

Chiringuito  
Martín  
Playa

Fuengirola





# Chiringuito Martín Playa



@Chiringuito Martin Playa

## *desde 1981...*

Dos generaciones gestionan este negocio familiar donde el "buen hacer" de nuestra cocina, servicio y calidad nos avalan.

Disfruta de una excelente variedad mediterránea, desde los espetos, pescados y mariscos, aportando el mejor sabor a paellas y arroces, las carnes más sabrosas, etc.

Acompañados de una selecta Carta de Vinos.

## *since 1981...*

Two generations manage this family business where the "good work" of our cuisine, service and quality guarantee us.

Enjoy an excellent Mediterranean variety, from skewers, fish and shellfish, providing the best flavor to paellas and rice dishes, the tastiest meats, etc.

Accompanied by a select Wine List.





## Entrantes para compartir To Share

Langostinos al Pil Pil 10,50 €  
*Prawns Pil-Pil*

Pulpo a la gallega 16,00  
*Octopus Galician style*

Boquerones en vinagre 11,50  
*Anchovies in vinegar*

Almejas salteadas 250g 12,00  
*Sauteed clams*

Mejillones al vapor 9,50  
*Steamed mussels*

Mejillones salteados 9,50  
*Sauteed mussels*

Conchas finas (unidad) 2,50  
*Large clam in half a shell (unit)*

Navajas 12,00  
*Razor clams*

Coquinas 250g 15,50  
*Bay clams*

Gambas plancha 200g 18,00  
*Grilled prawns*

Patatas bravas 6,50  
*Hot chilli sauce potatoes*

## Ensaladas Salads

Ensalada tropical con salsa rosa 12,00  
*Tropical salad with american sauce*

Ensalada de la casa 8,00  
*House salad*

Milhojas de tomate, aguacate y atún 11,00  
*Thin slice tomato, avocado and tuna*

Ensalada caprese 9,50  
*Caprese salad*

Tomate picado con ajo 5,80  
*Diced tomatoes with garlic*

Ensaladilla rusa 8,90  
*Russian salad*

Pimientos asados 8,50  
*Pepper salad*

Salpicón de marisco 9,50  
*Seafood salad*

Aguacate con langostinos 11,50  
*Avocado with prawns*

Melón con jamón 8,50  
*Melon with Serrano ham*



IVA incluido  
VAT included  
Fotos orientativas  
Guidance photos





# Nuestras tradiciones ESPETOS

## Our Traditions

### SKEWERS

Sardinas 6,00

*Sardines skewer*

Pata de pulpo a la brasa 18,00

*Octopus leg BBQ*

Gambón a la brasa 14,00

*King prawns BBQ*

Calamar a la brasa o frito 18,00

*Squid BBQ or fried*

Dorada a la brasa o frita 16,50

*Gilt head BBQ or fried*

Lubina a la brasa o frita 16,50

*Sea bass BBQ or fried*

## Sopas

### Soups

Gazpacho con guarnición 6,00

*Cold tomato soap*

Salmorejo 7,00

*Cold tomato cream*

Sopa de cebolla 7,50

*Onion soup*

Sopa de marisco 8,50

*Shellfish soup*

Sopa de tomate 6,50

*Tomato soup*







## Pescados

### Fish

Rosada 13,50

*Red snapper*

Lenguado plancha 16,50

*Grilled sole*

Lenguado Meunière 17,50

*Meunière sole*

Lenguado con salsa de puerro  
y gambas 18,00

*Sole with prawns and leek sauce*

Pez espada 14,50

*Swordfish grilled*

Bacalao plancha o frito 17,00

*Cod grilled or fried*

Merluza 16,50

*Hake*

Parrillada de pescado ( para 2 pers.) 38,00

*Grilled selection of fish (2 person)*

Salmón plancha 15,50

*Grilled salmon*

Rodaballo con sorpresa de gambas 18,00

*Turbot with prawns*



Todos nuestros pescados van acompañados  
con verduras frescas y patatas a lo pobre

*All our grilled fish are accompanied by  
vegetables and chips*

## Marisco Seafood

Parrillada de marisco (2 pers.) 75,00

*Grilled assorted seafood (2 persons)*

Carabineros 130,00 €/kg

*Large red prawns*

Cigalas 90,00 €/kg

*Crayfish*

Bogavante 90,00 €/kg

*Lobster*





# Paella y Arroces

## Rices

*(precio por persona  
mínimo 2 personas)*

*(Price per person  
minimun 2 persons)*

Paella de marisco 13,50  
*Seafood paella*

Paella mixta 12,50  
*Mixed paella*

Paella de verduras 12,00  
*Vegetables paella*

Paella ciega 15,50  
*All peeled paella*

Fideuá 13,00

Arroz negro 14,00  
*Black rice*

Arroz caldoso 13,50  
*Rice with seafood broth*

Arroz con bogavante 23,00  
*Rice with lobster*

Arroz con carabineros 25,00  
*Rice with red prawns*

IVA incluido / VAT included

Fotos orientativas  
Guidance photos





# Pescados al peso al horno, a la espalda, al espeto o a la sal

## Fish by weight baked, grilled skin-side down, charcoal, in salt

Pargo o breca / Red sea bream	50,00 €/kg	Dorada / Sea bream	45,00 €/kg
Rodaballo / Turbot	50,00 €/kg	Urta	50,00 €/kg
Lubina / Sea bass	45,00 €/kg	Calamar / Squid	45,00 €/kg

## Fritos Fried dishes

<b>Plato Estrella</b> 13,50 (Chanquetes y camarones con pimientos asados)	Pata de pulpo a la brasa 18,00 <i>Octopus leg BBQ</i>
<b>Special Dish</b> (Baby shrimp and baby anchovies fried with pepper salad)	Vieira al pil-pil 6,00 <i>Scallop with pil-pil sauce</i>
Boquerones fritos 11,00 <i>Fried anchovies</i>	Choco 12,50 <i>Cuttlefish</i>
Chanquetes (pez plata) 10,00 <i>Baby anchovies</i>	Gambitas blancas fritas 11,50 <i>White prawns fried</i>
Calamaritos (puntillitas) 12,50 <i>Fried baby squids</i>	Tortillitas de camarones (4 unid) 8,00 <i>Baby shrimps fried</i>
Ortiguillas de mar en adobo 11,00 <i>Marinated anemones</i>	Tortitas de bacalao 8,00 <i>Cod tortillas</i>
Calamares 12,50 <i>Fried squids</i>	Pavías de merluza 10,00 <i>Batter of hake</i>
Boquerones al limón 12,00 <i>Fried anchovies with lemon</i>	Croquetas de cocido 8,00 <i>Stew meat croquettes</i>
Langostinos rebozados 12,50 <i>Battered prawns</i>	
Bacalao 11,50 <i>Cod fish</i>	
Fritura Malagueña 16,50 <i>Assorted fried fish</i>	





## Huevos y Pastas Eggs & Pasta

Tortilla española 8,00  
*Spanish omelette*

Tortilla de jamón 7,50  
*Ham omelette*

Tortilla de queso 7,50  
*Cheese omelette*

Tortilla de gambas 10,50  
*Prawns omelette*

Huevos con patatas 7,00  
*Fried eggs and chips*

Tallarines marinera 10,50  
*Seafood noodles*

Espaguetis boloñesa 8,00  
*Spaghetti bolognese*

Pizza cuatro quesos 8,50  
*Four cheeses pizza*

Pizza de jamón 8,50  
*Ham pizza*



## Carnes Meat

Entrecot (300/350 g) 17,50  
*Grilled entrecote*

Chuletas de cordero 16,50  
*Lamb chops*

Solomillo de cerdo 14,00  
*Pork tenderloin steak*

Filete de pollo a la plancha 10,50  
*Grilled chicken*

Filete crujiente de pollo 11,50  
*Crunchy chicken breaded*

Todas nuestras carnes van acompañadas  
con verduras frescas y patatas a lo pobre

*All our meats are accompanied by  
vegetables and chips*

## Salsas Sauces 2,00 €

Salsa Pimienta / *pepper sauce*

Salsa Champiñones / *mushrooms sauce*

Salsa Roquefort / *cheese roquefort sauce*





# Bebidas Drinks

## Cervezas Beers

Caña	1,80
Caña Sin Alcohol	2,00
Pinta	3,75
Victoria	2,80
Cruzcampo	2,80
Cerveza Sin Gluten	2,50
Victoria Sin Alcohol	2,50
Sin Alcohol Tostada	2,80
Alhambra Reserva	3,50
Heineken	3,00
Coronita	3,00
Desperados	3,00
Sidra	3,00
Jarra Cerveza 1L.	9,50

Agua grande	3,00
Agua pequeña	2,00
Agua con gas	2,50

## Vino de Verano

Tinto de Verano	2,00
Tanque Tinto de Verano	3,75
Jarra Tinto de Verano	9,50

## Sangría

Jarra Sangría	14,50
Jarra Sangría Cava	17,00
Lolea	15,00

## Refrescos Soft Drinks

Coca Cola	2,20
Fanta	2,20
Aquarius	2,60
Nestea	2,60
Red Bull	3,00
Casera 1L.	3,00

## Zumos Juice

Zumo Naranja natural	3,50
Zumos envasados	2,20
Batido Chocolate	2,20

## Café Infusiones

### Coffee Infusions

Infusión	1,80
Café	1,80
Café con hielo	2,00
Café Bombón	2,20
Carajillo	2,50
Carajillo Bayleis	3,00
Café Irlandés	5,50

### Cocktails

Mojito	6,50
Mojito Fresa o Mango	7,00
Margarita	6,50
Margarita Fresa	7,00
Daiquiri	6,50
Daiquiri Fresa o Mango	7,00
Piña Colada	7,50
San Francisco	6,00
San Francisco con Alcohol	7,00
Sex on the Beach	7,00
Tequila Sunrise	7,00

### Ginebra Gin

Larios	5,50
Beefeater	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Larios Rose	6,50
Larios 12	6,00
Martin Miller	7,50
Seagram's	7,00
Tanqueray	6,50
Hendricks	9,50

### Whisky

J&B	6,00
Ballantines	6,00
DYC 8 años	6,00
White Label	6,00
Jhonny Walker Red	6,00
Jhonny Walker Black	8,00
Jameson	7,00
Jack Daniels	7,00
Cardhu	9,50
Chivas Regal	9,50

## Ron Rum

Bacardí	5,50
Barceló	6,00
Brugal	6,00
Cacique	5,50
Havana 7	6,50
Legendario	6,50

## Vodka

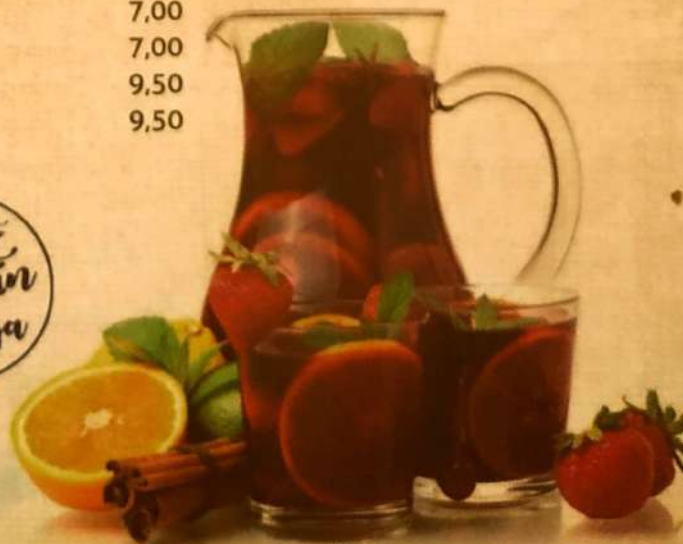
Smirnoff	6,00
Absolut	6,50
Vodka Caramelo	4,50

## Brandy

Soberano	3,00
Magno	3,50
Carlos I	9,50
1866	9,50

## Licores Liqueurs

Anis	3,00
Bayleis	5,00
Campari	6,00
Cointreau	5,00
Fernet Branca	5,00
Amaretto	5,00
Jägermeister	5,00
Licor 43	5,00
Martini	4,00
Orujo	4,00
Crema de Orujo	4,00
Tía María	5,00
Pacharán	4,00
Ricard o Pernod	5,00
Licor Sin Alcohol	3,50





# LOLEA®

MEDITERRANEAN APERITIF



## Lolea N° 1

Sangría realizada con Tempranillo y Cabernet, zumo natural de naranja y limón y un toque de canela

COPA BOT.  
**3,75€ 15€**



## Lolea N° 2

Aromáticas y mediterráneas uvas Chardonay y Macabeo, un sutil toque de vainilla y aromas cítricos de limón y naranja

COPA BOT.  
**3,75€ 15€**



## Lolea Brut N° 3

Un nuevo concepto donde el vino blanco frizzante se fusiona con la flor de saúco y las manzanas silvestres, para conseguir notas frutales y matices secos.

COPA BOT.  
**3,75€ 15€**



## Lolea Organic N° 4

Uva 100% garnacha ECOLÓGICA, picante y frutal que recuerda a frutos rojos, con zumo natural de limón y un toque de cardamomo

COPA BOT.  
**3,75€ 15€**



## Lolea Rosé N° 5

Una refrescante combinación con vino frizzante, flor de hibisco y jengibre que le otorgan un toque dulce y floral pero a la vez único y sorprendente

COPA BOT.  
**3,75€ 15€**



Informamos a nuestros clientes que los productos incluidos en carta pueden contener agentes alérgenos o trazas de los mismos  
Para más información consulte a nuestro personal

We inform our customers that the dishes included in the menu may contain allergens or traces of them  
Please talk to a member of staff for more information



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos Secos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces









MONTECELIO

*Iced Tea*

¡Solo 19 calorías  
de sabor y alegría!







### ROOIBOS MARACUYÁ

Sin teína y de sabor exótico.



### ROOIBOS PERA

Dulce y suave. Y sin nada de teína.



### TÉ NEGRO LIMÓN

El clásico que apaga tu sed.



### TÉ NEGRO MELOCOTÓN

Refrescante y delicioso. ¡Todo sabor!



### TÉ NEGRO FRUTOS DEL BOSQUE

¡El sabor más silvestre!



### TÉ VERDE MENTA

¿Hay algo más refrescante?



### TÉ VERDE PIÑA COLADA

La sensación más tropical.



### TÉ VERDE MOJITO

Viaja al Caribe en un solo sorbo.



### TÉ VERDE JENGIBRE

¡Nos encanta el jengibre!



Sin gluten

Con teína

Sin teína

\* Valor energético por cada bebida (180 ml)



Suplemento terraza.....€



MONTECELIO

*Disfruta de cada momento.*



t. +34 985 800 805  
[www.cafento.com](http://www.cafento.com)





## CARTA DE POSTRES



*Chiringuito  
Martin Playa*





### Crema Catalana

*Helado de crema catalana.*

Crème brûlée ice cream.

4,50 €

### Copa Dolce Fragola

*Helado de fresa con sirope.*

Strawberry ice cream and syrup.

4,50 €



### Limón Helado

*Helado de limón.*

Lemon ice cream.

4,50 €

### Mini Comtessa

*Helado de nata con chocolate.*

Plain ice cream with chocolate layers.

4,50 €



### Tarrina Whisky

*Biscuit, nata, whisky y azúcar quemado.*

Biscuit, cream, whisky and caramelized sugar.

4,50 €

### Copa Dolce Duo

*Vainilla y chocolate negro.*

Vanilla and dark chocolate.

4,50 €



### Coco Helado

*Helado de coco.*

Coconut ice cream.

4,50 €

### Gofre con Helado

*Gofre con helado.*

Waffle with ice cream.

4,50 €



## Postres

### Desserts

#### Milhojas de nata y crema

Whipped cream & cream puff pastry

5,50 €

#### Tarta de tres chocolates

Three chocolates cake

5,50 €

#### Tarta de queso

Cheesecake

5,50 €

#### Tiramisù

Tiramisu

5,50 €

#### Panna cotta de chocolate blanco y Baileys con frutos rojos

White chocolate panna cotta with Baileys and berries

6,00 €

#### Brownie con helado

Brownie and ice cream

6,00 €

#### Coulant con helado

Coulant and ice cream

6,00 €

#### Arroz con leche

Rice pudding

4,50 €

#### Crema catalana

Crème brûlée

4,50 €

#### Flan con nata

Crème caramel with whipped cream

4,50 €

## Fruta

### Fruit

#### Piña

Pineapple

4,50 €

#### Melón

Melon

4,50 €

#### Sandía (en temporada)

Watermelon (seasonal)

4,50 €

#### Bandeja de fruta variada, 2 pers.

Assorted fruit, 2 people

26,00 €





**NUEVO ALMENDRADO REMIX**

**DOUBLE MAGNUM**

27<sup>5</sup>

**Cornetto**

**NUEVO**

**GO!**

**CHOC'N BALL**

**NUEVO ¡SUPER CORNETTO!**

3<sup>c</sup>

2<sup>c</sup>

3<sup>c</sup>

3<sup>c</sup>

**FRIGO CHUCHOS**

2<sup>c</sup>

Con zumo de FRUTAS

**TO-STER**

2<sup>c</sup>

**Calippo**

**Calippo** LIME

**SOLERO EXOTIC**

98<sup>KCAL</sup>

27<sup>5</sup>

ESTE CARTEL ES RECICLABLE





## Tinto Red Wine



### D.O. RIOJA

	€
Mirto. Tempranillo	70,00
Ramón Bilbao. Edición Limitada. Tempranillo	23,00
Ramón Bilbao. Crianza. Tempranillo	17,00
Luis Cañas. Reserva Familia. Tempranillo -Garnacha	35,00
Altun Villacardiel. Tempranillo	22,00
Azpilicueta. Crianza. Tempranillo-Garnacha-Mazuelo	18,00

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Nabal. Crianza. Tempranillo	35,00
Dehesa de los Canónigos. Crianza. Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Albillo	34,00
Emilio Moro. Crianza. Tempranillo	32,00
Celeste. Roble. Tempranillo	18,00
Vegazar. Roble. Tempranillo	18,00
Portia. Roble. Tempranillo	16,00
Pepe Yllera. Tempranillo-Cabernet Sauvignon	16,00

### D.O. CASTILLA Y LEÓN

Yllera. 12 meses. Cabernet Sauvignon-Tempranillo	15,00
--	-------

### D.O. CÁDIZ

Relicta. Syrah	28,00
----------------	-------

### D.O. MÁLAGA

Malvajio. Syrah-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot	18,00
---	-------

IVA incluido / VAT included

## Vino Blanco White Wine

### D.O. RUEDA

Meraldís. Verdejo	32,00
Ramón Bilbao. Edición Limitada Lias. Verdejo	23,00
Finca La Colina. Sauvignon Blanc	28,00
Vega la Reina. Verdejo	16,00
Ramón Bilbao. Verdejo	17,00
Yllera. Vendimia nocturna. Verdejo	15,00

### D.O. RIOJA

Ramón Bilbao. Límite Norte. Maturana blanca-Tempranillo blanco	33,00
Campillo. Fermentación barrica. Viura-Chardonnay	16,00
Faustino Art. Viura-Chardonnay	16,00

### D.O. PENEDES

Viña Sol. Garnacha blanca-Parellada	16,00
-------------------------------------	-------

### D.O. HUELVA

Privilegio del Condado. Zalema	15,00
Mioro. Afrutado. Zalema	13,00
Senseo 5.5. Frizzante. Moscatel Alejandria	13,00

### D.O. CÁDIZ

Castillo San Diego. Barbadillo. Palomino fino	14,00
Maestrante. Semi dulce	14,00

### D.O. MÁLAGA

Cloe. Chardonnay	20,00
Malapipa. Moscatel de Alejandria Seco	18,00
Barón de Ribero. Verdejo	13,00



## Vino Blanco White Wine

### D.O. RIAS BAIXAS

Mar de Frades. Atlántico. Godello	33,00
Mar de Frades. Albariño	25,00
Marco Real. Albariño	17,00
Pazos de Barreiro. Albariño	16,00

### D.O. VALDEORRA

Joaquín Rebodello. Godello	17,00
----------------------------	-------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Nabal Albillo. Tempranillo-Garnacha-Albillo Mayor	28,00
---	-------

### D.O. RIBEIRO

Laudes. Caiño blanco-Albariño-Godello	28,00
---------------------------------------	-------

### D.O. CASTILLA Y LEÓN

Yllera. Chardonnay	16,00
Yllera. 5.5 Frizzante	15,00

### D.O. PAYS D'OC (Francia)

Côte des Roses. Sauvignon Blanc	22,00
---------------------------------	-------

### D.O. JEREZ

La Guita. Palomino fino	13,00
Eva Cream. Pedro Ximénez-Palomino Fino	15,00

## Vino Rosado Rosé Wine

### D.O. RIOJA

Lalomba Finca Lalinde. Garnacha-Viura	33,00
Ramón Bilbao. Garnacha	16,00

### D.O. NAVARRA

Pago de Araiz. Garnacha	15,00
-------------------------	-------

### D.O. SOMONTANO

12 Lunas. Syrah	18,00
-----------------	-------

### D.O. MÁLAGA

Malaje. Syrah-Tempranillo-Merlot	16,00
----------------------------------	-------

### D.O. CASTILLA Y LEÓN

Peñascal (Aguja). Tempranillo-Garnacha	14,00
--	-------

### D.O. HUELVA

Senseo 5.5. Frizzante. Moscatel	13,00
---------------------------------	-------

### D.O. PAYS D'OC (Francia)

Côte des Roses. Cinsault-Garnacha-Syrah	22,00
---	-------

## Cava & Champagne

Juvé & Camps. Reseva La Familia. Reserva Brut	30,00
Juvé & Camps. Rosé. Brut Rosé	25,00
Juvé & Camps. Cinta Púrpura. Brut Nature	23,00
Möet Chandon. Brut Nature	70,00
Palacios de Doñana. Brut Nature. (Benjamín)	18,00
Pierre Vannelet. Cuvée Spéciale. Brut	60,00