

Bebidas(drinks)

Entrantes(starters)

Ensaladas(salads)

1/2 Ración 1 Ración
(Small portion) (Big portion)

-Copa de cerveza/tinto de verano (glass of beer/red wine with soda).....	1,50€
-Tercio de cerveza Alhambra/Estrella Galicia(Alhambra beer bottle 33 cl.).....	2,00€
-Tanque de cerveza (tankard of beer).....	2,50€
-Jarra de cerveza (big tankard of beer).....	7,00€
-Copa de vino local tinto/blanco/rosado (glass of red/white/rose local wine) 3,00€	
-Copa de vino dulce local (glass of local sweet muscat grape wine).....	2,00€
-Refresco 350 ml (Soft Drink 350 ml).....	2,50€
-Agua pequeña 0.5 L (small spring water 0.5L).....	1,00€
-Agua grande 1 L (big spring water 1 L).....	2,00€
-Café solo/con leche/infusión(espresso/milk coffee/tea).....	1,00€
-Café doble/con hielo/con licor(big coffee/iced coffee/with liqueur).....	1,20€

Sopas(soups)

-Puchero (puchero soup).....	4,00€
(patata, garbanzos, pollo y zanahoria) (potato, chickpeas, chicken and carrot)	
-Picadillo (picadillo soup).....	4,00€
(jamón serrano, huevo y picatostes) (spanish ham, boiled egg and fried bread)	
-Gazpachuelo (gazpachuelo soup).....	5,00€
(sopa de pescado, patata, huevo y mayonesa) (fish soup, potato, boiled egg and mayonnaise)	

Pescados(fishes)

1/2 Ración 1 Ración (Small portion) (Big portion)	
-Rosada frita/a la plancha (fried/grilled kinglip slices).....	6,00€.....11,00€
-Anillas de calamar frito (fried calamari rings).....	5,90€.....10,0€
-Bacalao frito (fried cod slices).....	6,00€.....11,00€
-Calamar nacional a la plancha (grilled whole squid).....	20,00€
-Pez espada a la plancha (grilled swordfish).....	13,00€



@RestauranteReyesMoclinejo

-Jamón de Bodega (spanish ham).....	5,00€.....9,00€
-Queso curado de oveja/cabra (mature sheep/goat cheese).....	6,50€.....12,00€
-Queso semicurado de oveja (semi mature sheep cheese).....	6,50€.....12,00€
-Lomo en manteca casero (home-made cold pork loin slides with red lard)....	5,00€.....9,00€
-Chorizo casero a la plancha (home-made spicy pork sausage chorizo).....	5,00€.....9,00€
-Plato combinado de queso, jamón, salchichón, chorizo y morcilla (combination plate with cheese, spanish ham, spanish salami, chorizo and blood sausage).....	12,00€
-Berenjenas fritas con miel de caña (fried aubergine with cane syrup).....	6,00€.....10,00€
-Croquetas caseras (homemade croquettes).....	6,00€.....11,00€
-Espárragos a la parrilla (grilled asparagus).....	6,00€.....11,00€
-Tomate picado con ajo, anchoas y aceite de oliva(diced tomatoes with garlic, anchovies and olive oil).....	5,00€.....9,00€
-Gambas cocidas (boiled shrimps).....	6,00€.....11,00€
-Boquerones en vinagre (anchovies marinated in vinegar with olive oil).....	6,00€.....11,00€
-Pulpo al ajillo (cold sliced octopus with garlic and olive oil).....	7,00€.....13,00€
-Flamenquín gigante (big fried pork roll with ham, cheese and pepper).....	12,00€

Especialidades(Specialties of the house)

1/2 Ración 1 Ración
(Small portion) (Big portion)

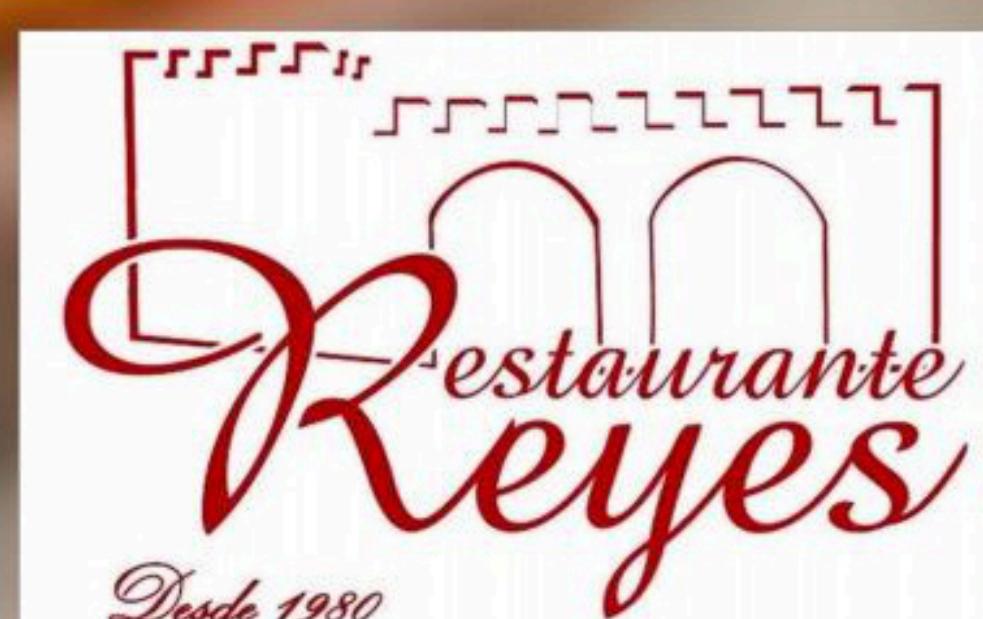
-Estofado de ternera (beef stew).....	6,00€.....11,00€
-Callos caseros con garbanzos (spanish tripe stew with chickpeas and chorizo).....	4,00€.....6,00€
-Migas de Moclínejo (lomo en manteca, chorizo, pimiento frito y huevo) (fried bread crumbs, chorizo, fried pepper, fried egg and cold pork loin slides with red lard).....	12,00€
-Plato de los Montes de Málaga (dish of the Mountains of Malaga) (patatas fritas, huevo, chorizo, lomo en manteca y pimiento frito) (fries, fried egg, chorizo, cold pork loin slides with red lard and fried pepper).....	12,00€
-Chivo cocinado al estilo Reyes (salsa al ajillo de vino blanco) (young goat stew with garlic and white wine sauce).....	9,00€.....17,00€
-Medallones de solomillo de cerdo a la pasa moscatel (pork sirloin slices with muscat grape wine sauce and raisins).....	14,00€
-Pollo con nata y champiñones (diced grilled chicken breast with mushrooms and cream sauce).....	12,00€
-Magro de cerdo con tomate (pork loin stew with tomato sauce)....	6,00€.....11,00€
-Filete de cerdo al ajillo (pork steaks with garlic).....	5,00€.....9,00€

-Ensalada mixta (mixed salad).....	4,00€.....6,00€
(lechuga, tomate, cebolla y aceitunas) (lettuce, tomato, onion and olives)	
-Ensalada de la casa (house salad).....	5,00€.....9,00€
(lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, zanahorias, espárragos, bocas de mar y anchoas) (lettuce, tomato, onion, sweet corn, tuna, carrot, asparagus, crab sticks and anchovies)	
-Ensaladilla rusa (potato salad).....	4,50€.....8,00€
(patata, mayonesa, guisantes, cebolla, zanahoria y atún)(potatoes, mayonnaise, peas, onion, carrot and tuna)	
-Ensalada de pimientos (peppers salad).....	4,50€.....8,00€
(pimientos asados, cebolla y atún) (roasted peppers, onion and tuna)	
-Ensalada malagueña (malagueña salad).....	4,50€.....8,00€
(patata, naranja, tomate, cebolla, pimientos, huevo, bacalao y aceitunas) (potatoes, orange, tomato, onion, peppers, boiled egg, cod and olives)	
-Ensalada César (Caesar salad).....	5,00€.....9,00€
(lechuga, pollo, queso, nueces, pasas y cebolla crujiente) (lettuce, chicken, cheese, walnuts, raisins and crispy onion)	

Carnes(meats)

1/2 Ración 1 Ración
(Small portion) (Big portion)

-Filete de pollo a la plancha/empanado(fried/grilled chicken breast)...	6,00€...9,50€
-Brocheta de pollo/cerdo y verduras (grilled pork/chicken skewer).....	14,00€
-Solomillo de cerdo a la parrilla (grilled pork sirloin steak).....	14,00€
-Solomillo de ternera a la parrilla (grilled beef sirloin steak).....	19,50€
-Entrecot de ternera a la parrilla (grilled beef rib eye steak.).....	16,00€
-Entrecot de buey a la parrilla (grilled ox rib eye steak).....	18,00€
-Churrasco de pollo (grilled boneless chicken leg).....	11,00€
-Presa ibérica (iberian grilled pork tenderloin).....	16,00€
-Chuletas de cordero (grilled lamb chops).....	16,00€



Desde 1980