

MENU

CLASICOS	
APEROL SPRITZ	7
LIMONCELLO SPRITZ	7
VERMOUTH DE LA CASA	4,5
TINTO DE VERANO	4,5
COPA SANGRIA	5,5
JARRA SANGRIA	16,5
TANQUE CRUZCAMPO	4
COPA VINO RIOJA	4
COPA VINO RIBERA	4
COPA VINO MALAGA	4
COPA CAVA	4
COPA FRIZZANTE	4,5
PAN Y PIQUITOS	1,5

ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE
INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS,
REGLAMENTO (EU) 1169/2011. SOLICITE
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL



PIMIENTOS PADRÓN	4,5	GAZPACHO	3,5
Pimientos fritos y sal Mandon. Simple y clásico. Fried padron peppers with Mandon salt. Simple and classic.		Sopa fresca de tomate, pimiento, ajo, perejil, aceite, vinagre y sal decorado con picatostes. Un clásico andaluz. Fresh tomato soup with peppers, garlic, parsley, olive oil, vinegar and salt garnished with croutons. Andaluz style classic.	
CHIPIRONES A LA PLANCHA	4,8	TORTILLA DE PATATAS	3,8
Chipirones flameados en la plancha con ajo y perejil. Flamed grilled squids with garlic and parsley.		Tortilla al estilo español de patatas trozadas con huevo y cebolla. Spanish style omelette mixed with handcut potatoes, onions and eggs	
BOQUERONES EN VINAGRE	4,2	ENSALADILLA RUSA	3,8
Para mojar el pan con ajo y perejil, nada más que decir. Anchovies in vinegar with garlic and parsley.		Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA. Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonnaise.	
PATA DE JAMÓN AL HORNO	4,5	EMPAÑADILLA DE CARNE	3,5
Pata de jamón cocida a fuego lento. Slow braised ham leg.		Masa de hojaldre rellena de carne de ternera con cebolla, aceitunas y huevo. Pastry stuffed with juicy beef, onions, egg and olives.	
SARDINAS (1u)	2,8		
Sardina en aceite sobre tomate fresco con porra Antequerana. Inesperado pero increíble. Sardine in oil with fresh tomato slice and porra Antequerana. Unexpected but incredible.			

CALAMARES FRITOS	13,5	PATATAS BRAVAS	8,9
Fried calamari rings.		Patatas fritas con salsa brava al estilo Padilla elaborada con mayonesa casera.	
PUNTILLITAS FRITAS	12	POTATOES FRIES	
Fried baby squids.		Potatoe fries with Padilla's style brava sauce.	
HUEVOS ROTOS C/JAMÓN	11,5	TARTARE DE ATÚN CURADO C/AGUACATE	16
Patatas fritas, huevos fritos y jamón Ibérico. Nada más que decir.		Tartar de atún en salsa de soja con aguacate y salsa naranja/miel. Tuna tartar in soy sauce with avocado with honey/orange sauce.	
ENSALADILLA RUSA	9,5	TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 100G	20
Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA. Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonnaise.		Tabla de jamón Ibérico de alta calidad. High quality Iberico ham board.	

DOBLE CHEESEBURGUER	15,5	HAMBURGUESA PADILLA	15,5
Doble carne de Res, doble queso y salsa BBQ al estilo Padilla acompañada con patatas fritas. Un clásico de toda la vida. Double beef patty, double cheese and Padilla's style BBQ sauce served with french fries. Just a classic.		Doble carne de Res, queso de cabra, chutney de tomate y rúcula acompañada con patatas fritas. Double beef patty, goat cheese, tomato chutney and arugula served with french fries.	

GAMBAS AL PIL PIL	4,9	Callos a la Andaluza	4,5
Gambas flameadas en aceite con ajo, perejil, cayena y vino blanco. Flamed baby prawns cooked with garlic, parsley, cayenne and white wine.		Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro. Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.	
CROQUETAS	3,8	Berenjenas fritas C/MIEL DE CAÑA	11
(Tapa 2u - Ración 8u)		Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana". Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".	
Selección de croquetas de temporada malagueñas. Malaga's season croquettes selection.		Parrillada de Verduras	14,5
MEJILLONES A LA MARINERA	4	Berenjena, calabacín, champignon, pimientos, tomate, espárragos y cebolla grillados. Grilled eggplant, zucchini, mushroom, peppers, tomato, asparagus and onion.	
Mejillones cocidos emplatados con salsa marinera casera. Mussels served with a homemade marinara sauce.		LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA	14,5
ATÚN EN TATAKI	4,9	Lasagna casera de calabacín, zanahoria y berenjena con salsa bolognese de soja, salsa blanca y queso parmesano. Homemade zucchini, carrot and aubergine lasagna with soy Bolognese, white sauce and parmesan cheese.	
Atún con salsa miel/naranja, rebosado en soja con sésamo sobre crema de calabacín. Tuna dressed with honey/orange sauce, breaded with sesame seeds over a zucchini cream.			
CALLOS A LA ANDALUZA	4,5		
Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro. Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.			
BERENJENAS FRITAS C/MIEL DE CAÑA	11		
Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana". Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".			
PARRILLADA DE VERDURAS	14,5		
Berenjena, calabacín, champignon, pimientos, tomate, espárragos y cebolla grillados. Grilled eggplant, zucchini, mushroom, peppers, tomato, asparagus and onion.			
LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA	14,5		
Lasagna casera de calabacín, zanahoria y berenjena con salsa bolognese de soja, salsa blanca y queso parmesano. Homemade zucchini, carrot and aubergine lasagna with soy Bolognese, white sauce and parmesan cheese.			

Tapas

GAZPACHO	3,5
Sopa fresca de tomate, pimiento, ajo, perejil, aceite, vinagre y sal decorado con picatostes. Un clásico andaluz.	
TORTILLA DE PATATAS	3,8
Tortilla al estilo español de patatas trozadas con huevo y cebolla.	
ENSALADILLA RUSA	3,8
Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA.	
EMPAÑADILLA DE CARNE	3,5
Masa de hojaldre rellena de carne de ternera con cebolla, aceitunas y huevo.	

Para Compartir

PATATAS BRAVAS	8,9
Patatas fritas con salsa brava al estilo Padilla elaborada con mayonesa casera.	
PUNTILLITAS FRITAS	12
Potatoe fries with Padilla's style brava sauce.	
TARTARE DE ATÚN CURADO C/AGUACATE	16
Tartar de atún en salsa de soja con aguacate y salsa naranja/miel.	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 100G	20
Tabla de jamón Ibérico de alta calidad.	
TABLA DE QUESO MANCHEGO E IBÉRICOS	20
Manchego cheese and Iberico cuts board	

Hamburguesas

HAMBURGUESA PADILLA	15,5
Doble carne de Res, queso de cabra, chutney de tomate y rúcula acompañada con patatas fritas.	

Especialidad de la Casa

GAMBAS AL PIL PIL	4,9	Callos a la Andaluza	4,5
Gambas flameadas en aceite con ajo, perejil, cayena y vino blanco. Flamed baby prawns cooked with garlic, parsley, cayenne and white wine.		Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro. Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.	
CROQUETAS	3,8	Berenjenas fritas C/MIEL DE CAÑA	11
(Tapa 2u - Ración 8u)		Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana". Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".	
Selección de croquetas de temporada malagueñas. Malaga's season croquettes selection.		Parrillada de Verduras	14,5
MEJILLONES A LA MARINERA	4	Berenjena, calabacín, champignon, pimientos, tomate, espárragos y cebolla grillados. Grilled eggplant, zucchini, mushroom, peppers, tomato, asparagus and onion.	
Mejillones cocidos emplatados con salsa marinera casera. Mussels served with a homemade marinara sauce.		LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA	14,5
ATÚN EN TATAKI	4,9	Lasagna casera de calabacín, zanahoria y berenjena con salsa bolognese de soja, salsa blanca y queso parmesano. Homemade zucchini, carrot and aubergine lasagna with soy Bolognese, white sauce and parmesan cheese.	
Atún con salsa miel/naranja, rebosado en soja con sésamo sobre crema de calabacín. Tuna dressed with honey/orange sauce, breaded with sesame seeds over a zucchini cream.			
CALLOS A LA ANDALUZA	4,5		
Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro. Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.			
BERENJENAS FRITAS C/MIEL DE CAÑA	11		
Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana". Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".			
PARRILLADA DE VERDURAS	14,5		
Berenjena, calabacín, champignon, pimientos, tomate, espárragos y cebolla grillados. Grilled eggplant, zucchini, mushroom, peppers, tomato, asparagus and onion.			
LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA	14,5		
Lasagna casera de calabacín, zanahoria y berenjena con salsa bolognese de soja, salsa blanca y queso parmesano. Homemade zucchini, carrot and aubergine lasagna with soy Bolognese, white sauce and parmesan cheese.			

Paellas

MARISCOS:	Langostinos, mejillones, calamares.
Seafood:	squid, prawns, mussels.
VEGETALES:	Verduras de temporada.
Vegetables:	vegetables of the season.

Para 2 personas	25
Individual	17

Fideua

MARISCOS:	Langostinos, mejillones, calamares.
Seafood:	squid, prawns



BEBIDAS / DRINKS

SPRITZ & MIXTOS

7€

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, Soda

CLASICO NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth

EL INGLES

Gin, Tónica

EL CUBATA

Ron, Coca Cola

EL ARGENTINO

Fernet, Coca Cola

EL RUSO

Vodka, Soda

EL IRLANDES

Whiskey, Coca Cola

LICORES / DRINKS

5€ (50ml)

VODKA	GIN	RON	WHISKY	TEQUILA
AMARETTO	FRANGELICO	PACHARAN	FERNET	
LIMONCELLO	AFILADOR	JAGERMEISTER	BAILEYS	

BRANDY DE JEREZ (50ml) VERMOUTH (50ml)

Carlos I	8	De la Casa (Málaga)	4,5
Carlos III	6	La Copa (Jerez)	5

CHUPITOS

Clásicos	3
De la Casa	2

SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Agua (500ml)	2,8	Agua c /gas	3
Refrescos	3	Zumos (200ml) <i>Piña, Naranja, Melocotón</i>	2,5

Coca Cola, Fanta, Sprite, Aquarius, Nестea, Tónica

CERVEZAS / BEERS

Caña Cruzcampo	2,5
Tanque Cruzcampo	4

BOTELLINES / BOTTLE

El Aguila	3
Heineken	3,5
El Alcázar	3,5
Cruzcampo Gluten Free	3,5
Amstel 00 Tostada	3,5

CLASICOS / CLASSIC

Tinto de Verano	4,5
Copa de Sangría	5,5
Jarra de Sangría	16,5

VINOS / WINES

TINTOS / REDS

	Copa	Btl
Graciante (Cosecha)	4	17,5
Viña Diezmo (Crianza)		22
Ramón Bilbao (Crianza)		24

RIBERA

Finca Engalia (Roble)	4	18,5
Señorío de Nava (Roble)		24
Señorío de Nava (Crianza)		26

MALAGA

Bocatinta (Joven)	4,5	22
Bocatinta (Crianza)		28
Gross Ecos (Syrah)		32
Gross (Cabernet Sauvignon)		36

BLANCOS / WHITES

Marques del Atrio (Cosecha - Seco)	4	20
Embrumas Verdejo (Semidulce)	4	18
Pandora Verdejo (Criado en Lías)		24
Albariño BOJ 570 (Rías Baixas)		28

ROSADOS / ROSE

Viña Campus (Navarra)	4	18
Señorio de Nava (Ribera)		22
Emina (Cigales)		24

ESPUMANTES / SPARKLINGS

Viña Nebula Brut Nature (Cava)	4	18
Sparkling Croft Twist (Frizzante)	4,5	22
Moscato Carmela (Moscato)	4	22



ESQUINA PADILLA

by GRUPO AM

TAPAS & COCINA ESPAÑOLA

POSTRES / DESSERTS

CREMA CATALANA 6

Ⓐ Ⓜ Spanish custard topped with a layer of caramelized sugar

TARTA DE QUESO 7

Ⓐ Ⓜ Spanish style cheesecake

CHOCOTORTA 7

Ⓐ Ⓜ Ⓝ Ⓞ Rich layers of chocolate cookies, blended dulce de leche and cream cheese, creating a smooth and irresistible dessert

TIRAMISU 7

Ⓐ Ⓜ Ⓝ Ⓞ Delicate layers of espresso-soaked ladyfingers, velvety mascarpone cream, and a dusting of cocoa, creating a timeless dessert

LIQUIDOS / LIQUIDS

MÁLAGA DULCE VIRGEN	4
PEDRO XIMENEZ DULCE	4,5
MANZANILLA SOLEAR	3,5
VERMOUTH DE LA CASA (MALAGA)	4,5
MOSCATO CARMELA SPARKLING (SEMIDULCE)	4

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	2	AMERICANO	2,3
ESPRESSO DOBLE	2,3	CORTADO	2,3
CAFÉ SOLO	2	CAFÉ CON LECHE	2,5
CARAJILLO <i>(Brandy, Whisky o Baileys)</i>	3,5	TE <i>(Negro, Verde, Rojo, Menta, Manzanilla)</i>	2