

POSTRES 2.0

Tarta de queso al horno 🍰🍰🍰🍰
Oven style cheesecake

Creps 🥞🥞🥞🥞
Crepe

Tarta red velvet 🍰🍰🍰🍰🍰
Red velvet cake

Gofres 🥞🥞🥞🥞
Waffles

Muerte por chocolate 🍫🍫
Death by chocolate cake



Experiencia gastronómica
dónde degustar **tres cervezas**
artesanas de Ardales,
acompañadas de
tres exquisitas tapas
Precio: 15€



LAGER 2.0

Cerveza rubia Lager de 4,5% de Alcohol,
fácil de beber, elaborada con 2 tipos de malta,
que le dan un toque a pan.

TAPA: Ensaladilla Rusa

CAMINITO DEL REY

Cerveza Estilo American Pale Ale
de 5,5% de Alcohol,
3 tipos de malta, una tostada, de ello su color.
En esta cerveza se empiezan a notar
las características del lúpulo,
que le dan un toque más afrutado y amargo.

ALE: Levaduras que fermentan
a altas temperaturas.

Fue la primera cerveza
que empezó a comercializar Gaitanejo,
todo un homenaje al famoso
Caminito del Rey.

TAPA: Tosta Gaitanejo

ALTERNATIVA
2.0
RESTAURANTE

TURÓN

Cerveza de estilo IPA, de 6,5% de Alcohol,
destaca el carácter afrutado del lúpulo.
Turón es un homenaje al río y al castillo
encontrados en la misma localidad.

TAPA: Crujiente de Bacon.

Las cervezas no están pasteurizadas. Hacen la segunda fermentación en la botella, por lo que pueden contener posos en el fondo



Gastronomic experience
where to taste **three craft beers**
made in Ardales,
accompanied by
three exquisite tapas
Price: 15€



LAGER 2.0

Lager blonde beer with 4.5% alcohol, easy to drink,
made with 2 types of malt, that add a touch of bread.

Lager: Yeasts that ferment at low temperatures.

TAPA: Russian salad

CAMINITO DEL REY

Beer American Style Pale Ale
5.5% Alcohol,
3 types of malt, a toast, its color.
In this beer they begin to show
the characteristics of the hops,
that give it a more fruity and bitter touch.

ALE: Yeasts that ferment
at high temperatures.

It was the first beer
that began to market Gaitanejo,
all a tribute to the famous
Caminito del Rey

TAPA: Toast Gaitanejo

TURÓN

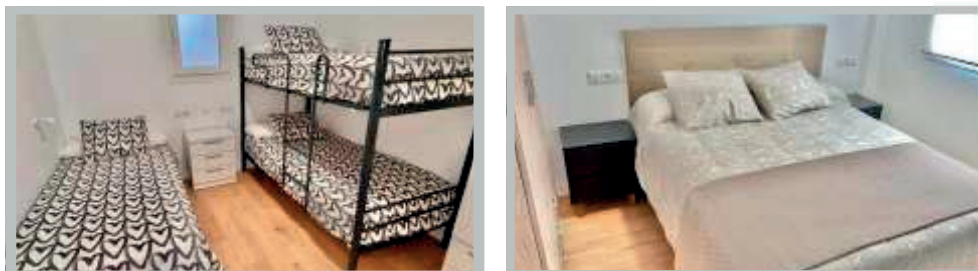
IPA style beer, 6.5% Alcohol,
highlights the fruity character of the hops.
Turón is a tribute to the river and the castle
found in the same locality.

TAPA: Crispy Bacon.

The beers are not pasteurized. They make the second fermentation in the bottle, so they may contain grounds in the bottom.

Apartamento “Camino del Río” Ardales

APARTAMENTO COMPLETO DE 65M² PARA 5 PERSONAS · COCINA
2 HABITACIONES / 4 CAMAS · TERRAZA · BAÑO CON DUCHA



Ático “Buenavista” Ardales

APARTAMENTO COMPLETO DE 68M² PARA 6 PERSONAS · COCINA
2 HABITACIONES · TERRAZA CON VISTAS AL CENTRO DEL PUEBLO



Búscanos en
Booking.com
y reserva ya
una maravillosa estancia

ALTERNATIVA 2.0

ALTERNATIVA 2.0

T.: 952 45 83 93 / 952 45 83 58

M: 695 64 10 48

C/ Real 4

29550 · Ardales · Málaga

SERVICIO A DOMICILIO:

952 45 83 58 / 695 64 10 48 / 648 91 30 89
Ardales: +1.00€ / Carratraca: +3.00€ (pedido mínimo 14€)
Viernes, Sábados, Domingos y festivos desde las 19:00h

Sugerencias LOCALES 2.0

Plato Ardaleño: 🍷🍴🍴	12.00 €
Huevos, Patatas y Chorizo Eggs, Potatoes and Chorizo	
Ensaladilla Rusa ó de Pulpo (según temporada) 🍷🍴🍴 Russian salad or of Octopus salad (according to season)	10.00 €
Cocktail de salsa rosa o de cangrejo (según temporada) 🍷🍴🍴 Ría sauce cocktail of or crab (according to season)	10.00 €
Salmorejo o Porra (según temporada) 🍷 Salmorejo or Porra (according to season)	10.00 €

ENTRANTES STARTERS

Tabla de Quesos 🍷 Cheeseboard	10.00 €
Tabla de Embutidos Ardaleños 🍷🍴 Ardaleño Sausages Board	10.00 €
Plato de Jamón Ibérico Iberian Ham Plate	14.00 €
Surtido de croquetas (8 unidades) 🍷🍴🍴🍴 Croquettes	12.50 €
Ración de Alitas de Pollo 🍷 Chicken wings	10.00 €
Plato de Gambitas Cocidas 🍷 Cooked Prawns	12.00 €
Gambas al pil-pil 🍷 Pil-pil prawns	12.50 €
Tortilla de Camarones (Por unidad) 🍷🍴 Shrimp Omelette (per unit)	1.95 €
Plato de Vieiras (8 unidades) 🍷🍴🍴 Scallops Plate (8 units)	10.00 €

PASTA PASTA

Boloñesa 🍷🍴🍴 Bolognese	10.50 €
Pasta Vegana Vegan pasta	10.50 €

¿No sabes
qué pedir?

SURTIDO DE TAPAS

PRUEBA LAS 7 TAPAS A ELECCIÓN DEL CHEF

TRY THE 7 TAPAS AT THE CHEF'S CHOICE



ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE BURRATA 🍷🍴	13.75 €
Tomate, Aguacate, Atún, Burratina y Vinagreta de Semillas de Mostaza	
VEGANA 🍷🍴	11.00 €
Rúcula ,mezclum de lechuga, tomate, mezcla de semillas, soja y hierbabuena VEGAN Lamb's lettuce, spinach sprouts, tomato, mix of seeds, soy and mint	
TOMATE DE LA TIERRA 🍷🍴	10.50 €
con queso búfala, ajo, hierbabuena y vinagre balsámico TOMATO with buffalo cheese, garlic, peppermint anda balsamic vinegar	
MIXTA 🍷🍴	10.50 €
Lechuga, cebolla, tomate, remolacha, zanahoria, huevo, maíz y atún MIXED SALAD Lettuce, onion, tomato, beetroot, carrot, egg, corn and tuna	
TROPICAL 🍷	12.00€
Mézclum de lechugas, aguacate, langostinos y salsa cocktail TROPICAL mix of lettuce, avocado, prawns and cocktail sauce	



ENSALADA GRIEGA 🍷
Mezclum de lechuga, pimiento rojo y verde,
tomate, remolacha, queso búfala, cebolla,
pimiento morrón rojo y hierbabuena
GREEK SALAD
Mix of lettuce, red and green pepper, tomato,
beet, buffalo cheese, onion, red bell pepper and mint

CÉSAR 🍷🍴🍴🍴
Mezclum de lechuga, pollo,
picatostes, piña, queso y salsa César
CAESAR SALAD
Mix of lettuce, chicken, croutons,
pineapple, cheese and caesar sauce

ENSALADA DE MANGO 🍷🍴
Brotos de ensalada, salmón, aguacate,
gambas, mango y vinagreta de mango
MANGO SALAD
Green sprouts, salmon, avocado,
prawns, mango and mango vinaigrette

TEMPLADA 🍷🍴
Lechuga, bacon, queso de cabra, tomate,
nueces, pasas, ajo y reducción de P. X.
WARM SALAD
Lettuce, bacon, goat cheese, tomato,
nuts, raisins, garlic and reduction of P. X.



ESPECIALIDADES 2.0

Costillar BBQ BBQ ribs	20.00 €
Costillar a la mostaza miel Honey & mustard beef ribs	20.00 €
Magro con tomate Lean with tomatoes	10.00 €
Estofado de Carne Beef stew	10.00 €
Rabo de toro Bull's tail	18.20 €
Codillo al horno Baked knuckle	18.50 €



PRUEBA NUESTRA PROPIA
CERVEZA ARTESANAL
ELABORADA POR GAITANEJO



BURGER 2.0 200G 🍷🍴

BURGER DE BUEY CON BACON, QUESO,
HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
OX BURGER WITH BACON, CHEESE, EGG,
LETTUCE, TOMATO AND FRESH ONION

10€

TERNERA BEEF

Costillar de Ternera a baja temperatura
Beef ribs at low temperature

Entrecot (250g-300g) Baby-beef entrecot	S/P
Solomillo de ternera (250g-300g) Beef sirloin	S/P
Chuletón de vaca (750g-800g) Beef T-bone steak	S/P



POLLO CHICKEN

Salteado de pollo con verduras y soja
Sautéed chicken with vegetables and soy

Pechuga de pollo Chicken breast	12.00 €
Churrasco de pollo Chicken fillet	12.00 €

Pitiflanes Ardaleños Pitiflanes ardaleños 🍷🍴🍴	12.00 €
Pechuga de pollo empanada Crispy Chicken breasts 🍷🍴🍴	12.00 €

IBÉRICOS IBERIAN PORK

Parrillada ibérica Iberian barbecue	30.00 €
Pluma ibérica Iberian pen	15.00 €
Secreto ibérico Iberian secret	15.00 €
Lagarto ibérico Iberian "lagarto"	15.00 €
Presa ibérica Iberian prey	15.00 €
Cachopo (800 grs) Cachopo (800 grs)	25.00 €
Carrillada ibérica Iberian cheek	15.00 €
Flamenquín casero Homemade flamenquín	15.00 €
San Jacobo casero Homemade San Jacobo	15.75 €

PESCADOS FISH

Salmón plancha 🍷 Grilled salmon	15.00 €
Pez espada 🍷 Swordfish	17.00 €
Calamares fritos/plancha 🍷🍴 Fried/Grilled Squids	13.10 €
Lomo de Bacalao frito con miel de caña Fried cod loin with cane honey	15.00 €



ACOMPÑAMIENTOS:
PATATAS FRITAS, VERDURA O ENSALADA