



PERROLOCO

FOOD x BAR

CARTA

by Luis Carlos Rodríguez

NO CORRAS Y ATIENDE

Matrioshka con tela de cariño y gambón 9.00

Ensaladilla rusa con gambón y tela de cariño

Tartar de atún 17.00

Con topping de puerro frito

Tartar de salmón 15.00

Con un toque cítrico

La de mango 12.00

Hojitas de lechuga, pollo crispy, tiras de bacon, cebolla crujiente y crema de mango de la Axarquía al curry, un poco picante

Carpaccio de calabacín 9.50

Calabacín muy fino con jugo de lima, tierra de pistacho y parmesano rallado

Croquetas 9.00

Chipirón en su tinta con mahonesa de pimiento del piquillo

Chupa-dedos 5.00

Patatas fritas sazonadas con Cajún

Gambón salsero 14.00

Gambones en salsa especial con chili Thai y cherry's

PERRO EN GELO

No me seas pulpo ... ¡o sí! 18.00

Pulpo con crema de patatas y parmesano con sal ahumada

Rodaballo flambeado 22.00

Lomo de rodaballo marcado y flambeado con salsa holandesa

Taco de atún romesco 20.00

Atún con salsa romesco y cebolletina fina

Wok malagueño de presa ibérica y chalotas 18.00

Tacos de presa ibérica y chalotas salteadas al estilo wok con reducción vino dulce de Málaga, pasas y piñones

CUBIERTOS... ¡FORMEN FILAS!



CARRILLADA A LOS VINOS ANDALUCES

16.00

Carrillada de cerdo a los 3 vinos con un toque de miel de caña malagueña, acompañado de puré de boniato

BARQUITO CARGADO DE SOLOMILLO

18.00

Pimiento italiano asado con puntas de solomillo ibérico y bañado en salsa especial del chef

BURGERLOCA

15.50

200gr wagyu American Style con lechuga, cheddar, cebolla roja y una salsa que te llevará a otro mundo

#PRESA IBÉRICA CON MUCHO STYLE

19.00

Preso a 54° con shiitake encebollado y pesto de pistacho

RISO

16.00

Risotto de gambón y setas

AMORE MÍO

15.00

Linguine al pesto rosso con burratina

PREMIOS



LOS MUNDOS DE LA TARTA DE QUESO

7.00

*Tarta de queso de pistacho, de chocolate o de payoyo
¿Cuál tendremos hoy? Pregunta a nuestro personal*

FALSO BROWNIE

6.00

Bloque de chocolate que se deshace en la boca con crujiente de plátano y helado de vainilla

#MANGO PAULONA

6.50

Suspira cuando veas sus diferentes texturas y disfruta de su delicioso merengue, crema y helado de mango

DEL AGUA MANSA SE ASOMBRA EL PERRO



COPA DE... 3.00

Tinto Rioja, blanco, rosado o espumoso

COPA DE... 3.50

Ribera del Duero o Ronda

CAÑA DE ALHAMBRA ESPECIAL 2.70

ALHAMBRA ESPECIAL 33 CL 3.00

ALHAMBRA RESERVA 1925 3.30

ALHAMBRA RESERVA ROJA 3.50

ALHAMBRA RADLER 3.00

GRIMBERGEN 33 CL 4.00

WARSTEINER 33 CL 3.00

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER 50 CL 3.50

ALHAMBRA ESPECIAL SIN 2.70

SAN MIGUEL SIN GLUTEN 33 CL 3.00

RADLER SAN MIGUEL 33 CL 3.00

TINTO DE VERANO CLÁSICO 2.50

TINTO DE VERANO CON LIMÓN 2.50

VERMUT 3.50



REFRESCOS 2.50

AQUARIUS/NESTEA 2.70

AGUA SOLÁN DE CABRAS 0,5L. 2.50

AGUA CON GAS 2.50

BLANCOS

RIPPA DORI

14.00

 Verdejo

 D.O. Rueda

 3.50

PAGO DE VALCERRACÍN

16.00

 Verdejo

 D.O. Rueda

ENTRECHUELOS

14.00

 Chardonnay

 D.O. Tierra de Cádiz

 3.50

RIESLING

14.00

 Riesling

 D.O. Alicante

 3.00

LENDA

14.00

 Albariño

 D.O. Rias Baixas

SAUCI VENDIMIA TARDÍA

16.00

 Zalema

 D.O. Condado de Huelva

ROSADOS

ALAGÚ

18.50

 Forcallat

 D.O. Alicante

ENTRECHUELOS

15.50

 Tempranillo, Syrah
y Merot

 D.O. Tierra de Cádiz

 3.50

ESPUMOSOS

VICENTA GANDÍA

14.00

 Cava valenciano Macabeo y Chardonay

 3.00

ESPUMOSOS

# TALAYON	16.00
 D.O. Tierra de Cádiz	
# BOTANI	21.00
 D.O. Sierra de Málaga	
# FRIZZANTE 5,5	14.00
 D.O. Rioja	
# REYMOS	12.50
 D.O.P. Valencia	 3.00
# IMPERIAL	49.00
 Moët & Chandon	
# ROSÉ IMPERIAL	60.00
 Moët & Chandon	
# ICE IMPERIAL	70.00
 Moët & Chandon	

TINTOS

# MOROSANTO EL BUEN PUNTITO	16.00
 Tempranillo, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Suavigno	 D.O. Sierra de Málaga  3.00
# MOROSANTO LUNERA	23.00
 Syrah, Petit Verdot Y Cabernet Sauvignon	 D.O. Sierra de Málaga
# RIPPA DORI ROBLE	15.00
 Tinta del País	 D.O. Ribera del Duero  3.50

TINTOS

4 ELEMENTOS TRADICIÓN

14.00



Tempranillo, Cabernet
Sovignon y Graciano



D.O. Rioja



3.00

PAGO DE CAPELLANES

26.00



Cabernet Sauvignon,
Melot, Tinta del País



D.O. Ribera del Duero Roble

ADARAS GALIZO

14.00



Garnacha Tintorera



D.O. Almansa

HUNO BLEND

20.00



Garnacha Tintorera,
Cabernet Sauvignon
y Graciano



D.O. Ribera del Guadiana

AZPILGUETA

16.00



Tempranillo, Graciano
y Mazuelo



D.O. Rioja

ARNEGUI

14.00



Tempranillo



D.O. Rioja



PERROLOCO

FOOD x BAR

MENU

by Luis Carlos Rodríguez

DON'T RUN AND ATTEND TO

Matrioshka with love and prawns 9.00

Russian salad with prawns and love.

Tuna Tartar 17.00

With fried leek topping.

Salmon Tartar 15.00

With a citrus twist.

The Mango One 12.00

Lettuce leaves, crispy chicken, bacon strips, crispy onion and Axarquia mango curry cream, a bit spicy.

Courgette Carpaccio 9.50

Very fine courgette with lime juice, pistachio soil and grated Parmesan.

Croquettes 9.00

Baby squid in its own ink with piquillo pepper mayonnaise.

Finger-Sucker 5.00

Cajun Seasoned Chips.

Saucy Prawn 14.00

Prawns in special sauce with Thai chili and cherry's.

DOG IN HEAT

Don't be an Octopus ... or yes! 18.00

Octopus with potato cream and parmesan with smoked salt.

Flambéed Turbot 22.00

Marked turbot loin flambéed with hollandaise sauce.

Romesco Tuna Taco 20.00

Tuna with romesco sauce and fine chives.

Wok Malagueño de Presa Ibérica y Chalotas 18.00

Wok style with sweet Malaga wine reduction, sultanas and pine nuts.

CUTLERY... LINE UP!



PORK CHEEKS WITH ANDALUSIAN WINES

16.00

Pork cheek with 3 wines with a touch of Malaga sugar cane honey, accompanied by sweet potato purée.

LITTLE BOAT LOADED WITH SIRLOIN

18.00

Roasted Italian pepper with tips of Iberian sirloin and bathed in the chef's special sauce.

CRAZY BURGER

15.50

200gr wagyu American Style with lettuce, cheddar, red onion and a sauce that will take you to another world.

IBERIAN PREY WITH A LOT OF STYLE

19.00

54° pork with onioned shiitake and pistachio pesto.

RISO

16.00

Prawn and mushroom risotto.

AMORE MÍO

15.00

Linguine with red pesto and burratina cheese.

PRIZES



THE CHEESECAKE WORLDS

7.00

Pistachio cheesecake, chocolate or payoyo cheesecake Which one will we have today? Ask our staff.

FAKE BROWNIE

6.00

Melt-in-the-mouth chocolate block with banana crisp and vanilla ice cream.

#MANGO PAULONA

6.50

Sigh when you see its different textures and enjoy its delicious meringue, cream and mango ice cream.

THE DOG IS AMAZED AT THE STILL WATER



GLASS OF... 3.00

Rioja red, white, rosé or sparkling wine.

GLASS OF... 3.50

Ribera del Duero or Ronda.

ALHAMBRA ESPECIAL CAÑA 2.70

ALHAMBRA ESPECIAL 33 CL 3.00

ALHAMBRA RESERVA 1925 3.30

ALHAMBRA RESERVA ROJA 3.50

ALHAMBRA RADLER 3.00

GRIMBERGEN 33 CL 4.00

WARSTEINER 33 CL 3.00

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER 50 CL 3.50

ALHAMBRA ESPECIAL 0,0 2.70

GLUTEN FREE SAN MIGUEL 33 CL 3.00

RADLER SAN MIGUEL 33 CL 3.00

CLASSIC SUMMER RED WINE 2.50

SUMMER RED WINE WITH LEMON 2.50

VERMUT 3.50



SOFT DRINKS 2.50

AQUARIUS/NESTEA 2.70

SOLÁN DE CABRAS WATER 0,5L. 2.50

SODA WATER 2.50

WHITE WINE

RIPPA DORI

14.00

 Verdejo

 D.O. Rueda

 3.50

PAGO DE VALCERRACÍN

16.00

 Verdejo

 D.O. Rueda

ENTRECHUELOS

14.00

 Chardonnay

 D.O. Tierra de Cádiz

 3.50

RIESLING

14.00

 Riesling

 D.O. Alicante

 3.00

LENDA

14.00

 Albariño

 D.O. Rias Baixas

SAUCI VENDIMIA TARDÍA

16.00

 Zalema

 D.O. Condado de Huelva

ROSÉ WINE

ALAGÜ

18.50

 Forcallat

 D.O. Alicante

ENTRECHUELOS

15.50

 Tempranillo, Syrah
y Merot

 D.O. Tierra de Cádiz

 3.50

SPARKLING WINE

VICENTA GANDÍA

14.00

 Valencian Cava Macabeo and Chardonnay

 3.00

SPARKLING WINE

# TALAYON	16.00
 D.O. Tierra de Cádiz	
# BOTANI	21.00
 D.O. Sierra de Málaga	
# FRIZZANTE 5,5	14.00
 D.O. Rioja	
# REYMOS	12.50
 D.O.P. Valencia	 3.00
# IMPERIAL	49.00
 Moët & Chandon	
# ROSÉ IMPERIAL	60.00
 Moët & Chandon	
# ICE IMPERIAL	70.00
 Moët & Chandon	

RED WINES

# MOROSANTO EL BUEN PUNTITO	16.00
 Tempranillo, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Suavigno	 3.00
# MOROSANTO LUNERA	23.00
 Syrah, Petit Verdot Y Cabernet Sauvignon	 D.O. Sierra de Málaga
# RIPPA DORI ROBLE	15.00
 Tinta del País	 D.O. Ribera del Duero
	 3.50

RED WINES

4 ELEMENTOS TRADICIÓN

14.00



Tempranillo, Cabernet
Souvignon y Graciano



D.O. Rioja



3.00

PAGO DE CAPELLANES

26.00



Cabernet Sauvignon,
Melot, Tinta del País



D.O. Ribera del Duero Roble

ADARAS GALIZO

14.00



Garnacha Tintorera



D.O. Almansa

HUNO BLEND

20.00



Garnacha Tintorera,
Cabernet Sauvignon
y Graciano



D.O. Ribera del Guadiana

AZPILGUETA

16.00



Tempranillo, Graciano
y Mazuelo



D.O. Rioja

ARNEGUI

14.00



Tempranillo



D.O. Rioja