

Entrantes/Starters

Jamón Ibérico La Dehesa 100% Bellota 40gr Iberian Ham 100% Acorn-Fed		16.50€
Tabla de 4 Quesos Selection of 4 European Chesses		15.50€
Carpaccio de Salmón "Gravlax" con Crema Aguacate, Queso de Hierbas y Lima "Gravlax" Salmon with Avocado Cream, Herb Cheese and Lime		17.00€
Anchoas del Cantábrico 00 en Brioche con Mantequilla Ahumada Cantabrian Anchovies 00 on Brioche with Smoke Butter		14.00€
Anchoas del Cantábrico 00 en Tosta Tomate, Perejil y Aceite Oliva Cantabrian Anchovies 00 in Toast with Tomato, Parsley and Olive Oil		13.00€
Foie Micuit con Vino de Málaga y Mermelada de Manzana Asada Foie Micuit with Malaga Wine and Roasted Apple Jam		14.00€
Alcachofas a la Plancha con Tocino Ibérico y Foie Flambeado Grilled Artichokes with Iberian Tocino and Flamed Foie		16.95€
Sopa Divinno Divinno Soup		9.50€
Croquetas Mixtas de Gambas al Pil-pil y Vegetariana Mixed Croquettes of Pil-pil Prawns and Vegetarian		14 .00€
Pulpo a la Gallega con Cachelos Galician-Style Octopus with Tender Boiled Potatoes		24.50€
Boniato Frito con Mayonesa de Kimchi y Parmesano Sweet Potatoe Fries with Kimchi Mayonaise and Parmesan		13.50€
Huevos Rotos con Hígado de Pato Flambeado al Pedro Ximenez Broken Eggs with Duck Liver Flamed in Malaga Sweet Wine		22.50€
Guisos Divinno Divinno Spanish Typical Stews		15.00€

Ensaladas/Salads

Ensalada de Espinacas con Mango, Cebolla, Tomates Deshidratados y Queso Parmesano Spinach Salad with Mango, Onions, Dried tomatoes and Parmesan	14.50€
Ensalada de Burrata con Rúcula, Nueces, Cebolla y Pesto Albahaca Burrata Salad with Aurugula, Walnuts, Onions and Basil pesto	15.50€
Ensalada César con Gambas, Parmesano, Picatostes, Bacon y Salsa César Caesar Salad with Prawns, Parmesan, Croutons and Caesar Dressing	19.50€

Arroces y Pastas/ Rices and Pastas

½ Ración Ración

Risotto de Sepia con Gambas y Alioli de Azafrán Cuttlefish Risotto with Prawns and Saffron Aioli	16.00€	22.95€
Risotto de Setas con Mayonesa de Trufa Mushroom Risotto with Truffle Mayonnaise	16.00€	22.95€
Fideos Tostados con Pulpo y emulsión de frutos rojos Toasted Noodles with Charred Octopus and Red Berry Emulsion	16.00€	22.95€
Pasta de Espinacas Casera Rellena de Calabaza salteado Mantequilla Nueces y Hierbas Handmade Spinach Pasta stuffed with Pumpkin, Sautéed in Butter with Walnuts and Herbs		24.00€
Espaguetti con Salsa Boloñesa de Soja Spaguetti with Soy-Based Bolognese Sauce		20.95€

Pescados/Fish

Rodaballo con Guarnición del Chef Turbot served with Chef's side		26.50€
Lubina a la Plancha con Verduras Salteadas Grilled Sea Bass with Sautéed Vegetables		23.95€
Salmón Horneado con Mantequilla Ahumada, Cherrys y Crema de guisantes Baked Salmon with Smoked Butter, Cherrys and Peas cream		26.50€
Bacalao "Barquero" con Tomate Confitado y Patatas Baby Cod "Barquero" with Tomato Confit and Baby Potatoes		27.00€
Bacalao "Barquero" Confitado con Ajo Suan Miao y Gambas con Espuma Ajo Negro Cod "Barquero" with Suan Miao Garlic and Prawns with Black Garlic Foam		29.00€

Carnes/Meat

Lomo Alto Novillo Argentino con patatas fritas y pimiento del padrón Argentinian Young Beef Ribeye with Fries and Padron Peppers		38.50€
Entrecote de Vaca Simmental con Patatas Fritas y Pimientos del padrón Simmental Beef Ribeye with fries and Padrón Peppers		29.50€
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos del Padrón Beef Tenderloin with Fries and Padrón Peppers		34.00€

Magret de Pato con Puré de Boniato y Reducción de Vino dulce		26.50€
Duck Magret with Sweet Potatoe Purée and Sweet Wine Reduction		
Secreto Confitado al Pimientón Ahumado con patatas Lyonnaise	½ 16.00€	25.00€
Secreto Pork Confit with Paprika and Lyonnaise potatoes		
Carrillada Guisada al Vino Tinto y Especias con Patatas Fritas		22.95€
Braised Pork Cheecks in Red Wine and Spices with Fries		
Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas y Pimiento Padrón		32.00€
Lamb chops with Fries and Padrón Peppers		
Extra Salsa de Setas o Pimienta		4.50€
Extra Mushrooms Sauce or Peppers Sauce		

Postres/Desserts

Sopa Fría de Chocolate Blanco y Frutos Rojos	7.00€
White Chocolate and Red Fruit Cold Soup	
Cremoso de Chocolate Negro con Confitura de Naranja	7.50€
Dark Chocolate Cream with Orange Marmalade	
Espuma Catalana con Helado de Pistacho	7.00€
Catalan Custard Foam with Pistachio Ice cream	
Tarta Divinno	7.50€
House Specialty Cake	
Tiramisú	8.50€
Tiramisu	
Sorbete de Fruta al Cava	7.50€
Fruit Sorbet with Cava	
Pastel de chocolate fundido con helado	9.50€
Chocolate coulant	

Extras

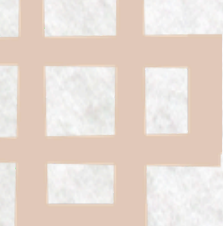
Patatas Fritas French Fries	7.00€
Mayonesas, ketchup, Mayo Alioli de Azafrán, Mostaza Mayonnaises, Ketchup, Mayonnaise with Saffron Aioli, Mustard	1.00€
Mini Patatas Salteadas en Mantequilla Butter-Sautéed Mini Potatoes	8.50€
Ensalada Lechuga, Cebolla Morada y Cherrys Lettuce, Red Onion, Cherrys Salad	6.50€
Verduras Salteadas Grilled Vegetables	9.50€
Pan con Aperitivo Bread with Appetizer	1.90€
Aceitunas Olives	2.00€



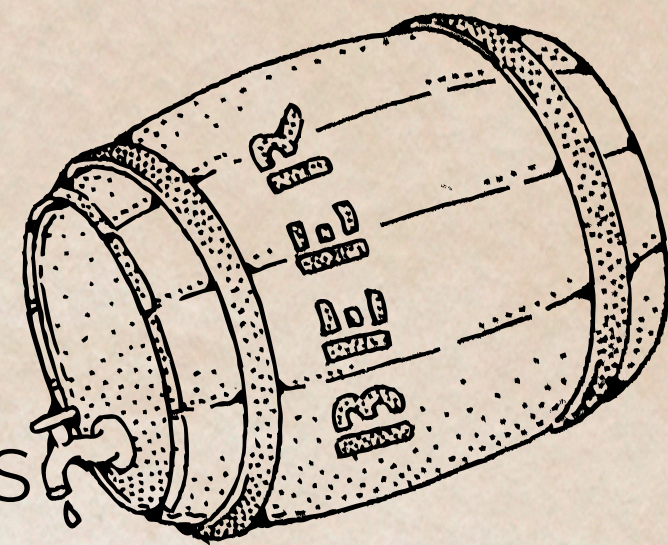
DIVINNO
Paseo de la Farola 8, Málaga

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias.
Solicite información a nuestro personal (Reglamento N 11669/2011)

Establishment with information on food alletgies and intolerances. Please ask our staff for
information (Regulation N 1169/2011)

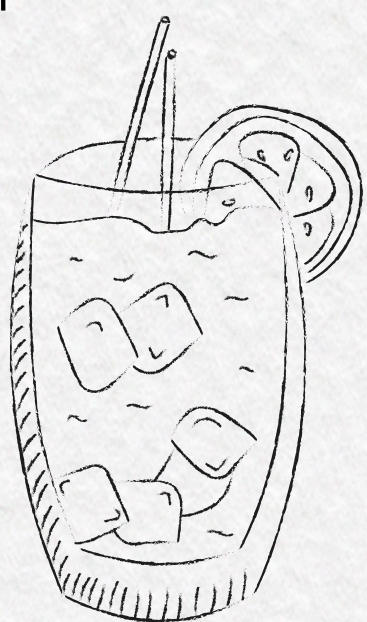


DIVINO



BEBIDAS

Pepsi, Fanta, 7up	2.95
Aquarius, Nestea	3.95
Limonada	3.95
Tónica schweppes	3.30
Zumos (melocotón, piña, naranja)	3.25
Agua	2.95
Agua con gas Perrier	3.50
Tinto Verano	5.50
Sangria	8.50
Sangria al cava	10.50



CERVEZAS

Caña en copa Águila	3.50
cerveza grande	5.50
Heineken	4.00
Alcazar 1928	4.75
Águila sin filtrar	4.20
Cerveza sin alcohol	3.50
Cerveza sin gluten	4.00
Estrella Galicia	4.25
Cidrer Kopparbergs	6.50
Clara de cerveza	3.50
Alahambra 1925	4,75

CAFÉS e INFUSIONES

CAFE 100% Colombia

Expreso	2.50
Café Cortado	2.60
Café con Leche	3.00
Frapuchino	7.50
Ice Latte Machiatto	5.50
Capuchino	5.00
Capuchino Vienes	5.50
Latte Machiatto	4.50
Café con Bailey's	5.00
Café Irlandés	8.50
Infusiones	4.00
Americano	3.00
Colacao	3.70

APERITIVO

Vermut	6.50
Campari	6.50
Pastis	5.50
Fino	5.00
Copa de Cava	5.50
Aperol spritz	9.50
Negroni	9.50
Garibaldi	8.50
Bloody Mary	9,50

EXTRA de leche 0.50
EXTRA hielo 0.50

Establishment with information on food allergies and intolerances. Please ask our staff for information (Regulation N 1169/2011)