

Malgache

Cocina contemporánea nacida del cruce de influencias y del deseo de mezclarlas sin pedir permiso: sabores que viajan, especias que despiertanyelfuego comopuntodepartida. Nuestra gastronomía combina fresca, matices exóticos y un punto indómito en platos para compartir, probar sin miedo y sentarse a la mesa sabiendo que siempre habrá algo que apetece, sea cual sea el momento o quien la comparta.

PROPUESTA

Te presentamos una selección de cócteles pensada para acompañar el ritmo de Malgache: mezclas frescas, sabores tropicales y una cuidada selección de clásicos internacionales preparados como deben ser.

Pide el de siempre o atrévete con algo distinto.

CÓCTELES

VERMUT TANALA 📍	11
Un vermut sofisticado y aromático, servido con espuma etérea de sidra y rooibos. Un paseo sensorial por la selva malgache, donde las hierbas, la madera y la fruta se encuentran en perfecta armonía.	
<i>Vermut Muntaner, espuma de sidra y rooibos.</i>	
MALGACHE MULE	13
Inspirado en un Gin Mule tropical. Un cóctel fresco y aromático donde la ginebra se mezcla con la suavidad de la piña, la acidez de la lima y la fuerza especiada del ginger beer. La albahaca aporta un toque herbal que convierte cada sorbo en un paseo por jardines salvajes y exuberantes.	
<i>Gin, zumo de lima, puré de piña, zumo de piña, albahaca, ginger beer.</i>	
NEGRONI <i>Ginebra, Campari, vermut.</i>	11
WHISKY SOUR <i>Whisky, limón, naranja, azúcar, clara de huevo.</i>	11
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Cointreau, lima, arándano.</i>	11
DAIQUIRI <i>Ron, lima, azúcar.</i>	11
TOM COLLINS <i>Ginebra, limón, sirope, soda.</i>	11
GIN FIZZ <i>Ginebra, limón, clara de huevo, azúcar.</i>	11
BLACK RUSSIAN <i>Vodka, licor de café.</i>	12
WHITE RUSSIAN <i>Vodka, licor de café, nata.</i>	12
MOJITO <i>Ron, lima, azúcar, hierbabuena, soda.</i>	12
CAIPIRINHA <i>Cachaça, lima, azúcar.</i>	12
PIÑA COLADA <i>Ron, piña, coco.</i>	12
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, lima.</i>	12
MAI TAI <i>Ron, sirope de almendra, Cointreau, lima, piña.</i>	12
LONG ISLAND ICED TEA	12
<i>Vodka, tequila, ron, ginebra, Cointreau, limón, Coca Cola.</i>	
SEX ON THE BEACH <i>Vodka, melocotón, arándano, naranja.</i>	12
MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer, lima, hierbabuena.</i>	13
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, espresso, licor de café, vainilla.</i>	13
PORN STAR MARTINI <i>Vodka de vainilla, fruta de la pasión, lima, cava.</i>	13

SIN ALCOHOL

MOJITO	9
MOJITO DE FRESA, FRUTA DE LA PASIÓN, PIÑA, MANGO	9
PIÑA COLADA	9
SAN FRANCISCO	9
MALGACHE	10

**RITUAL
PARA DOS**

Entrantes

Croissant relleno de tartar ibérico con salsa sriracha.

Roll fresco de carpaccio de vaca, tomate confitado, tapenade y cítricos (2 uds). 

(un entrante a elegir...)

Canelón de cordero ecológico Mallorquín km 0 al tajín (1 ud.). 

Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados  en vainilla de Madagascar.

Ensalada de mango y papaya con colas de gambas a la brasa y coco. 

Calamares a la andaluza con mayonesa de curry y lima.

Ensaladilla con gamba cristal y caviar de carabinero.

Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito.  

Principales *(dos principales a elegir...)*

Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai.  

Pargo a la brasa con vinagreta tandoori y guarnición.

Pulpo a la brasa lacado con tamarindo, parmentier de patata y cebolla encurtida. 

Costillas de cerdo glaseadas con salsa de tamarindo, miel y especias. 


L'Entrecote Café Hanout con patatas fritas. 

Postres *(dos postres a elegir...)*

Piña a la brasa con ron, vainilla y crema ligera de coco.  

Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos. 

Tarta fondant de chocolate. 

Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa,  espuma y helado de coco.

Bodega *(a elegir)*

Ribas Blanco 

Vinea Rosado

Melior de Matarromera


**Incluye una botella de vino a elegir y servicio de agua.*

Bebidas adicionales no incluidas.








70 €/persona

GASTRONOMÍA

PARA NO COMPARTIR

Croissant relleno de tartar ibérico con salsa sriracha.	4
Croqueta de kimchi con velas de katsuobushi.	3,5
Tostada de brioche con anchoas, mantequilla de Ras el hanout y coco.	3
Gilda en tempura de lima kaffir.	4
Roll fresco de carpaccio de vaca, tomate confitado,  tapenade y cítricos (2 uds).	10

PARA COMPARTIR, SI QUIERES

Bravas con espuma de salsa brasa.  	9,5
Ensaladilla con gamba cristal y caviar de carabinero.	11
Canelón de cordero ecológico Mallorquín km 0 al tajín (1 ud.). 	11,5
Focaccia de desmigado de cordero al Ras el hanout con salsa de yogur de menta y albahaca.	15
Calamares a la andaluza con mayonesa de curry y lima.	17,5
Ensalada de mango y papaya con colas de gambas a la brasa y coco. 	19,5
Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados  en vainilla de Madagascar.	20
Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito.  	21
Tartar de búfalo ahumado en barrica de Jack Daniels, decorado con caviar de aceite de guindilla.	25,5

QUE ARDA LA BRASA

Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai. <small>VEGÉTICO</small> <small>✂</small>	18
Pulpo a la brasa lacado con tamarindo, <small>✂</small> parmentier de patata y cebolla encurtida.	24
Costillas de cerdo glaseadas con salsa de tamarindo, miel y especias. <small>✂</small>	26
Entraña de Angus marinada al estilo Sijilmasa a la brasa, <small>✂</small> con guarnición a elegir.	29,5
Lubina a la brasa con velouté de coco y lima, hinojo confitado y aceite verde, con guarnición a elegir.	30
Pargo a la brasa con vinagreta tandoori, con guarnición a elegir. <small>✂</small>	31
L'Entrecote Café Hanout con patatas fritas. <small>✂</small>	31,5
Solomillo de vaca vieja, con guarnición a elegir. <small>✂</small>	33,5

PARA ACOMPAÑAR

Fritada de patatas, ajo y pimientos del piquillo. <small>VEGÉTICO</small> <small>✂</small>	6
Hojas de cogollo a la brasa, con vinagreta ajada. <small>VEGÉTICO</small> <small>✂</small>	6
Patata asada con salsa brasa. <small>VEGÉTICO</small> <small>✂</small>	6

PEQUEÑOS EXPLORADORES

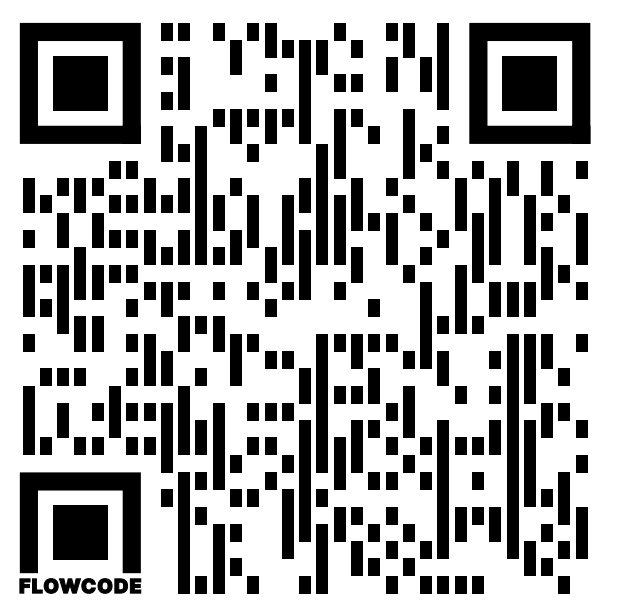
Espaguetis pomodoro. <small>VEGIE</small>	9
Hamburguesa con queso y patatas fritas.	9
Pollo a la brasa.	9
Escalope de pollo.	9
“Fish and chips” (bacalao).	10

Postre

Helado de vainilla. <small>✓</small>	3,5 €/bola
--------------------------------------	---------------

NO TE RESISTAS

Piña a la brasa con ron, vainilla y crema ligera de coco. <small>✓ ✕</small>	9
Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos. <small>✓</small>	10
Tarta fondant de chocolate. <small>✓</small>	10
Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa, <small>✓</small> espuma y helado de coco.	10



Malgache constituye el punto de encuentro de una comunidad de personas de distinta procedencia unidas por un ímpetu común por redescubrir conjuntamente su naturaleza más salvaje y satisfacer sus necesidades más primarias.

¡Únete a la comunidad!

COMUNIDAD