

Entradas

Croquetas del Puchero Chicken Croquettes	12€	Jamón Ibérico 100% Bellota Cured Iberian Ham	25€
Boquerones Fritos Deep Fried Anchovies	12€	Queso Borracho al PX Blue Cheese with Pedro Ximen Sauce	16€
Gambones a la Plancha Grilled King Prawns	14€	Queso Viejo Matured Cheese	16€
Flamenquín de Solomillo Slice of ham, stuffed and fried	11€	Mejillones a la Brasa con aderezo secreto BBQ Baby Mussels with our secret sauce	12€
Anchoas del Cantábrico Anchovies in Olive Oil	21€	Alcachofas a la Plancha Grilled Artichokes	15€
Setas a la Plancha Grilled Mushrooms	14€	Langostinos al Pil Pil Prawns in Pil Pil sauce	12€
Espárragos a la Brasa con Jamón Ibérico y Queso Viejo BBQ Asparagus with Iberian Ham and Cheese	15€	Atún en Manteca Tuna in Lard	16€
Berenjenas fritas Fried Aubergines	9€	Pimientos de Padrón Fried Padron Peppers	10€
Pulpo a la Gallega Octopus Galician Style	23€	Alcachofas al AOVE Candied Artichokes in Extra Virgin Olive Oil	15€
Atún en Escabeche Tuna in pickled sauce	16€	Boquerones Fritos al Limón Deep Fried Anchovies or marinade with Lemon	14€
Albondigón en salsa de Almendras Big Meat Ball in almonds sauce	9,50€	Boquerones en Vinagre Anchovies in Vinager	12€
Albondigón Ibérico Big Meat Ball in iberian ham sauce	12€	Ortiguillas Fried Sea Anemones	14€

Cuchara

Judiones con Almejas Large Beans with Clams stew	12€	Fabada Lo Güeno Beans stew with chorizo and black pudding from Malaga	12€
Callos a la Andaluza Pork Tripes dish cooked with chickpeas, sausage, paprika and black pudding	10€	Gazpachuelo The most typical hot soup of all those that are made in Malaga. With potatoes, prawns and mayonnaise	10€

Ensaladas

Lo Güeno Mix Salad	9€	Tomate, Aguacate y Anchoas Fresh Tomato with Anchovies and Avocado	18€
Porra Antequerana Cold Purée of bread, tomatoes, ham, oil, garlic and tuna	9€	De Queso de Cabra y Frutos Secos Fresh Goat Cheese with Nuts Salad	12€
Ensaladilla Rusa Russian salad	9€	Gazpacho Vegetable Cold Soup	5,50€
Victoriana Piñones, Pasas, Queso de Cabra, Cebolla caramelizada, tomate seco y miel de caña Lettuce, pine nuts, Goat Cheese, caramelized onion, sundried tomato, raisins and cane syrup	12€	Tomate de temporada con Bonito Fresh Tomato with Albacore Tuna	14€

Lo Güeno, fundado en Málaga en 1967, cuenta con la distinción 'Sabor a Málaga' otorgada en el año 2015 a este establecimiento por la Diputación Provincial de Málaga en reconocimiento a la difusión de los productos locales en nuestras recetas.

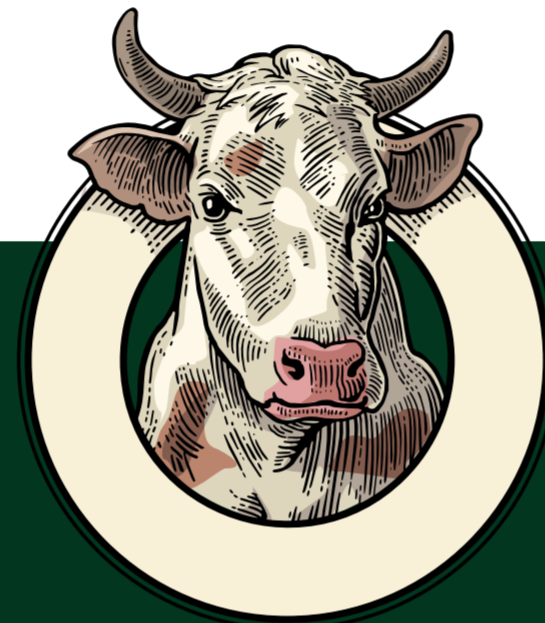
Lo Güeno, founded in Malaga in 1967, has the distinction 'Taste of Malaga' granted in 2015 to this restaurant by the Provincial Council of Malaga In recognition of the dissemination of local products in our recipes.

sabor
a
má
laga

PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA

Carnes

Chuletitas de Cordero Lechal BBQ Baby Lamb Chops	25€	Patita de Cochinito Asado Roast Suckling Pig (Leg)	29€
Paletilla de Cordero Lechal Roast Baby Leg of Lamb	32€	Costillar de Cochinito Asado Roast Suckling Pig (Rib)	26€
Costilla de Cerdo confitada a baja temperatura con salsa barbacoa BBQ Pork Rib confit with barbecue sauce	17€	Secreto a la brasa con Jamón Ibérico y Padrón BBQ Iberian Pork Fillets	23€
		Conejo a la Brasa BBQ Rabbit	16€
		Lagarto Ibérico a la brasa con Jamón y Padrón BBQ Iberian Lizard (Pork Delicatessen)	23€



CARNES PREMIUM A LA BRASA LO GÜENO



SOLOMILLO DE VACA
27€/ unidad



CHULETA DE VACA
75€/KILO



ENTRECOT DE VACA
25€/ unidad



T-BONE DE VACA
75€/KILO

Cubierto por persona obligatorio (pan incluido) 1,30€. Table charge by person required (bread included)
Contamos con carta de alérgenos a su disposición. Fotografías orientativas. IVA incluido.
We have a letter of allergens at your disposal. Orientation photographs. VAT included.
Salsas extra para carnes (pimienta, queso azul, mostaza, etc.) 3,00€
Extra sauce for meats (pepper, blue cheese, mustard, etc.) 3,00€

Arroces y Paellas

Mixta (2 pers. min) Meat and fish Paella. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p	Caldoso de Carabineros o Bogavante Lobster or Carabineer Cream Rice. Minimum order for two people. Price per person.	27€/p
Arroz Negro (2 pers. min) Black Rice with squid Minimum order for two people. Price per person.	18€/p	Vegetariana (2 pers. min) Vegetarian Paella. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p
Con Secreto Ibérico (2 pers. min) Rice with Iberian pork meat. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p	Con Conejo (2 pers. min) BBQ Rabbit Paella. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p
Fideuá de Marisco (2 pers. min) Seafood Fideuá Minimum order for two people. Price per person.	21€/p	Señoret de Marisco (2 pers. min) Seafood Paella Gentleman Style. Minimum order for two people. Price per person.	21€/p
De Gambón al Pil Pil (2 pers. min) Large Prawns Pil Pil Paella. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p	De Chuletón y Alcachofas (2 pers. min) Grilled beef chop and artichoke Paella. Minimum order for two people. Price per person.	22€/p
De Rabo de Toro (2 pers. min) Oxtail Paella. Minimum order for two people. Price per person.	18€/p	De Ortiguillas (2 pers. min) Sea Anemones Paella. Intense sea flavor. Minimum order for two people. Price per person.	20€/p

Sugerencias

Revuelto Lo Güeno con trigueros, setas, puerro, gambas, jamón, huevos y ahumados Scrambled eggs with wild mushrooms, asparagus, leeks, ham, king prawns, smoked salmon and roe lumpfish	15€	Parrillada de Verduras Grilled Vegetables Assortment. Ideal for sharing	15€
Rabo de Toro Oxtail stew with potatoes, peas and carrots	18€	Huevos Rotos 'Lo Güeno' Fried eggs and chips, foie and iberian ham	16€
Migas del Tío Juan Fried breadcrumbs with pork, melon and fried egg	13€	Fideos Negros con Setas y Vieiras Black Noodles with Scallops, Prawns and Mushrooms	15€
Milhoja de Cochinito Roast Suckling Pig Mille-Feuille	13€	Pimiento relleno de Bacalao al Pil Pil Pepper stuffed with Cod Pil Pil	12€
		Pasta Ideal for kids. Spaguettis with tomato or cream sauce	12€

Pescados

Dorada a la Plancha Grilled Seabream Fish	19€	Pulpo a la Brasa BBQ Octopus	16€
Calamar a la Plancha o Frito Grilled Squid or fried.	25€	Atún a la plancha Grilled Tuna Steak	18€
Bacalao a la Malagueña Cod in Malaga Wine Sauce	20€	Salmón a la plancha Grilled Salmon Steak	18€
Lubina a la plancha Grilled Sea Bass	25€	Lomos de Bacalao al Pil Pil Cod in Pil Pil Sauce	20€
Lenguado a la plancha Grilled Sole Fish	25€	Lomos de Bacalao en salsa de Pimiento del Piquillo Cod in Piquillo Peppers Sauce	20€

La portada de esta carta fue realizada para Lo Güeno por Francisco Javier Rodríguez Idígoras 'Pachi', humorista gráfico malagueño colaborador entre otros medios de los periódicos SUR y El Mundo. Lo Güeno es marca registrada.
The cover of this menu was made for Lo Güeno by Francisco Javier Rodríguez Idígoras 'Pachi', graphic humorist from Malaga who collaborates, among other media, with the newspapers SUR and El Mundo. Lo Güeno is a registered trademark.

TAPAS

Ensaladilla Rusa <i>Russian Salad</i>	3,50€
Porra Antequerana <i>Tomato and garlick cream</i>	3,50€
Pipirrana de Pulpo <i>Málaga Salad</i>	3,50€
Tortillitas de Camarones (la unidad) <i>Shrimp fritters</i>	3,00€
Croquetas del Puchero (3ud) <i>Chicken Croquettes</i>	4,50€
Riñoncitos al Jerez <i>Pork Kidneys in Sherry sauce</i>	3,80€
Higaditos de Pollo <i>Chicken Livers</i>	3,80€
Montado de Lomo con Pimiento <i>BBQ Pork Loin and Pepper 'Montadito'</i>	4,80€
Montado de Atún en Manteca <i>Tunna in Butter 'Montadito'</i>	5,00€
Montado de Salmón <i>Smoked Salmon 'Montadito'</i>	5,00€
Pinchito de Chistorra <i>Chistorra Skewer</i>	6,00€
Morcilla de Burgos <i>Rice Black Pudding</i>	5,00€
Boquerones en Vinagre <i>Anchovies in Vinager</i>	4,00€
Langostinos al Pil Pil <i>Prawns Pil Pil</i>	5,00€
Anchoas del Cantábrico (mín. 2 unidades) <i>Anchovies in Olive Oil</i>	3€/u
Vieira Gratinada <i>Scallop Gratin</i>	5,00€/u
Berenjena Rellena <i>Stuffed Aubergine</i>	5,00€
Habitas baby con Jamón Ibérico <i>Baby Beans with Iberian Ham</i>	5,00€
Caracoles <i>Snails in almonds sauce</i>	4,50€
Pajaritos Fritos (La unidad a 2,50€, mín. 2 unidades) <i>Baby Birds Frieds with garlick</i>	5,00€
Champiñones Rellenos (Unidad a 250€, mín. 2 unidades) <i>Stuffed mushrooms</i>	5,00€
Carlito (Espárrago Verde con York y Salsa de quesos) <i>Asparagus with york and cheese sauce</i>	5,00€
Sombrerito (Queso Cabra, verduras y Miel de Caña) <i>Cheese Goat, Aubergine and Tomato at BBQ with Cane Syrup</i>	5,00€
Milhoja de foie y Queso de Cabra <i>Foie and Cheese goat Millefeuille</i>	9,00€
Milhoja de Cochinillo <i>Roast Suckling Pig Millefeuille</i>	13,00€
Callos malagueños <i>Pork Tripes with Chickpeas</i>	3,80€
Fabada Lo Güeno <i>Beans stew Lo Güeno</i>	4,00€
Judiones con Almejas <i>Large Beans with Clams</i>	3,80€
Jibia en Salsa <i>Cuttlefish in vegetables sauce</i>	4,50€
Tortillitas de Bacalao (2ud) <i>Cod fritters</i>	4,00€
Migas <i>Fried Bread Crumbs with chorizo</i>	3,80€
Gazpachuelo Malagueño <i>Málaga Fish Soup</i>	10,00€
Papas Bravas <i>Potatoes in Spicy Sauce</i>	9,00€

ALBONDIGONES

Albondigón en salsa Roquefort <i>Big Meat Ball in Roquefort sauce</i>	12€
Albondigón en salsa de Almendras <i>Big Meat Ball in Almonds sauce</i>	10€
Albondigón Ibérico (con Jamón Ibérico, queso y setas) <i>Big Meat Ball in Iberian Ham sauce</i>	12€

BACALAO

Tajaita de Bacalao al Pil Pil <i>Codfish Pil Pil</i>	10€
Tajaita de Bacalao con Piquillo <i>Codfish in Paprika sauce</i>	10€
Tajaitas de Bacalao Frito <i>Fried Codfish</i>	12€
Pimiento relleno de Bacalao <i>Pepper stuffed with Cod</i>	12€
Bacalao a la Malagueña <i>Codfish at Malaga sauce</i>	20€

REVUELTOS

Revuelto Lo Güeno <i>Scrambled Eggs with vegetables, prawns and smoked salmon</i>	15€
Fideos Negros con Setas y Vieiras <i>Black Noodles Sautéed with Mushrooms and Scallop</i>	15€
Huevos Rotos <i>Chips with iberian ham and fried eggs</i>	16€

ALCACHOFAS y VERDURAS

Alcachofas en Tempura (2ud) <i>Artichokes in Tempura</i>	5€
Alcachofas a la Plancha <i>Grilled Artichokes</i>	15€
Alcachofas Confitadas en AOVE <i>Candied Artichokes</i>	15€
Pimientos de Padrón <i>Fried Padron Peppers</i>	10€
Espárragos a la Brasa <i>BBQ Fresh Asparagus</i>	15€
Berenjenas Fritas <i>Fried Aubergines</i>	10€

CHACINAS Y QUESOS

Queso Viejo <i>Matured Sheep Cheese</i>	10€ ^(1/2)	16€
Queso Borracho <i>Blue Cheese in Malaga Wine</i>	10€ ^(1/2)	16€
Jamón Ibérico 100% Bellota <i>Iberian Ham</i>	17€ ^(1/2)	25€
Lomo Ibérico <i>Cane of Iberian Pork loin</i>	17€ ^(1/2)	25€
Chorizo Ibérico <i>Chorizo</i>	10€ ^(1/2)	16€
Salchichón Ibérico <i>Iberian Sausage</i>	10€ ^(1/2)	16€
Surtido de Ibéricos <i>Iberian Pork Assortment</i>		25€

TOMATES

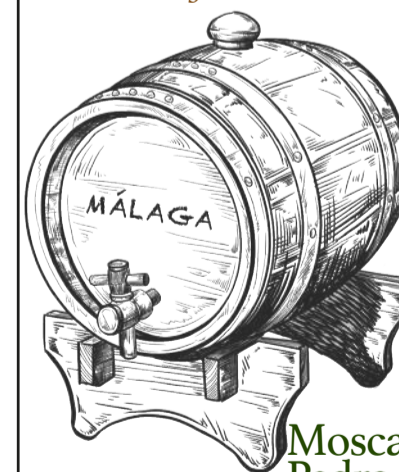
Tomate con Bonito Ortiz <i>Fresh Tomato with White Tuna</i>	14€
Tomate con Aguacate y Anchoas <i>Fresh Tomato with Anchovies and Avocado</i>	18€
Tomate con Aguacate <i>Fresh Tomato with Avocado</i>	9€
Gazpacho	5,50€

PESCADOS

Langostinos al Pil Pil <i>Prawns Pil Pil</i>	12€
Boqueroncitos Fritos <i>Fried Fresh Anchovies</i>	12€
Boquerones al Limón <i>Fried Fresh Anchovies marinated in Lemon</i>	14€
Boquerones en Vinagre <i>Anchovies in Vinager</i>	12€
Gambones a la Plancha <i>Grilled Jumbo Prawns</i>	14€
Mejilloncitos a la Brasa <i>BBQ Mussels</i>	12€
Pulpo a la Brasa <i>BBQ Octopus</i>	16€
Pulpo a la Gallega <i>Octopus Galician Style</i>	23€
Atún en Manteca <i>Tuna in Pork Butter</i>	16€
Atún en Escabeche <i>Tunna in Vinager</i>	16€
Atún a la Plancha <i>Grilled Tunna Filet</i>	18€
Fritura de Pescado <i>Fish Fried Assortment</i>	25€

CARNES

Pinchito de Solomillo <i>Pork Sirloin Skeewer</i>	9,50€
Flamenquín de Solomillo <i>Pork Sirloin Rolloup</i>	11€
Conejo a la Brasa <i>BBQ Rabbit</i>	16€
Secreto Ibérico <i>BBQ Iberian Pork Filets</i>	23€
Lagarto Ibérico <i>BBQ Iberian Pork Delicatessen</i>	23€
Entrecot de Vaca a la Brasa <i>BBQ Rib Eye Steak</i>	25€
Cochinillo Asado 26€ ^(costilla) 29€ ^(patita) <i>Roast Suckling Pig</i>	
Paletilla de Cordero Lechal <i>Roast Leg of Baby Lamb</i>	32€
Solomillo de Vaca a la Brasa <i>BBQ Beef Sirloin Steak</i>	27€
Rabo de Toro <i>Oxtail in vegetable sauce</i>	18€



VINOS DE BARRIL

Moscatel	3€
Pedro Ximénez	3€
Dulce	3€
Lágrima	3,50€
Vermú	4€
Amontillado	3€
Pajarete	3€
Lo Güeno	3€
Montes	3€
Manzanilla en Rama	3€