

LOS CLÁSICOS DE LA MILLA

LA MILLA CLASSICS

Langostinos con nuestro pil-pil King prawns "pil-pil"	18,20 €
Plato de jamón ibérico Carrasco (100 gr.) Iberian ham	25,95 €
Cazuela de mejillones vapor al caldo corto Steamed mussels	14,50 €
Anchoas 00 Doña Tomasa con pulpa de tomate y sus tostas (4 ud.) Doña Tomasa anchovies 00 with tomato pulp and toasts (4 units)	20,20 €
Carabinero a la brasa, patatas chips, huevo frito y caviar Scarlet shrimp with potato chips, fried egg and caviar	33,50 €
Dúo de anchoas: una en brioche con mantequilla de caviar y la otra con queso comté Anchovies duo: with brioche and caviar butter and with comté cheese	11,00 €

GAZPACHOS ROJOS, BLANCOS, LÍQUIDOS Y ESPESOS

GAZPACHOS... RED, WHITE, LIQUID AND THICK

Gazpacho andaluz con bogavante y su guarnición Andalusian gazpacho with lobster tartar and garnish	12,75 €
Salmorejo con su huevo, atún y tacos de jamón Ibérico "Salmorejo" with boiled eggs, tuna, Iberian ham dices and olive oil	12,50 €
Ajo blanco con tartar de atún rojo , cebollita encurtida, láminas de almendras y pasas "Ajo blanco" accompanied with tuna tartar, pickled onion, laminated almonds and raisins	13,75 €



.....

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros. VAT included.

ENSALADAS

SALADS

La de bogavante cocido con mezcla de lechugas, chutney de mango y fruta de temporada Lobster salad with green lettuce leaves, mango chutney and seasonal fruit	29,90 €
De la huerta y tronco de atún en aceite Green salad with tuna trunk in olive oil	13,00 €
Templada de patas de bogavante fritas, carpaccio de piña y vinagreta de mango con hierbabuena Fried lobster legs, pineapple carpaccio and mango and peppermint sauce	21,20 €
De pimientos asados, lomo de atún en aceite y su emulsión de AOVE Roasted red peppers salad, tuna and olive oil emulsion	13,90 €
El "Picaillo" de tomate del terreno con lomo de atún en aceite Tomato from Malaga with tuna belly in olive oil	13,00 €
Nuestra burrata con tomate, helado de aguacate, mejillones escabechados y vinagreta de pesto Burrata cheese with tomato, avocado ice cream, pickled mussels and pesto vinaigrette	19,20 €

NUESTROS CRUDOS & OSTRAS

OUR RAW PRODUCTS & OYSTERS

Tartar de atún rojo acompañado de pan carasatu y helado de wasabi Red tuna tartar accompanied with "carasatu" bread and wasabi ice cream	22,20 €
Ceviche de carabinero y lubina con la cabeza del carabinero frita Scarlet shrimp and sea bass ceviche with fried scarlet shrimp head	22,20 €
Carpaccio de ternera , rúcula selvática, parmesano, tomate cherry confitado, lágrimas de mostazas y gotas de limón Beef carpaccio, rocket, parmesan, cherry tomato confit and drops of lemon juice	15,20 €
Ostra Fine de Claire Oyster	5,00 €
Caviar Nacarii (20 gr.) Caviar	61,95 €

.....

Pregunta a nuestro personal por la información referente a los alérgenos presentes en nuestros platos.
Ask our staff for information regarding the allergens in our dishes.

LA FRITURA TRADICIONAL ANDALUZA DE PESCADO

THE ANDALUSIAN TRADITIONAL FRIED FISH

Los boquerones de la Bahía de Málaga 15,70 €
Fried anchovies from Malaga

El calamar frito 16,70 €
Fried squid rings

Bogavante frito y salsa tártara 34,75 €
Fried lobster with tartare sauce

Salmonetitos fritos 16,90 €
Fried red mullets

ARROCES

RICE

**Precio por persona. Mínimo 2 pax.*

Nuestros arroces son realizados al momento y tardan 40 min. aproximadamente.

**Price per person. Minimum 2 pax.*

Our rice dishes are made on the spot and take about 40 minutes.

Arroz Ibérico con jamón Carrasco, secreto y panceta 19,20 €
Iberian rice with Carrasco Iberian ham, Iberian "secreto" and pork belly

Caldoso de bogavante o de carabinero 31,20 €
Lobster or scarlet shrimp creamy rice

Arroz de bogavante o de carabinero 31,20 €
Scarlet shrimp or lobster rice

Caldoso de marisco 19,00 €
Seafood creamy rice



Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros. VAT included.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Espeto de sardinas "Espeto" grilled sardines	10,20 €
Salmón a la brasa, salsa de cítricos y jengibre Roasted salmon with citrus and ginger Sauce	21,10 €
Gambas blancas (a la plancha o cocidas) Prawns (grilled or cooked)	26,90 €

CARNES EN HORNO DE BRASA

MEAT IN CHARCOAL OVEN

Solomillo de vaca vieja a la brasa (250 gr.) Beef tournedo	25,75 €
Entrecot de ternera madurada a la parrilla (300 gr.) Beef entrecôte	23,00 €
Chuletitas de cordero con salsa de miel y menta (300 gr.) Lamb chops with honey and mint sauce	24,95 €
Hamburguesa de ternera La Milla "La Milla" beef burger	19,90 €

Guarniciones Sides	5,90 €
------------------------------	--------

Salsas Sauces	2,00 €
-------------------------	--------

Pan piquitos y aceite de oliva Breadsticks and olive oil	2,50 €
--	--------

.....

Pregunta a nuestro personal por la información referente a los alérgenos presentes en nuestros platos.
Ask our staff for information regarding the allergens in our dishes.