

**LA MILLA**  
ELEGIMOS EL MAR

**Queremos presentarte nuestra carta de temporada.  
Nuestra cocina cuenta con una selección de los mejores  
productos del mar y de la tierra.  
Disfruta de la experiencia en La Milla.**

We would like to introduce you our seasonal menu.  
Our cuisine is made of a selection of the best products  
from the sea and the land.  
Enjoy the experience at La Milla.



## LOS CLÁSICOS DE LA MILLA

LA MILLA CLASSICS

<b>Langostinos pil-pil a nuestra manera</b> King prawns "pil-pil"	<b>18,20 €</b>
<b>Plato de Jamón Ibérico "Carrasco" acompañado de pan crujiente, pulpa de tomate y AOVE</b> "Carrasco" Iberian Ham with crusty bread, tomato pulp and olive oil	<b>25,95 €</b>
<b>Tosta de pan brioche con tartar de gambas, su cabeza frita y tocino Ibérico</b> Brioche bread toast with shrimps tartar, fried shrimps heads and iberian pork fat	<b>8,00 €</b>
<b>Espeto de sardinas</b> "Espeto" grilled sardines	<b>10,30 €</b>
<b>Tartar de atún rojo con yema curada en soja, acompañada de su clara frita y caviar</b> Red tuna tartar accompanied with soy-cured egg yolk, fried egg white and caviar	<b>32,50 €</b>
<b>Carabinero a la brasa, patatas chips, huevo frito y caviar</b> Scarlet shrimp with potato chips, fried egg and caviar	<b>33,50 €</b>

## GAZPACHO ROJO Y BLANCO, LÍQUIDO Y ESPESO

RED, WHITE, LIQUID AND THICK GAZPACHO

<b>Gazpacho andaluz acompañado con gamba blanca marinada y guarnición de verduras con crujiente de pan</b> Andalusian gazpacho with marinated white shrimps, crusty veggies and croutons	<b>12,75 €</b>
<b>Salmorejo con huevo, atún y tacos de jamón.</b> "Salmorejo" with boiled egg, tuna and Iberian ham dices	<b>12,50 €</b>
<b>Ajoblanco acompañado con tartar de atún , cebollita encurtida, laminas de almendras y pasas</b> "Ajoblanco" accompanied with tuna tartar, pickled onion, laminated almonds and raisins	<b>13,75 €</b>

.....

**IVA incluido.**  
VAT included.

## ENSALADAS DE LA MILLA

### SALADS

- De pimientos asados, lomo de atún en aceite y su emulsión de AOVE** 13,90 €  
Roasted red peppers salad, tuna and olive oil emulsion
- "Picaillo" de tomate del terreno con lomo de atún y cebolla roja** 14,00 €  
Tomato from Malaga with tuna in olive oil and red onion
- Nuestra burrata acompañada de tomate, helado de aguacate, mejillones escabechados y pesto** 19,20 €  
Burrata cheese with tomato, avocado ice cream, pickled mussels and pesto

## NUESTROS CRUDOS, OSTRAS & CAVIAR

### OUR RAW PRODUCTS, OYSTERS & CAVIAR

- Tartar de atún rojo aderezado con AOVE acompañado de pan carasatu y helado de wasabi** 22,50 €  
Red tuna tartar with olive oil accompanied with "carasatu" bread and wasabi ice cream
- Ceviche de carabinero y lubina con su cabeza frita, acompañado de filamentos de pimientos, germinados y leche de tigre** 22,50 €  
Scarlet shrimp and sea bass ceviche with fried scarlet shrimp head, accompanied by pepper filaments, sprouts and leche de tigre
- Ostra "Fine de Claire"** 5,00 €  
Fine de Claire oyster



.....

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.

# FRITURA TRADICIONAL ANDALUZA DE PESCADO

THE ANDALUSIAN TRADITIONAL FRIED FISH

<b>Boquerones de la bahía de Málaga</b> Fried anchovies from Malaga	<b>15,90 €</b>
<b>Calamar frito de las costas andaluzas</b> Andalusian fried squids	<b>16,90 €</b>
<b>Bogavante frito acompañado de salsa tártara</b> Fried lobster with tartare sauce	<b>37,75 €</b>

## ARROCES

RICE

*\*Precio por persona. Mínimo 2 pax.*

*Nuestros arroces son realizados al momento 40 minutos aprox.*

*\*Price per person. Minimum 2 pax.*

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

<b>Arroz Ibérico con láminas de jamón y tocino Ibérico "Carrasco"</b> Iberian rice with "Carrasco" ham and Iberian pork belly	<b>19,70 € p/p</b>
<b>Arroz de bogavante o de carabineros</b> Lobster or scarlet shrimp rice	<b>31,70 € p/p</b>
<b>Arroz caldoso de bogavante o de carabineros</b> Lobster or scarlet shrimp creamy rice	<b>31,70 € p/p</b>



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

# CARNES EN HORNO DE BRASAS

MEAT IN CHARCOAL OVEN

**Solomillo de vaca vieja a la brasa** 25,75 €  
Grilled beef sirloin

**Chuletillas de cordero con salsa de miel y menta** 25,50 €  
Lamb chops with honey and mint sauce

**Hamburguesa de ternera La Milla** 19,90 €  
"La Milla" beef burger

.....  
**Guarniciones** 5,90 €  
Sides

**Salsas** 2,00 €  
Sauces

**Pan y aceite de oliva "Castillo de Canena"** 2,50 €  
Bread and olive oil "Castillo de Canena"

.....

.....  
**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.



