

























Deleitarse por el olor de la madera, el fuego de su chimenea, su exquisita decoración y las vistas únicas a la Real Maestranza de Caballería...










"En Malandro, nuestra obsesión por la excelencia gastronómica se refleja en cada detalle. Con un enfoque inquebrantable en el producto de primera calidad, a través del arte de la parrilla abierta con leña, para resaltar el aroma y el sabor distintivo de cada ingrediente "







EN BUSCA DEL FUEGO

Jamón Ibérico 100% Bellota DOP Jabugo	26 €
Picanha madurada 120 días en casa, escama de sal y AOVE   	19 €
Ensalada de Aguacate al fuego, espinaca, tomate seco, ricota de oveja, mostaza & miel     	17 €
Nuestra CÉSAR de Kale, Pollo de Corral braseado, parmesano y mostaza a la cerveza        	16 €
Chuleta de Tomate Rosa, burrata y jugo de lechuga 	15 €
Carpaccio de cigala aliño con salmorejo y tapenade de oliva negra      	18 €
Lamina de Wagyu, tomate seco, queso Comté, chips de ajo 	26 €
Foie gras en micuit hecho en casa	27 €



















SALTAN LAS CHISPAS

Croquetas cremosas de Rabo de Toro      	12 €
Huevo frito con su puntilla, patatas fritas y almejas al ajillo  	16 €
Habitas salteadas, yema de huevo y crujiente de ibérico 	17 €

Flor de Alcachofa a la brasa, aceite de arbequina y sal en escamas   	4,5€/ud
Chorizo Criollo	4 €
Dúo de morcillas, tradicional de cebolla VS de Angus con arroz	8 €
Molleja de ternera a la parrilla, limón	18€
Provoleta al horno de leña y oregano fresco 	12€

ARDE LA LLAMA









Nuestras verduras a la parrilla, cuidadosamente preparadas en brasas de leña para potenciar su sabor

Puerro   	6€
Calabacín negro   	6€
Cebolla   	6€
Berenjena china   	7€
Boniato   	7€
Espárrago blanco   	8€





ENTRE BRASAS

Carnes seleccionadas por nuestros proveedores de confianza de ganadería extensiva para Malandro de diferentes razas y orígenes

VACUNO

Entraña de Angus Miguel Vergara 300 g	29 €
Chuleta de vaca vieja 45 días de maduración Selección Malandro Especial "Galicia" 1 kg	74 €
T-bone de vaca vieja 30 días de maduración en dos experiencias: lomo a la brasa & solomillo en steak tartar    	76 €
Ribeye de vaca vieja 45 días de maduración 450 g	39 €
Asado de Tira Angus Miguel Vergara	28 €
Bife de Chorizo/ Lomo Bajo Novillo Argentino 300 g	30 €
Milanesa Malandro con huevo poché y trufa    	25 €

CERDO IBÉRICO BELLOTA DOP JABUGO









Presa Ibérica de bellota selección Malandro y Tartesso 250 g	27 €
Wellington de solomillo ibérico, cremoso de patata, salsa cumberland (2 personas)    	44 €

AVES

Pechuga de pollo de corral a la brasa, quinoa y aguacate	22 €
--	------

SELECCIÓN VACUNO PRIME









Selección de razas Aberdeen Angus y Wagyu de pasto en libertad, en la pampa argentina

Ojo de bife "Selección Don Luis" 400 g / Argentina   	64 €
Colita de cuadril Wagyu M9 300 g Argentina   	55 €
Bife de Chorizo de Wagyu M9 300 g Argentina   	119 €































PESCADOS

Salmón a la brasa 	24 €
Pescado salvaje del día 	24 €

ACOMPAÑAN A LAS BRASAS














Lechuga de la huerta y cebolleta	6 €
Corazón de lechuga braseada	4 €
Piquillo	4 €
Papin trufado & queso parmesano        	5 €
Patatas fritas en grasa de vacuno	7 €

DONDE HUBO FUEGO

Malandrillo 43	5 €
Nuestro helado de vainilla mantecado al momento   	19 €*
Basque de Cheesecake de pistacho con fresas y aromas de rosas          	7 €
Tarta de plátano y chocolate blanco. Salsa de caramelo y ron, plátano macerado.   	7 €
La "Lemon Pie" de Malandro. Espuma de limoncello          	7 €
Tarta de chocolate con salsa de chocolate y canela    	7 €

*para compartir 2/4 personas

Alérgenos

 Apio	 Lácteos	 Pescado
 Frutos secos	 Mariscos	 Soja
 Gluten	 Moluscos	 Sulfitos
 Huevos	 Mostaza	 Sésamo
 Cacahuete		

Las trazas

Los iconos en color naranja significa que pueden contener trazas de alérgenos.

Si tiene cualquier duda, consulte a nuestro personal, que estará encantado de atenderle.

"La autenticidad del estilo de vida del Sur, que se caracteriza por su espíritu abierto, optimista y extrovertido, impregna cada uno de los principios de la filosofía Malandro: el gusto por los pequeños placeres diarios, la capacidad de convertir cada momento en único, la pasión por las costumbres más arraigadas y la sabiduría de recurrir al humor como salvavidas universal."

Precio pan servicio: 2.50 €

Pan de masa madre y
aperitivo de la casa

 @malandrosevilla

 @malandrosevilla

