

Aperitivos & Vermús

Aperol Spritz	7€	Vermú Petroni Rojo	6€
Aperol, Prosecco y Soda		(de Hibisco y Ajenjo)	
Negroni	7€	Vermú Petroni Blanco	6€
Campari, Gin, Vermú rojo		(de Pimientos de Padrón)	
Cayetano	4,5€	Vermú Bequer	6€
Sorbete de limón con PX		(de uva Garnacha)	
Lemon sorbet with Pedro Ximénez sherry			

Tapas & Platos clásicos

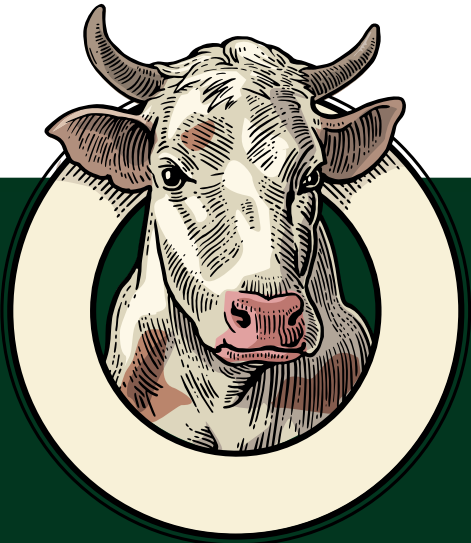
Pan por comensal 1,80€			
Jamón Ibérico 100% Bellota	17,5€ (70gr)	26€ (100gr)	
100% Acorn-Fed Iberian Ham			
Queso Manchego muy viejo	10€ (70gr)	16€ (100gr)	
Aged Manchego Cheese			
Ensaladilla Rusa	8€ (media)	11€ (ración)	
Spanish Potato Salad			
Gilda de Anchoas del Cantábrico		4,5€	
Cantabrian Anchovy Gilda Skewer			
Mejillones de Roca a la Brasa		12€	
Grilled Rock Mussels			
Gambones a la Plancha (6 unidades)		18€	
Grilled King Prawns (6 pieces)			
Langostinos al Pil Pil		12€	
Pil Pil Prawns			
Flor de Alcachofa a la plancha con Jamón de Bellota		7,5€	
Grilled Artichoke Flower with Acorn-Fed Iberian Ham			
Sombrerito de Queso de Cabra		5,5€	
Goat's Cheese Pastry Cup			
Patatas Bravas		12 €	
Fried potatoes with spicy tomato sauce and aioli.			
Croquetas de Jamón de Bellota	8€ (4uds)	16€ (8uds)	
Acorn-Fed Iberian Ham Croquette			
Penca de Mar (puerro relleno de salmón con salsa de ahumados)		5,5€	
Leek Stuffed with Salmon and Smoked Sauce			
Pimientos de Padrón con Chistorra de Vaca Txogitxu		12€	
Padrón Peppers with Txogitxu Beef Chistorra Sausage			
Setas a la Brasa con Espárragos		15€	
Grilled Wild Mushrooms with Asparagus			
Setas salteadas con Langostinos		16€	
Sautéed Mushrooms with Prawns			
Karlitoo (espárrago envuelto en York con salsa de queso azul)		5,5€	
Karlitoo (Asparagus Wrapped in Ham with Blue Cheese Sauce)			
Albondigón en salsa de almendras		13€	
Large Meatball in Almond Sauce			
Flamenquín de solomillo relleno de jamón y queso		13€	
Pork Tenderloin Flamenquín Stuffed with Ham and Cheese			
Champiñones rellenos de Manchego	5€ (tapa)	15€ (ración)	
Mushrooms Stuffed with Manchego Cheese			
Torreznos en lascas crujientes		15€	
Crispy Torrezno Pork Crackling Shavings			
Pulpo a la Brasa		22€	
Grilled Octopus			
Berenjenas rebozadas con Miel de Caña de Frigiliana		11€	
Fried Aubergines with Frigiliana Cane Syrup			
Revuelto Lo Güeno		16€	
Huevos con Champiñones, Espárragos, Jamón, Puerros, Gambones, Salmón y Huevas de Lumpo			
Scrambled eggs with mushrooms, asparagus, cured ham, leeks, king prawns, salmon and lumpfish roe			
Huevos Rotos con Jamón de Bellota		16,50€	
Broken Eggs with Acorn-Fed Iberian Ham			
Mini Burguer lo Güeno		6€	
Lo Güeno Mini Burguer 100% Beef			
Vieira gratinada		8€	
Gratinated Scallop			
Espárragos a la brasa con virutas de Manchego		12€	
Grilled Asparagus with Manchego Cheese			

Carnes

Pechuga de Pollo a la Parrilla	15€	Costillas de Cerdo a baja temperatura	19€
Grilled Chicken Breast		Slow-cooked roasted Pork Ribs	
Secreto Ibérico de Bellota	25€	Cochinillo Asado de Segovia (patita)	32€
Acorn-Fed Iberian Pork Secreto		Segovian Roast Suckling Pig (Leg Portion)	
Rabo de Toro estofado	23€	Cochinillo Asado de Segovia (costillar)	26€
Braised Oxtail Stew		Segovian Roast Suckling Pig (Rack Portion)	
Paletilla de Cordero asada	32€	Pollo al Curry con Arroz Blanco	16€
Roast Lamb Shoulder		Chicken Curry with White Rice	

Salsas para la carne / Meat Sauces

A la Pimienta / Peppercorn	4 €
De Champiñones / Mushroom	4 €
Al Roquefort / Roquefort	4 €



CARNES PREMIUM A LA BRASA LO GÜENO



SOLOMILLO DE VACA 27€/ unidad



CHULETA DE VACA 7,5€/100 gr



ENTRECOT DE VACA 26€/ unidad



T-BONE DE VACA 7,5€/100 gr



Fotografías orientativas. IVA incluido.



Paellas y arroces

Paella Mixta	22 €/p	Arroz de Pulpo	25 €/p
Mixed Paella (Meat & Seafood)		Octopus Rice	
Paella de Marisco	24€/p	Arroz de Secreto Ibérico con Espárragos Trigueros	24 €/p
Seafood Rice		Iberian Pork Secreto Rice with Grilled Green Asparagus	
Arroz Negro	23€/p	Fideuá de mariscos	23€ /p
Traditional Black Rice with Squid Ink		Lorem ipsum	

Mínimo para dos personas. Precio por persona. Minimum order for two people. Price per person.

Ensaladas

Lo Güeno	15€	Tomate con Bonito Ortíz	16€
(Lechuga, Tomate, Pepino, Huevo cocido, Atún, Aceitunas y Orégano) (Lettuce, tomato, cucumber boiled egg, canned tuna, olives and oregano) Malagueña Salad		Tomato Salad with Ortiz Tuna	
César	18€	Cogollos con ajito y pimentón	12€
Caesar Salad		Baby Gem Lettuce with Garlic and Paprika	
Victoriana	16€	Gazpacho andaluz con guarnición	6€
Lechuga, Piñones, Queso de Cabra, Cebolla caramelizada, Tomate seco, Pasas y Miel de Caña. Lettuce, pine nuts, Goat cheese, caramelized onion, sundried tomato, raisins and cane syrup		Traditional Andalusian Gazpacho with Garnish	

Pescados

Bacalao al Pil Pil	18€	Lubina a la Espalda	26€
Codfish in Pil Pil Sauce		Butterflied Sea Bass	
Bacalao a la Malagueña	22€	Salmón a la Plancha	20€
Málaga-Style Codfish		Grilled Salmon	
Lomos de Dorada a la Plancha	26€	Atún a la Plancha	20€
Grilled Sea Bream Fillets		Grilled Tuna Steak	
Fritura de Pescado	25€	Calamar a la Plancha	26€
Andalusian Fried Fish Platter		Grilled Squid	
Boqueroncitos Fritos	13€	Gambitas Cristal con Huevo Frito	18€
Fried Baby Anchovies		Crystal Shrimp with Fried Egg	

Infantil

Espaguetis con Tomate	12€	Pechuga de pollo empanada	14€
Spaghetti with Tomato Sauce		Breaded Chicken Breast	

Acompañamientos

Patatas fritas	4€	Patata Asada con Alioli Casero	4€
French Fries		Baked Potato with Homemade Alioli	
Verduras Salteadas	5€	Patatas a lo Pobre	5€
Sautéed Vegetables		Spanish-Style Potatoes with Onion and Peppers	
Ensalada	5€	Parrillada de Verduras	15€
Salad		Grilled Vegetable Platter	



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.



Málaga 2627 CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA

CARTA DE POSTRES

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS

CAYETANO (Sorbete de Limón con PX) 4,5

Lemon sorbet with PX sweet wine



SORBETE DE LIMÓN 5

Lemon Sorbet



HELADOS (CHOCOLATE O VAINILLA) 5,5

Chocolate or vanilla ice cream



COPA DE FRUTOS DEL BOSQUE 6

Mixed berry with vainilla ice cream



FLAN DE HUEVO 6

Crème caramel



HELADO CALIENTE DE TOCINO DE CIELO CON NATA Y NUECES 6

Warm ice cream dessert with whipped cream, Spanish egg-yolk flan and walnuts



PIÑA NATURAL 5,5

Fresh pineapple

TARTA DE QUESO CON 6,5

MERMELADA DE FRAMBUESA

Cheesecake with Raspberry Jam



HELADO DE TURRÓN 6

Turron Nougat Ice Cream



LECHE FRITA CON HELADO DE TURRÓN 6

Fried Milk with Nougat Ice Cream



TIRAMISÚ 6

Tiramisu



HELADO CALIENTE DE CHOCOLATE EN TRES TEXTURAS 6

Warm chocolate ice cream desserts in three textures



CAFÉ

Cafés 2,50

Infusiones 2,20

Capuccino 4,00

Carajillo 4,00

Carajillo 43 (Café, hielo y Licor 43) 5,00

Café Irlandés (Café, Nata y Whisky Jameson) 7,50

Expresso Martini (Café, Licor de Café y Vodka) 8,00

VINOS DE POSTRE

Vino Dulce 4,20

Pedro Ximénez 5,00



CRUSTÁCEOS



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA



HUEVOS



MOLUSCOS



GRANOS DE SÉSAMO



SOJA



CACAHUETES



CONTIENE GLUTEN



LÁCTEOS



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS