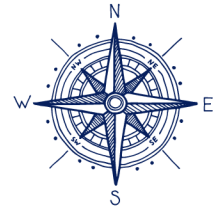


Pop Up Restaurant



Brisas 360°

POP UP RESTAURANT



El Comienzo

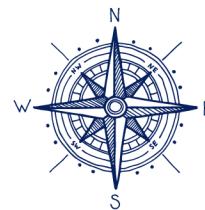
The Beginning

- Bao de panceta ibérica lacada, miel de caña de Frigiliana y encurtidos** 12€
Iberian glazed pork belly bao, Frigiliana sugarcane syrup and pickles
- Carpaccio gambón salvaje, con cremoso de aguacate, tempura flex, alcaparras fritas y aceite de hierbas** 21€
Wild king prawn carpaccio with avocado cream, tempura flakes, fried capers and herb oil
- Taco crujiente de salmón, con salsa de miso picante y cebolla encurtida** 16€
Crispy salmon taco with spicy miso sauce and pickled onion
- Crujiente de arroz con snow crab y guasacaca** 24€
Crispy rice with snow crab and guasacaca
- Tiradito de pulpo, con cítricos de la Axarquía, leche de tigre, cebolla encurtida y maíz crujiente** 18€
Octopus tiradito with Axarquía citrus, leche de tigre (Peruvian citrus marinade), pickled onion and crispy corn

Del Huerto

Garden Delights

- Berenjena asada, con mayonesa de cebolla caramelizada, queso de cabra malagueño y pistachos** 12€
Roasted aubergine with caramelised onion mayonnaise, Málaga goat's cheese and pistachios
- Trilogía de tomates, pepino baby y furikake** 16€
Trio of tomatoes, baby cucumber and furikake
- Steak de coliflor, a la brasa con chimichurri de hierbas** 11€
Chargrilled cauliflower steak with herb chimichurri



Del Mar

From the Sea

Ceviche de lubina y mango de la Axarquía

Sea bass ceviche with mango from La Axarquía

17€

Lubina a la parrilla, crema de hinojo asado, verduras baby salsa de cava y cítricos

Grilled sea bass with roasted fennel cream, baby vegetables and cava citrus sauce

24€

Pulpo braseado, ahumado en romero, patata machacona y ajada

Braised octopus, rosemary-smoked, with crushed potatoes and ajada sauce

24€

Tataki de atún rojo, sobre ajo blanco de almendra Marcona y uvas Moscatel.

Bluefin tuna tataki on Marcona almond ajo blanco with Moscatel grapes

30€

De la Tierra

From the Land

Entrecot de retinta, con patatas baby, espárragos trigueros y espuma de mojo picón

Retinta beef entrecôte with baby potatoes, grilled asparagus and mojo picón foam

29€

Pluma ibérica a la brasa, sobre emulsión de zanahoria asada y naranja Malagueña pistachos y reducción de Pedro Ximénez

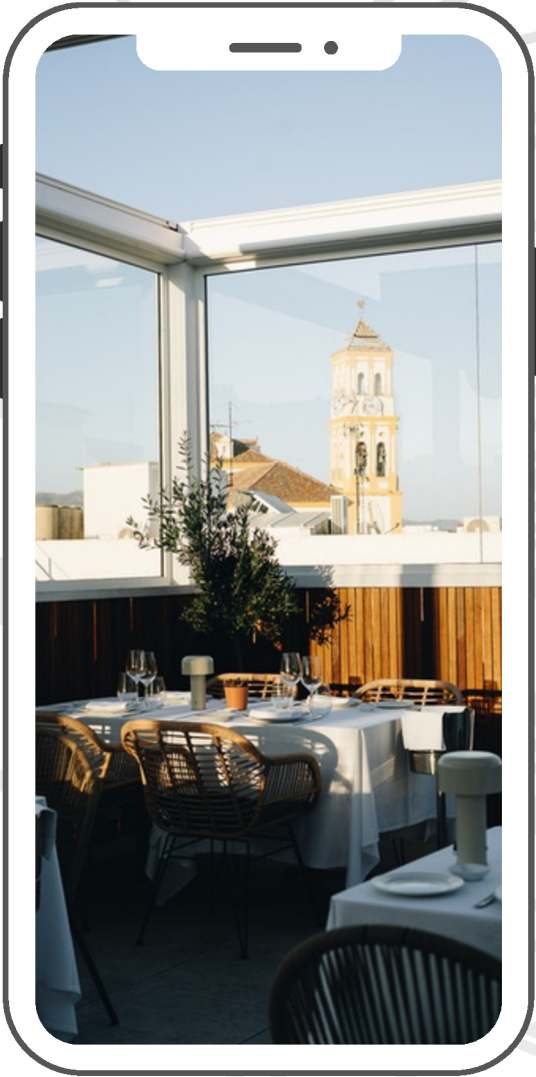
Chargrilled Iberian pork pluma with roasted carrot-Málaga orange emulsion, pistachios and Pedro Ximénez reduction

28€

Solomillo Black Angus, puré de apionabo, chalotas glaseadas y demi-glace al vino tinto

Black Angus beef tenderloin served with celeriac purée, glazed shallots and red wine demi-glace

30€



*@obalhotel
marbella*

Pasión por el
servicio

www.obalhotelmarbella.com
Avda. Ramón y Cajal 3
Marbella

Canal de WhatsApp

