

BOCADILLOS / SANDWICH

Sandwich mixto / Cheese and ham toastie	11€
Sandwich de atún / Tuna toastie	13€
Bocadillo mixto / Cheese and ham baguette	11€
Perrito caliente con patatas / Hot dog and chips	12€
Pepito de pollo / Chicken baguette	12€

TORTILLAS / OMELETTES

Tortilla española / Spanish omelette	13€
Tortilla de jamón / Ham omelette	11€
Tortilla de queso / Cheese omelette	11€
Tortilla de jamón y queso / Cheese and ham omelette	11.5€
Tortilla de langostinos / Prawns omelette	14€

ENTRANTES / STARTERS

Pan con ajo / Garlic bread	6€
Pan con ajo y queso / Garlic and cheese bread	7€
Berenjenas fritas / Fried eggplant	13€
Boquerones en vinagre / Anchovies in vinegar	15€
Langostinos Pil-Pil / Hot prawns in garlic	16€
Melón con jamón / Melon with ham	14€
Ración de queso manchego / Manchego cheese	13€
Ración de jamón ibérico / Iberian ham plate	24€

PASTAS

Macarrones napolitana salsa tomate /	12€
Macaroni with tomato sauce	
Espagueti al pesto / Spaguetti with pesto sauce	12€
Espagueti boloñesa / Spaguetti Bolgnese	14€
Espagueti Al Pil-pil / Spaguetti Pil-Pil style	15€
Espagueti frutti di mare / Spaguetti frutti di mare	16€
Pasta con salmón, langostinos, nata, tomate y cebolla /	18€
Pasta with salmon, prawns, cream, tomato and onion	
Pasta negra con carabineros	23€
Black squid ink pasta with scarlet prawns	

MARISCOS / SEAFOOD

Mejillones al vapor / Steamed mussels	16€
Mejillones a la marinera / Mussels in marinara sauce	17€
Almejas / Clams	18€
Langostinos a la plancha / Grilled king prawns	21€
Langostinos tigre plancha / Grilled Tiger king prawns	29€

PAELLAS

MIN. 2 PERSON / PRECIO POR PERSONA	
PRICE PER PERSON	
Arroz negro con puntillas y ali-oli /	18€
Black rice with baby squid and aioli	
Paella de pollo / Chicken paella	17.5€
Paella de verduras / Vegetable paella	17€
Paella mixta / Mixed paella	19€
Fideúa de marisco / Shellfish fideúa	22€
Paella de mariscos / Shellfish paella	20€
Arroz caldoso con bogavante / Lobster and seafood rice	40€
Paella de parisco con bocavante / Shellfish paella with lobster	40€

Pan y mantequilla 1.50€ IVA (incluido)



ENSALADAS / SALAD

ENSALADA DE TOMATE / TOMATO SALAD	11€
ENSALADA DE TOMATE / TOMATO SALAD	15€
Atún y cebolla / Tuna and onion	
Atún y cebolla / Tuna and onion	

Ensalada mixta / Mixed salad	13€
Lechuga, tomate, pimiento, huevo, cebolla, maiz, zanahoria /	
Lettuce, tomato, pepper, egg, onion, corn, carrot	

Ensalada mixta con atún / Mixed tuna salad	16€
Lechuga, tomate, pimiento, huevo, cebolla, atún, maiz, zanahoria /	
Lettuce, tomato, pepper, egg, onion, tuna, corn, carrot	

ENSALADA AGUACATE CON GAMBAS / AVOCADO WITH PRAWNS	15€
ENSALADA TROPICAL / TROPICAL SALAD	15€
Lechuga, kiwi, mango, langostinos, agucate, salsa rosa /	
Lettuce, kiwi, mango, prawns, avocado and pink sauce	

ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD	16€
Lechuga, tomate cherry, pollo, queso, croutons, pasas /	
Lettuce, cherry tomato, chicken, cheese, corutons, raisins	

ENSALADA DE LANGOSTINOS / KING PRAWN SALAD	17€
Lechuga, tomate, pimiento, huevo, cebolla, langostinos y salsa rosa	
Lettuce, tomato, pepper, egg, onion, prawn and pink sauce	

ENSALADA CON QUESO DE CABRA / GOAT CHEESE CAKE	18€
Lechuga, tomate, zanahoria, maiz, manzana, queso de cabra, nueces y pasas	
Lettuce, tomato, carrot, corn, apple, goat cheese, walnuts and raisins	

PESCADOS a la plancha / Grilled fish

Calamar a la plancha con verduras y patata baby	27€
Grilled whole squid with vegetables and baby potatoes	
Brocheta de pescado mixta con ensalada	25€
Mixed fish skewer with salad	
Lubina (500gr) con verduras y patata baby	30€
Seabass (500gr) with vegetables and baby potatoes	
Rosada a la plancha con patatas baby y verdura	22€
Grilled rosada (white fish) with vegetables, baby potatoes	
Pez espada con patatas baby y verdura	23€
Grilled swordfish with vegetables and baby potatoes	
Salmón a la plancha con verdura	26€
Grilled salmon with vegetables	
Pata de pulpo con patat baby y verduras	28€
Octopus leg with baby potatoes and vegetables	
Sardinas al espeto (en temporada)	10€
Espeto-style sardines (in season)	
Pata de pulpo al espeto	29€
Espeto-style octopus leg	
Calamar al espeto	27€
Espeto-style squid	

CARNES / MEAT

Nuggets de pollo / Chicken nuggets	11€
Bacon, huevos y patatas / Bacon, eggs and chips	12€
Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with chips or salad	14€
Hamburguesa de ternera con patatas / Beef burger and cheese with chips	15€
Hamburguesa de ternera completa, bacon, queso y huevo	18€
Beef burger with bacon, cheese and egg	
Andy's Buerger: queso, cebolla, caramelizada, salsa gaucha	19€
Cheese, caramelized onion & gaucho sauce	
Brocheta de pollo con ensalada y patats fritas / Chicken skewer + salad and chips	23€
Solomillo de cerdo estilo “Andy's” con salsa a la pimienta, patatas fritas y verduras	22€
Pork Tenderloin “Andy's Style” with pepper sauce, French fries and vegetables	
Entrecot de ternera con verduras y patatas fritas	28€
Beef entrecot with vegetables and chips	
Pollo asado con patatas	18€
Roast chicken with potatoes	

GUARNICIONES

Guarnición pescado a elegir	
fish garnish to choose	
Guarnición extra - extra garnish 4€	
Ensalada · patatas fritas	
· patata baby · verduras	
Salad · chips · baby potatoes vegetables	
Salsa pimienta o brava	
Pepper sauce or brava 3€ Ali-oli 1.5€	

FRITOS / FRIED

Patatas fritas / Chips	6€
Patatas bravas / Spicy potatoes	8€
Boquerones fritos / Fried anchovies	16€
Calamaritos / Baby squids	17€
Calamares fritos / Fried squid rings	20€
Rosada frita con patatas fritas	20€
Fried fish fingers with chips	
Fritura malagueña /	24€
Mied fried fish Málaga style	

SOPA / SOUP

De marisco / Seafood soup	15€
Gazpacho (en temporada)	12€

POSTRES / DESSERTS

Bola de helado / Ice cream	3.8€
Melón / Melon	9€
Tarta de queso casera / Homemade cheesecake	9€
Tarta de zanahoria / Carrot cake	9€
Tarta de manzana / Apple cake	9€
Macedonia de frutas / Fruit salad	12€

WINE LIST

		
Tinto de verano	4,5€	18€
Sangría, Tinto o Blanco	8€	27€
Sangría especial	10€	31€
Sangría de Cava	9€	30€

		
Vino de la casa / House wine	4.5€	28€
Copa de Côtes de Provence	6.5€	

CHAMPAGNE		
Moët Chandon		100€
Moët Chandon Ice Imperial		115€
Laurent Perrier Rose		150€

Cava		
Espumoso de la Casa	25€	
Mistinguett Brut Nature	29€	
Mistinguett Brut Rosé	30€	

Dry Sherry		
Manzanilla, Fino	5€	

Blancos		
Verdejo (Rueda)	28€	
Albariño (Rueda)	30€	
Sauvignon Blanc	32€	
Chardonnay	33€	

Rosados		
Pino Grillo Blush - (Italia)	33€	
Ribera del Duero	30€	
Flours de Prairie - Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre (Côtes de Provence)	39€	
Flours de Prairie Magnum	77€	

Tintos		
Letargo Tempranillo (Rioja)	29€	
Tomás Gonzalez Tempranillo (R. del Duero)	30€	

Contienen sulfitos
IVA (Incluido)

THE BAR

CAFÉ / COFFEE

Coffee, tea, infusion /3,8€
Hot chocolate /4€
Capuchino, Latte macchiato /4€
Carajillo /4€
French coffee, Irish coffee /10€

Refrescos / Soft drinks	3.5€
Agua / Still water	3€
Agua con gas / Sparkling water	3.5€
Zumo de naranja / Fresh orange juice	3.8€

Cervezas / Beers

Caña / Small beer	3€
Heineken 0,0	5€
Pinta / Pint	6€
Heineken, Desperados, Budweiser, Alhambra	6€
Sidra / Cider: Magners / Strongbow	7€

COMBINADOS DRINKS

	SOLO	COMBINADO
Aperitivos	7€	10€
Martini on the rocks	8€	12€
Pernod, Ricard, Campari		

Whisky		
Cutty Sark, Ballantines, Bells, Dyc8, JB, White Label,	10€	13€
Red Label, The Famous Grouse, Jameson, Four Roses.	12€	14€
Jack Daniel's, Southern Comfort	14€	16€
Black Label, Chivas, Cardhu		

Gin		
Larios, Gordons, Beefeater	11€	13€
Tanqueray, Bombay Sapphire	12€	14€
Hendrick's, Gin rosé	14€	16€

Ron		
Barceló, Brugal, Cacique, Bacardi, Havana 3, Pampero.	11€	13€
Havana 7, Legendario	12€	14€
Pampero Aniversario, Matusalem 15 años	13€	15€

Vodka		
Smirnoff, Absolut	10€	13€
Grey Goose, Belvedere	14€	16€

Licores / Liqueurs		
Ruavieja, Sambuca, Limoncello, Grappa	7€	
Amaretto, Cointreau, Tia María, Kahlúa, Frangélico, Pacharán, Licor 43, Baileys, Jagermeister	8€	11€
Grand Marnier Rojo, Drambuie	10€	

Brandy		
103, Carlos III, Magno, Soberano	11€	
Carlos I	13€	
Chupitos	5€	
Chupitos Premium	7€	

Cocktails 14€

Free Alcohol 11€



Bloody Mary
Vodka, tomate y aderezos.
Vodka, tomato and dressing.



MARTINI "PORN STAR"
Vodka, lima, maracuyá,
sirope de vainilla, cava y clara de huevo.
Vodka, lime, passion fruit,
vanilla syrup, cava and egg white.



LONG ISLAND
Vodka, tomate y aderezos.
Vodka, tomato and dressings.



ESPRESSO MARTINI
Vodka, licor de café,
azúcar y café.
Vodka, coffee liqueur,
sugar and coffee.



SEX ON ANDYS
Vodka, licor de melocotón con zumo de naranja y de arándanos.
Voka melon and peach liqueur with orange and cranberry juice.



MAI TAI
Ron blanco y moreno,
orange curacao, azúcar,
orgeat sirope, lima.
White and dark rum
orange curacao, sugar
orgeat syrup, lime.



COCOLOCO
Ron blanco, puré de coco,
leche de coco, licor de almendra.
White rum, Coconut puree,
Coconut milk, Almond liqueur.



MOJITO
Ron, lima, hierbabuena, azucar.
Rum, lime, mint, sugar.



PIÑA COLADA
Ron de caña, leche de
coco y zumo de piña.
Red Rum, coconut milk
shake and pineapple juice.



APEROL SPRITZ
Proseco, Aperol,
Splash Soda.



MARGARITA
Tequila, triple seco
y zumo de lima.
Tequila, triple sec
and lemon juice.



DAIKIRI
Ron blanco, fresas y azúcar.
White rum, strawberries
and sugar.



CAIPIRINHA



CRODINO



PETRONI SPRITZ