



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
COPA VINO	4
TANQUE CRUZCAMPO	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



GAZPACHO

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

Chipirones flameados en la plancha con ajo y perejil.
Flamed grilled squids with garlic and parsley.

BOQUERONES EN VINAGRE

Para mojar el pan con ajo y perejil, nada más que decir.
Anchovies in vinegar with garlic and parsley.

SARDINAS (1u)

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.

EMPAÑADILLA DE CARNE

Masa de hojaldre rellena de carne tierna con cebolla, aceitunas y huevo.
Pastry stuffed with juicy beef, onions, egg and olives.

CALAMARES FRITOS

Fried calamari rings.

PUNTILLITAS FRITAS

Fried baby squids.

HUEVOS ROTOS C/JAMÓN

Patatas fritas, huevos fritos y jamón Ibérico.
Nada mas que decir.
Potatoe fries, fried eggs and Iberico ham. That's enough.

ENSALADILLA RUSA

Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA.
Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonaise.

DOBLE CHEESEBURGUER

Doble carne de Res, doble queso y salsa BBQ al estilo Granada acompañada con patatas fritas. Un clásico de toda la vida.
Double beef patty, double cheese and Granada's style BBQ sauce served with french fries. Just a classic.

Tapas

3,5

PIMIENTOS PADRÓN

Pimientos fritos y sal Mandon. Simple y clásico.
Fried padron peppers with Mandon salt. Simple and classic.

4,2

TORTILLA DE PATATAS

Tortilla al estilo español de patatas trozadas con huevo y cebolla.
Spanish style omelette mixed with handcut potatoes, onions and eggs

2,8

ENSALADILLA RUSA

Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA.
Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonaise.

3,5

CALLOS A LA ANDALUZA

Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro.
Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.

4,5

PATA DE JAMÓN AL HORNO

Pata de jamón cocida a fuego lento.
Slow braised ham leg.

4,5

3,8

3,8

4,5

4,5

Para compartir

13,5

PATATAS BRAVAS

Patatas fritas con salsa brava al estilo Granada elaborada con mayonesa casera.
Potatoe fries with Granada's style brava sauce.

8,9

12

TARTARE DE ATÚN CURADO C/AGUACATE

Tartar de atún en salsa de soja con aguacate y salsa naranja/miel.
Tuna tartar in soya sauce with avocado with honey/orange sauce.

16

11,5

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 100G

Tabla de jamón Ibérico de alta calidad.
High quality Iberico ham board.

20

9,5

TABLA DE QUESO MANCHEGO E IBÉRICOS

Manchego cheese and Iberico cuts board

20

Hamburguesas

15,5

HAMBURGUESA PLAZA CAMAS

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.

15,5

Especialidad de la Casa

GAMBAS AL PIL PIL

Gambas flameadas en aceite con ajo, perejil, cayena y vino blanco.
Flamed baby prawns cooked with garlic, parsley, cayenne and white wine.

CROQUETAS

(Tapa 2u - Ración 8u)

Selección de croquetas de temporada malagueñas.

Malaga's season croquettes selection.

MEJILLONES A LA MARINERA

Mejillones cocidos emplatados con salsa marinera casera.

Mussels served with a homemade marinara sauce.

ATÚN EN TATAKI

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.

BERENJENAS FRITAS C/MIEL DE CAÑA

Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana".

Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".

LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA

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.

Tapa Ración

4,9 13,5

3,8 13,5

4 13,5

4,9

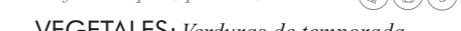
11

14,5

Paellas

MARISCOS: Langostinos, mejillones, calamares

Seafood: squid, prawns, mussels



VEGETALES: Verduras de temporada

Vegetables: vegetables of the season



POLLO

Chicken

Para 2 personas

25

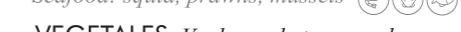
Individual

17

Fideua

MARISCOS: Langostinos, mejillones, calamares

Seafood: squid, prawns, mussels



VEGETALES: Verduras de temporada

Vegetables: vegetables of the season



POLLO

Chicken

Para 2 personas

25

Individual

17

Carnes

ENTRECOTE 400G

400g de Lomo alto a la plancha acompañado con patatas, pimientos y tomates.
400g of grilled strip loin served with potatoes, peppers and tomatoes

26,5

CARRILLADA

Carne de cerdo cocida a fuego lento en salsa de vino, cebolla y miel de caña acompañado con patatas, tomates y pimientos.
Slow braised Iberian pork cheeks in wine, onion and honeycane sauce served with potatoes, tomatoes and peppers.

17,5

MILANESA A CABALLO

Pollo empanado con huevo frito acompañado con patatas, tomates y pimientos
Breaded chicken filete with fried egg served with potatoes, tomatoes and peppers

16

FLAMENQUIN

Lomo de cerdo relleno de jamón de bodega, queso y pimiento italiano con huevo frito acompañado con patatas, tomates y pimientos.
Pork loin roll stuffed with ham, cheese and peppers served with fried egg, potatoes, tomatoes and padron peppers.

16

Pescados y Mariscos

PULPO A LA PLANCHA

Pulpo a la plancha acompañado con patatas, tomates y pimientos.
Grilled octopus served with potatoes, tomatoes and peppers

26,5

CHIPIRONES A LA PLANCHA

Chipirones flameados en la plancha con ajo y perejil acompañado con patatas, tomates y pimientos.
Flamed grilled squids cooked with garlic and parsley served with potatoes, tomatoes and peppers

15,5

Ensaladas

ENSALADA PLAZA CAMAS

Lechuga iceberg, espinaca, tomate, queso de cabra caramelizado, pipas garrapiñadas con salsa de mostaza y miel
Iceberg lettuce, spinach, tomato, caramelized goat cheese, caramelized seeds with a honey mustard dressing

11,5

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Cogollos, pollo frito, queso parmesano, crotones, salsa céasar.
Lettuce hearts, fried chicken, parmesan cheese, croutons, caesar sauce

12,5

ENSALADA MIXTA

Lechuga iceberg, tomate cherry, atún, aceitunas, cebolla, huevo, vinagreta.<br



ESQUINA PLAZA CÁMAS

by GRUPO AM
TAPAS & COCINA ESPAÑOLA

BEBIDAS / DRINKS

SPRITZ & MIXTOS

7€

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, Soda

CLASICO NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth

GIN TONIC

Gin, Tónica

RON COLA

Ron, Coca Cola

FERNET COLA

Fernet, Coca Cola

VODKA SODA

Vodka, Soda

WHISKEY COLA

Whiskey, Coca Cola

LICORES / DRINKS

5€ (50ml)

VODKA	GIN	LIMONCELLO	AMARETTO
WHISKY	RON	FRANGELICO	PACHARAN
TEQUILA	FERNET	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	Agua c /gas (500ml)	2,5
Refrescos	3	Zumos (200ml)	2,5
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Aquarius, Nестea, Tónica</i>			

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
RIOJA		
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 PLAZA CAMAS

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	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