

ASADOR & RESTAURANTE

MARBELLA

EST. 2017



**EL REPIQUE**

EL ASADOR DEL CENTRO HÍPICO

# CARTA



<b>QUESO CURADO 1 RACIÓN</b> Cured cheese	<b>19,50</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO 1 RACIÓN</b> Iberian Ham	<b>25,00</b>
<b>SURTIDO IBÉRICO DE BELLOTA 1 RACIÓN</b> Iberian Mix	<b>28,00</b>
<b>CREMA DE VERDURAS</b> Vegetables cream	<b>7,50</b>
<b>SOPA DE TOMATE</b> Tomato Soup	<b>7,50</b>
<b>PROVOLETA A LA PARRILLA</b> Grilled Italian cheese	<b>12,00</b>
<b>CHORIZO CRIOLLO</b> Spicy sausage	UNIDAD <b>4,50</b>
<b>MORCILLA DE CEBOLLA</b> Black pudding	UNIDAD <b>4,50</b>
<b>EMPANADAS DE CARNE ARGENTINA</b> Argentinian meat pie	UNIDAD <b>4,50</b>
<b>EMPANADAS DE PULPO</b> Octopus pie	UNIDAD <b>4,50</b>
<b>REVUELTO DE MORCILLA Y CHAMPIÑONES</b> Scrambled eggs with mushrooms and Black pudding	<b>12,50</b>
<b>CEVICHE DE GAMBÓN CON LIMA Y MANGO</b> Prawn ceviche with lime and mango	<b>22,75</b>
<b>CROQUETAS VARIADAS CON ALIOLI</b> Assorted croquettes	<b>14,00</b>
<b>GAMBAS AL PIL PIL</b> Shrimp with garlic	<b>13,50</b>
<b>GAMBAS AL PIL PIL CON TOMATE CHERRY Y HUEVO</b> Shrimps with garlic, cherry tomatoes and egg	<b>14,50</b>
<b>PATATAS REPIQUE (Cama de patatas con alioli y gambas)</b> Potatoes with Alioli and prawns	<b>12,50</b>
<b>BERENJENAS FRITAS EL REPIQUE CON SALMOREJO</b> Fried eggplants Repique with salmorejo	<b>13,00</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON CHORIZO, JAMÓN O MORCILLA</b> Scrambled eggs with Chorizo, Ham or Blood sausage	<b>15,00</b>
<b>HAMBURGUESITAS DE ATÚN DE ALMADRABA, CON MAYONESA DE WASABI Y ALGAS WAKAME</b> (2 Unids) Almadraba tuna burgers,with wasabi mayonnaise and wakame seaweed (2 Pcs of each)	<b>14,00</b>
<b>ALCACHOFA A LA PARRILLA CON CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO Y VIRUTA DE PARMESANO</b> Grilled artichoke with crispy serrano ham and parmesan shaving	<b>15,00</b>
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> Grilled Vegetables entrantes/starters	<b>15,00</b>
<b>PATATAS BRAVAS AL ESTILO REPIQUE</b> Potatoes with "Brava" sauce	<b>12,00</b>
<b>TORREZNOS</b> Pork crackling	<b>16,00</b>
<b>CRUJIENTE DE LANGOSTINOS CON SALSA CHUTNEY DE MANGO</b> Crispy prawns with mango chutney sauce	<b>15,80</b>
<b>RACIÓN DE SALMOREJO A NUESTRA MANERA</b> Portion of salmorejo in our way	<b>9,50</b>
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> Salmon tartar	<b>25,00</b>
<b>TARTAR DE ATÚN DE LA ALMADRABA</b> Tuna Tartar	<b>25,00</b>
<b>TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO DE MÁLAGA</b> Traditional Iberian sausage Tartar	<b>14,80</b>
<b>ANCHOAS CON MANTEQUILLA ECOLÓGICA</b> Anchovies with organic butter	<b>26,80</b>
<b>MIMOSA EL REPIQUE</b> Timbal de patata, huevo, atún, tomate, mayonesa y cebolla Potato timbale, egg, tuna, tomato, mayonnaise and onion	<b>17,00</b>

<b>MIXTA CAMPERA DE LA HUERTA</b> Mixed salad	<b>13,50</b>
<b>DE QUESO DE CABRA TEMPLADO CON MIEL DE CAÑA</b> Goat cheese salad	<b>15,00</b>
<b>TOMATE ROSA , VENTRESCA Y CEBOLLA MORADA</b> Pink Tomato, tuna and red onion.	<b>14,00</b>
<b>TOMATE ROSA Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO</b> Pink Tomato, Cantabrian anchovies	<b>17,00</b>
<b>CÉSAR</b> Classic caesar salad	<b>15,00</b>
<b>TOMATE ROSA Y QUESO MOZZARELLA</b> Pink Tomato and mozzaella cheese	<b>14,00</b>
<b>TOMATE Y CEBOLLA</b> Tomato and onion	<b>10,00</b>
<b>ROSADA A LA PLANCHA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> Grilled Rosada with vegetables	<b>17,50</b>
<b>SALMÓN SALVAJE AL MARTINI</b> Wild salmon with Martini sauce	<b>21,80</b>
<b>LUBINA A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> Seabass oven baked or BBQ with vegetables	<b>25,00</b>
<b>PULPO A LA BRASA EN CAMA DE EMULSIÓN DE PURÉ DE PATATAS</b> BBQ octopus with mashed potatoes	<b>24,00</b>
<b>DORADA A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> Seabream oven baked or BBQ with vegetables	<b>23,50</b>
<b>PULPO A LA GALLEGA</b> Galician style octopus	<b>23,90</b>
<b>PAELLA mixta</b> Mixed Paella	<b>15,00</b>
<b>PAELLA DE MARISCOS</b> Seafood Paella	<b>16,00</b>
<b>PAELLA DE VERDURAS</b> Vegetables Paella	<b>13,00</b>
<b>CALDOSO CON BOGAVANTE</b> Creamy rice with lobster	<b>22,50</b>
<b>RISOTTO DE SETAS</b> Mushrooms Risotto	<b>17,95</b>
<b>RISOTTO DE GAMBAS</b> Shrimps Risotto	<b>18,95</b>

**Precio por persona para paella y arroz caldoso.  
Mínimo 2 personas.**

Price per person for paella and creamy rice.  
Minimum 2 persons.

**Las paellas y el arroz caldoso solo se servirán previo encargo.**  
The paellas and creamy rice will only be served upon request.

<b>LOMO ALTO ARGENTINO</b> Argentinian Rib eye	27,00
<b>ENTRECOTE ARGENTINO</b> Entrecote	24,50
<b>SOLOMILLO ARGENTINO</b> Beef Sirloin	32,00
<b>ENTRAÑA</b> Skirt Steak	16,00
<b>TIRA DE ASADO</b> Beef Spare Ribs	15,50
<b>CHULETÓN DE VACA PREMIUM (40 DÍAS DE MADURACIÓN)</b> Old Beef Chuletón	72,00 / Kg
<b>CHULETÓN DE ANGUS</b> Angus Chuletón	64,00 / Kg
<b>T-BONE</b> T-Bone	64,00 / Kg
<b>SECRETO IBÉRICO DE CERDO</b> Iberian grilled pork	23,50
<b>VACIO DE TERNERA</b> Argentinian flank steak	17,50
<b>CACHOPO</b> An Asturian dish consisting of ham, cheese inside beef fillets.	27,00
<b>POLLO DESHUESADO AL LIMÓN</b> Boneless chicken breast with lemon	15,50
<b>POLLO DESHUESADO</b> Boneless chicken breast	14,00
<b>RABO DE TORO</b> Oxtail	24,00
<b>FLAMENQUÍN EL REPIQUE</b> Andalusian dish consisting of jamón serrano rolled in pork loin, battered and fried.	19,00
<b>PEPITO TERNERA DE LOMO ALTO CON PATATAS FRITAS</b> Sandwich with Argentinian Rib eye and french fries	14,50



<b>CARRILLADA IBÉRICA</b> Cheek of iberian pork	22,00
<b>PATA DE CORDERO LECHAL AL HORNO AROMATIZADA CON TRUFAS Y ACOMPAÑADA DE VERDURAS ASADAS</b> Shoulder of suckling lamb flavoured with truffles and accompanied by roasted vegetables	32,00 750 gr. aprox
<b>STEAK TARTAR DE SOLOMILLO ARGENTINO CON PATATAS FRITAS</b> Suckling Sirloin Steak tartar with fries	29,00
<b>HAMBURGUESA PARÍS</b> 100% carne de ternera madurada Rucula, cebolla caramelizaday queso de cabra. Arugula, caramelized onion and goat cheese	14,25
<b>HAMBURGUESA REPIQUE</b> 100% carne de buey Rucula, tomate, queso fundido, bacon, huevo frito, cebolla morada, pepinillo y salsa Repique. Arugula, tomato, melted cheese, bacon, fried egg, onion, pickle and Repique sauce.	16,00
<b>POLLO PIRI PIRI</b> Pollo asado con especias picantes Grilled chicken with hot spices	16,00
<b>BROCHETA MIXTA A LA PARRILLA</b> Brocheta mixta a la parrilla Mixed grilled meats	23,00
<b>JARRETE DE TERNERA AL HORNO CON PARMENSIER DE PATATAS Y VERDURAS</b> Veal jug with potatoes and vegetables	35,00 / kg

LA GUARNICIÓN Y LAS SALSAS DE LAS CARNES SE DEBEN PEDIR APARTE.

CUBIERTO Y PAN 2,50€ POR PERSONA

#### PARRILLADA ESPECIAL

**PARRILLADA ARGENTINA / ARGENTINIAN BBQ** 27,00  
Chorizo + Morcilla + Vacio + Pollo + Entraña  
Chichen + Argentinian flank steak + Spicy Sauce  
+ Shirt Steak + Black Pudding

**Precio por persona, mínimo 2 personas.**  
Price per person, minimum 2 persons.

<b>PATATAS FRITAS</b> French Fries	4,00
<b>PATATAS FRITAS PROVENZAL</b> Provenzal French Fries	4,90
<b>PATATA ASADA</b> Baked potatoes	3,00
<b>VERDURAS COCIDAS</b> Cooked Vegetables	4,50
<b>PURÉ DE PATATAS</b> Mashed potatoes	4,80
<b>SALSAS (CHAMPIÑONES, A LA PIMIENTA O ROQUEFORT)</b> Mushroom sauce, Pepper sauce or Roquefort sauce	3,00
<b>PAN Y MANTEQUILLA</b> Bread & Butter	1,50

# SELECCION HALAL



NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES HALAL CUENTA CON LA CERTIFICACIÓN OFICIAL DE LOS ORGANISMOS AUTORIZADOS.

<b>ENTRECOTE</b> Entrecote	26,90
<b>CHULETAS DE CORDERO SERVIDAS CON SALSA DE MENTA</b> Lamb chops served with mint sauce	21,00
<b>POLLO DESHUESADO CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> Boneless chicken breast with vegetables	14,00
<b>HAMBURGUESA PARÍS</b> Rúcula, cebolla caramelizada y queso de cabra Arugula, caramelized onion and goat cheese	14,50
<b>HAMBURGUESA EL REPIQUE</b> Rúcula, tomate, queso fundido, huevo frito, cebolla morada, pepinillo y salsa Repique. Arugula, tomato, melted cheese, fried egg, onion, pickle and Repique sauce.	16,00

## MENÚ PARA NIÑOS KIDS MENU

ESPAGUETIS BOLOÑESA (No incluye patatas fritas)  
FILETE EMPANADO DE POLLO  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
HAMBURGUESA  
LAGRIMITAS DE POLLO EMPANADO  
ROSADA A LA PLANCHA

Incluye patatas fritas, bebidas y helado

15€



## UBIDE TIERRA D.O. RIOJA

## BLANCOS WHITE

2 AMIGOS D.O. ALBARIÑO	23,00
DOÑA BEATRÍZ VERDEJO	18,00
RUMBO CERO D.O. ALBARIÑO	20,00
CAMINA SUAVIGON BLANC	18,00
TARIMA SAUVIGNON BLANC D.O ALICANTE	22,00
MAR DE FRADES D.O. ALBARIÑO	38,00
OREMUS MANDOLÁS 2020 -Vega Sicilia- D.O. TOKAJ	48,00
FINCA TRESOLMOS SAUVIGNON BLANC	18,00

## TINTOS RED

## D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO	36,00
ARTE DE VIVIR D.O. RIBERA DEL DUERO	20,00
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. RIBERA DEL DUERO	72,00
PAGOS DE ANGUIX D.O. RIBERA DEL DUERO	49,00
HACIENDA MONASTERIO D.O. RIBERA DEL DUERO	78,00
FINCA RESALSO D.O. RIBERA DEL DUERO	24,50
VEGA SICILIA VALBUENA 2018 D.O RIBERA DE DUERO	260,00
EMILIO MORO 2019 D.O. RIBERA DEL DUERO	38,00
PERNALES 2020 TEMPRANILLO D.O RIBERA DE DUERO	22,00

## D.O. RIOJA

LUIS CAÑAS CRIANZA 2019 D.O. RIOJA	30,00
LUIS CAÑAS RESERVA SELECCIÓN FAMILIAR 2017 D.O. RIOJA	48,00
LAGUNILLA CRIANZA D.O. RIOJA	20,00
TERRA VELLA CRIANZA D.O. RIOJA	24,00
UBIDE TIERRA D.O. RIOJA	24,00
UBIDE GRAN RESERVA D.O. RIOJA	62,00
FOS BARANDA CRIANZA 2017 RIOJA ALAVESA	33,00
LAGUNILLA RESERVA 2016 D.O RIOJA	28,00
MUGA D.O RIOJA	38,00

## VINOS ARGENTINOS

TRUMPETER Malbec - Argentina	30,00
PIETRO MARINI Cabernet Sauvignon - Argentina	26,00
PIETRO MARINI Malbec - Argentina	26,00

## VINOS DE PAGO

PRESTIGIO	24,00
-----------	-------

## ROSADO ROSE

L'ARNAUDE COTE DE PROVENCE	19,00
TUNANTE DE AZABACHE D.O. CASTILLA Y LEÓN	17,00
MARQUES DE RISCAL D.O RIOJA	22,00
UBIDE LAVA D.O RIOJA	17,00

## CAVA Y CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	100,00
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	115,00
MOET & CHANDON ICE	120,00
VUEVE CLIQUOT ROSADO	160,00
LAURENT PERRIER ROSE	185,00

## CAVA

MARQUÉS DE LA CONCORDIA RESERVA DE LA FAMILIA BRUT	19,00
MARQUÉS DE LA CONCORDIA RESERVA DE LA FAMILIA ROSADO	21,00

# POSTRES DESSERTS

PANQUEQUE CON TOPING A ELEGIR Sirope, Nutella, dulce de leche, Kinder o chocolate blanco Pankcakes with Syrup, Nutella, caramel, Kinder or white chocolate.	7,95
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Brownie with vanilla icecream	7,95
TARTA DE QUESO CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE Cheese cake with forest fruit sauce	7,95
TARTA DE LIMÓN CASERA Homemade Lemon Cake	7,95
FLAN CASERO XXL Homemade Xxl Flan	7,95
TARTA DE ZANAHORIA Carrot cake	7,95

<b>DESAYUNO CAMPERO / COUNTRYSIDE BREAKFAST</b>	6,00
Rebaná de pan de pueblo con huevos fritos con ajete y beicon. Slice of traditional bread with fried eggs with garlic and bacon.	

<b>DESAYUNO INGLÉS / ENGLISH BREAKFAST</b>	7,50
Alubias, beicon, tomate y huevos revueltos. Beans, bacon, tomato and scrambled eggs.	

<b>PITUFOS / SMALL PIECE OF BREAD</b>	
Bacon, queso y tomate / Bacon, cheese and tomato	4,50
Mixto / Ham and cheese	4,00
Catalana y Queso manchego / Tomato, Olive Oil, and Cheese	5,50
Atun y tomate / Tuna and tomato	4,50
Tomate y aceite Tomato, Olive Oil,	3,50
Catalana Tomato, Olive Oil, Iberia ham	4,75

# DESAYUNOS BREAKFAST



