas y la brisa de la playa
acompañando cada bocado.

Aquí, cada plato refleja nuestra pasión por la cocina de la
tierra y el mar, en un ambiente relajado y
familiar donde la calidad y el buen ambiente
siempre son protagonistas.



CÓCTELES AL RITMO DEL MAR

Frutas tropicales, toques cítricos y el frescor del hielo dan vida a cada trago. Perfectos para acompañar nuestros sabores de mar... y algo más

MOJITO	9
· Ron blanco, hierbabuena fresca, azúcar de caña y lima natural.	
· White rum, fresh mint, cane sugar and natural lime.	
MOJITO SIN ALCOHOL.....	6
· hierbabuena fresca, azúcar de caña y lima natural.	
· Fresh mint, cane sugar and natural lime	
PIÑA COLADA	10
· Piña tropical, ron añejo, un toque de azúcar y cremosa batida de coco	
· Tropical pineapple, aged rum, a touch of sugar, and velvety coconut cream	
MARGARITA.....	9
· Tequila reposado, Cointreau, un toque de lima fresca y azúcar suave	
· Aged tequila, Cointreau, a splash of fresh lime, and soft sugar.	
CAIPIRIÑA	9
· Cachaza auténtica, lima fresca y azúcar de caña natural	
· Authentic cachaça, fresh lime, and natural cane sugar.	
EXPRESSO MARTINI	10
· Vodka suave, licor de café, un toque de azúcar y un espresso recién hecho	
· Smooth vodka, coffee liqueur, a touch of sugar, and freshly brewed espresso.	

ENTRANTES DEL FUEGO Y MAR



Ensalada de la Casa / *Homemade Salad*.....12,00

- Sabrosa ensalada con lechuga, tomate, huevo, maíz, zanahoria rallada, cebolla y un toque de remolacha.
- Tasty salad with lettuce, tomato, egg, sweet corn, shredded carrot, onion, and a touch of beetroot.



Tomate con Aguacate / *Tomato and Avocado Salad*.....12,00

- Ensalada fresca con tomate, atún, cebolla y el toque cremoso del aguacate.
- Fresh salad with tomato, tuna, onion, and a creamy touch of avocado.



Ensalada Rusa / *Russian Salad*..... 10,00

- Suave y sabrosa, con patata, atún, huevo, zanahoria y el toque justo de mayonesa.
- Smooth and flavorful, made with potato, tuna, egg, carrot, and just the right touch of mayo.



Ensalada Rusa al Pil pil / *Pil pil Russian salad* 14,00

- La clásica ensaladilla con un giro: gambas al pil-pil que le dan un sabor único.
- The classic Russian salad with a twist: sizzling garlic prawns (pil-pil style) add a bold, unforgettable.



Ensalada de Bocas de Mar / *Prawns and Crab Stick Salad*..... 10,00

- Gambas, bocas de mar y salsa rosa sobre lechuga fresca. Sencilla y deliciosa.
- Prawns, crab sticks and cocktail sauce over fresh lettuce. Simple and delicious.

Pimientos Asados a la Brasa / *Roasted Peppers*..... 10,00



Pimientos Asados con Ventresca /
Roasted Peppers with Ventresca12,00



Ensalada de Pulpo / *Octopus Salad*..... 10,00

- Fresca ensalada de pimiento verde, pulpo, tomate cebollas, y gambas



Gazpacho (Temporada) / *Gazpacho (Season)*..... 5,00



Fritura de la Huerta / *Fried vegetable garden*..... 9,00



Gambitas de Cristal Fritas con Huevos /
Fried glass prawns with Eggs..... 15,00

* IVA INCLUIDO

 Aguacate a la Brasa con Queso Feta /
Grill Avocado with Feta Cheese..... 14,00

 Ensalada de Burrata con salmorejo /
Burrata Salad with salmorejo..... 15,00

▪ *Lechugas frescas con granada, pipas caramelizadas, picatostes y queso burrata. Dulce, crujiente y cremosa.*

▪ *Fresh lettuce with pomegranate, caramelized seeds, croutons, and burrata cheese. Sweet, crunchy, and creamy.*

   Ensalada César / *Caesar Salad*..... 15,00

▪ *Crujiente ensalada César con lechuga, pollo empanado, tomates cherry, nueces tostadas, picatostes y salsa César.*

▪ *Crispy Caesar salad with lettuce, breaded chicken, cherry tomatoes, toasted walnuts, croutons, and Caesar dressing.*

     Tártar de Atún Rojo / *Red Tuna Tártar* 18,00

▪ *Atún rojo fresco con aguacate, bañado en una delicada crema de huevo, aceite y un toque picante de tabasco.*

▪ *Fresh red tuna with avocado, drizzled with a delicate egg cream, oil, and a spicy touch of Tabasco.*

  Croquetas de jamón Ibérico / *Iberian Ham Croquettes* 12,00

 Berenjenas con miel / *Aubergines with Honey* 10,00

DELICIAS DEL mar

 Sardinas..... 6,00

 Coquinas / *Wedge Clams*..... 16,00

 Gambas Cocidas / *Cooked Prawns*..... 12,00

 Gambas plancha / *Grilled Prawns* 18,00

 Langostinos Pil pil o al Ajillo / *Pil Pil or Garlic Prawns*..... 13,00

 Almejas Salteadas / *Grilled Clams*..... 15,00

 Almejas de carril a la Marinera / *Clams to the Sailor*..... 18,00



	Mejillones al Vapor / <i>Mussels</i>	10,00
	Mejillones a la Marinera / <i>Mussels to the Sailor</i>	12,00
	Navajas / <i>Grilled Razor Shells</i>	15,00
	Ostra (€/ ud) / <i>Oyster (€ /Unit)</i>	4,50
	Conchas Finas (€ / ud) / <i>Smooth Clams (€ / unit)</i>	4,00
	· A laBrasa / <i>Grilled Smooth Clams</i>	4,30
	Zamburiñas / <i>Small Scallops</i>	12,00
	Vieira al pil pil o al Ajillo (€ / ud) / <i>Pil Pil or Garlic Scallop (€ / unit)</i>	6,00
	Vieira Gratinada (€/ ud) / <i>Scallop au gratin</i>	6,50

DEL MAR A TU PLATO

 	Calamaritos (Nacional) / <i>Small Squids (National)</i>	14,00
 	Jibia Frita / <i>Fried Cuttlefish</i>	10,00
 	Calamares (Nacional) / <i>National Squids</i>	15,00
 	Bacalao Frito / <i>Fried Cod</i>	10,00
  	Chanquetes / <i>Whitebait</i>	10,00
	- Con Huevo / <i>Whitebait with egg</i>	12,00
  	Rosada Ali Oli / <i>Pink bream with Ali Oli</i>	12,00
 	Boquerones Fritos / <i>Fried Anchovies</i>	10,00
  	Boquerones al Limón / <i>Anchovies with lemon</i>	12,00
 	Cazón en Adobo / <i>Marinated Dogfish</i>	10,00
   	Fritura (2 Pers) / <i>Frying (Min. 2 p.)</i>	20,00
 	Pulpo Frito / <i>Fried Octopus</i>	12,00
	Salmón a la Brasa / <i>Grilled Salmón</i>	16,00
	Rosada a la Brasa / <i>Grilled Pink Bream</i>	13,00

* IVA INCLUIDO

	Lubina a la Espalda / <i>grilled Sea Bass</i>	20,00
	Dorada a la Espalda / <i>Grilled Gilthead</i>	20,00
	Choco a la Brasa / <i>Grilled Cuttlefish</i>	16,00
	Atún Rojo a la Brasa / <i>Grilled Red Tuna</i>	20,00
	Pulpo Brasa / <i>Grilled Octopus</i>	25,00
	Lenguado Brasa / <i>Grilled Sole</i>	25,00
	Calamar Brasa / <i>Grilled Squid</i>	35,00

PLACERES DE LA TIERRA

Pollo a la Brasa / <i>Grilled Chicken</i>	12,00
Escalope de Pollo / <i>Chicken Scalope</i>	12,00
Entrecot de ternera / <i>Sirloin Steak</i>	22,00
Abanico Ibérico de Cerdo / <i>Iberian Steak Pork</i>	15,00

ARROCES DEL MAR Y TIERRA

  	Arroz Caldoso (Min . 2Pers)/ <i>Rice Broth (Min. 2 Pers.)</i>	35,00
  	Paella de Marisco (Min . 2Pers) / <i>Seafood Paella (Min. 2 Pers.)</i>	35,00
  	Paella Mixta (Min . 2Pers) / <i>Mixed Paella (Min. 2 Pers.)</i>	25,00
  	Arroz Caldoso con Bogavante (Min . 2Pers) / <i>Rice with Lobster (Min. 2 Pers)</i>	45,00
  	Arroz negro (Min . 2Pers) / <i>Arroz Negro (Min. 2 pers.)</i>	30,00
 	Gazpachuelo (min. 2 Pers) <i>Málaga-style fish soup with egg and mayonnaise emulsion</i>	20
 	Sopa de Marisco (min. 2 Pers)/ <i>Seafood soup</i>	16

EL rincón más DULCE



Cookie-Burger 7,00 €



Deliciosas galletas cookies con pepitas de chocolate que envuelven el fresco helado de pistacho y dulce de leche, y un toque de sirope de caramelo y nata por encima. ¡Un bocado irresistible!



Choco Bomba 7,00 €



Una explosión de sabor: Kinder Bueno, brownie, nata, dulce de leche, chocolate y helado de vainilla. ¡Una verdadera bomba de placer!



Tiramisú 5,00 €



Capas de esponjoso bizcocho empapado en café, cubiertas con una suave crema de mascarpone y un toque de cacao

Delicious cookies with chocolate chips that encase fresh pistachio and dulce de leche ice cream, topped with a touch of caramel syrup and whipped cream. An irresistible bite!

An explosion of flavor: Kinder Bueno, brownie, whipped cream, dulce de leche, chocolate, and vanilla ice cream. A true pleasure bomb!

Layers of fluffy sponge soaked in coffee, topped with a smooth mascarpone cream and a dusting of cocoa.



Donut a la Brasa 6,00 €



Sabroso donut hecho la brasa acompañada de helado de vainilla, un toque de chocolate y nata.



Tarta de Queso 5,00 €



Suave y cremosa tarta de queso acompañada de una deliciosa mermelada de arándanos.



Bizcocho de Chocolate 5,00 €



Esponjoso bizcocho de chocolate acompañado de helado de vainilla y un toque de sirope de chocolate por encima.

Tasty grilled donut served with vanilla ice cream, a touch of chocolate, and whipped cream

Smooth and creamy cheesecake topped with delicious blueberry jam, creating the perfect balance of sweet and creamy.

Fluffy chocolate cake served with vanilla ice cream and a drizzle of chocolate syrup on top.

Además de nuestros deliciosos dulces caseros, podrás disfrutar de fruta fresca de temporada, como melón, sandía y piña, siempre disponibles para un toque natural y refrescante.

In addition to our delicious homemade desserts, you can enjoy fresh seasonal fruit, such as melon, watermelon, and pineapple, always available for a natural and refreshing touch

FRUTA DE TEMPORADA / SEASON'S FRUIT

MELÓN / MELON	4,50
SANDÍA / WATERMELON	4,50
PIÑA / PINEAPPLE	4,50



café

Cafés e Infusiones / <i>Coffee and Infusions</i>	1,80
Carajillo / <i>Carajillo</i>	4,00
Café Bombón / <i>Bonbon Coffee</i>	2,50

REFRESCOS Y LICORES

Refrescos / <i>Soft Drinks</i>	2,50
Agua Pequeña / <i>Small Water</i>	1,50
Agua Grande / <i>Big Water</i>	2,50
Agua con Gas / <i>Sparkling Water</i>	1,50
Zumos, Batidos / <i>Juices, Milkshakes</i>	2,00
Cerveza:	
Caña de Cerveza / <i>Beer</i>	3,00
Tanque Cerveza / <i>Half Beer Jug</i>	4,00
Litro de Cerveza / <i>Beer Jug</i>	8,00
Litro de Cerveza Sin / <i>Beer Without Alcohol Jug</i>	8,00
Estrella Galicia / <i>Estrella Galicia</i>	3,00
Estrella 00 Tostada / <i>Estrella 00 Toasted</i>	2,80
Estrella Sin Gluten / <i>Estrella Free Gluten</i>	2,50
Alhambra 1926 / <i>Alhambra 1926</i>	3,00
Tinto de Verano / <i>Tinto de Verano</i>	2,50
Tanque Tinto de Verano / <i>Half Tinto de Verano Jug</i>	4,00
Litro Tinto de Verano / <i>Tinto de Verano Jug</i>	8,00
Copa de Vino / <i>Glass of Wine</i>	2,80
Bot. Tinto de la Casa / <i>House Wine bottle</i>	12,00
Casera Litro / <i>Bottle of Casera</i>	5,00
Martini / <i>Martini</i>	3,50
Baileys, Tía María Cointreau, Brandy / <i>Baileys, Tía María Cointreau, Brandy</i>	5,00
Pacharán, Licor de Hierbas / <i>Pacharán, Herbal Liqueur</i>	4,00
Licores sin Alcohol / <i>Liquors without Alcohol</i>	3,00
Combinados / <i>Cocktails</i>	7,00
Combinados Premium / <i>Premium Cocktails</i>	8,00
Mojito / <i>Mojito</i>	9,00
Piña Colada / <i>Piña Colada</i>	7,00

* IVA INCLUIDO

La BODEGA

BLANCOS /
WHITE WINE

BOT.	COPA
------	------

MARTIN CRODAX	20	
<i>Albariño, Castilla la Mancha</i>		
RAMÓN BILBAO	18	3,20
<i>Verdejo</i>		
JAVIER SANZ	20	3,20
<i>Rueda</i>		
JOSE PARIENTE	20	
<i>Verdejo</i>		
MAR DE FRADES	25,90	
<i>Albariño</i>		
MAR DE FRADES 1,5 L	51,80	
<i>Albariño</i>		
TORRE DE MOREIRA	18	3,20
<i>Albariño / Rias Baixas</i>		
VALDERIBERO	15	2,80
<i>Verdejo</i>		
ÁRABE SAUVIGNON	16	2,80
<i>Semidulce</i>		

ROSADOS /
ROSE WINE

ÁRABE MOSCATO	16	2,80
<i>Moscato</i>		
DOÑA ISABELLA	18	3,20
<i>Navarra</i>		
RAMÓN BILBAO	18	3,20
<i>Verdejo</i>		



TINTOS /
RED WINE

	BOT.	COPA
COTO DE HAYAS.....	15.....	2,80
<i>Tempranillo</i>		
RAMÓN BILBAO.....	18.....	3,20
<i>Crianza</i>		
CELESTE ROBLE	17.....	3,20
<i>Ribera del Duero</i>		

CHAMPÁN /
CHAMPAGNE

JUVE & CAMPS FAMILIA.....	26
MOET CHANDO.....	65
JUVE & CAMPS ROSADO	25

VINO GENEROSO /
GENEROUS SWEETS

FINO LA GUITA.....	15.....	2,50
MÁLAGA VIRGEN	15.....	2,50
ANTAKIRA MÁLAGA.....	15.....	2,80

* IVA INCLUIDO

PAN, PIQUITOS..... 1,20

SALSAS EXTRAS 1,50

(Ali oli, Mayonesa, Salsa a la pimienta)

ACEITUNAS..... 1,00

Conoce más sobre nosotros en...../ *Learn more about us at...*



www.restauranteshamba.com



