



# Nuestra carta

Una selección de platos caseros, elaborados con productos nacionales de máxima calidad.



## ENTRANTES

Ajo blanco con melón (En temporada)	5,00
Porra con jamón, huevo y atún (En temporada)	6,50
Fideos negros (Con vieiras, pimientos del piquillo, langostinos y setas)	13,50
Pipirrana de pulpo	10,00
Ensalada de patatas con mayonesa y langostinos	9,00
Tomate huevo de toro (Con queso o ventresca)	12,00
Ensalada tropical (Lechuga variada, queso de cabra, salmón, tomate, manzana, frutos secos, cebolla frita, miel de caña y salsa de yogurt)	12,00
Pimientos rojos asados caseros	7,00
Mejillones Tigre rellenos (Ud)	1,50
Croquetas de cigalas con vieiras (Ud)	1,50
Croquetas de chipirones (Ud)	1,50
Croquetas caseras de pollo (Ud)	1,50
Rollito de salmón (Ud) (Con manzana, aguacate y salsa de caviar dulce)	3,75
Pulguita de lomito de salmón con mermelada de AOVE (Ud)	2,50
Pulguita de solomillo de cerdo con alioli (Ud)	2,50
Tortillitas de camarones (Ud)	1,50
Tosta de sardina ahumada con tomate rallado (Ud)	4,00

## PRIMEROS PLATOS

Sopa de marisco	6,00
Sopa de picadillo	5,00
Callos de ternera	8,00
Sopa de viña AB	8,00
Caldillo de pintarroja	4,00
Fideua (2 pers)	26,00
Arroz caldoso con bogavante (2 pers)	36,00
Paella de arroz mixto (2 pers) (Marisco, pescado, pollo)	26,00
Paella de arroz con carabineros (2 pers)	36,00
Paella de arroz negro (2 pers) (Con calamares y langostinos)	26,00
Migas caseras con huevo y pimientos (En temporada)	11,00

## PESCADO FRITO

Calamares frescos	12,00
Boquerones al limón	10,00
Gambas frescas rebozadas	12,00
Rosada al Navio	12,00
Adobo de rosada	10,00
Calamaritos frescos	14,00
Pulpo	13,00
Salmonetitos	13,00
Lomo de merluza rebozado al huevo	18,00
Fritura de verano (Con langostinos y rosada)	9,50
Fritura variada de pescado (2 Pers)	28,00

## Precio (€)

## PESCADO PLANCHA

Rosada	12,00
Chopitos	13,00
Pulpo a la brasa	16,00
Ventresca de atún (300 gr)	18,00
Calamar fresco (300gr)	15,00
Lenguado fresco (300 gr)	18,00
Rape en filetes (300 gr)	16,50
Lomo de bacalao al Pil-Pil (Fresco al punto de sal)	18,00
Lomo de merluza con salteado de gulas y gambas	18,00
Pescado de escama al horno o a la sal	50,00/Kg

## MARISCO

Coquinas de Málaga	14,00
Almejas salteadas	12,00
Almejas del Cantábrico con alcachofas y langostinos	16,00
Cochas finas (Ud)	2,50
Bolos (UD)	2,60
Busanos (Ud)	3,50
Ostras Guillardau (Ud)	3,60
Mejillones al vapor	8,00
Zamburiñas a la plancha (Ud) (Con langostinos, ajo y perejil)	4,00
Peregrina (Con gambas, salsa de tomate y picante)	5,75
Gambas cocidas	16,00
Gambas a la plancha (250 gr)	22,50
Cigalas frescas de Málaga (200 gr)	24,00
Carabineros rojos (Chorizos) (200 gr)	24,00
Gambas al Pil-Pil con huevo y pimientos	13,00
Gambas Garrucha (200 gr)	24,00

## CARNES

Pechuga de pollo empanada	8,50
Presalada ibérica de bellota	16,00
Chivo de canillas	25,00
Entrecot a la pimienta	19,00
Carne a la brava (Solomillo de cerdo con champiñones y salsa picante)	16,00
Solomillo de ternera	20,00

Disponemos de frituras, bebidas y postres aptos para celíacos.



**RESTAURANTE EL NAVIO**  
C/ Ingeniero de la Torre Acosta, 7 (Málaga)

Ahora puedes disfrutar de nuestras deliciosas Paellas o Fideuá  
TAMBIÉN PARA LLEVAR  
(Paella de marisco, mixta, vegana)

[www.restauranteelnavio.com](http://www.restauranteelnavio.com)

Tel.: 952 308 794