

ENTRADAS

PAN Y PIQUITOS: 1,5€

Jamón Ibérico 100% Bellota <i>Cured Iberian Ham</i>	26€	Atún en manteca <i>Tuna slow-cooked in lard</i>	18€
Queso Viejo 100gr <i>Matured Cheese</i>	16€	Atún en escabeche <i>Pickled tuna in traditional marinade</i>	18€
Queso Borracho al PX 120gr <i>Blue Cheese with Pedro Ximen Sauce</i>	17€	Croquetas de Puchero con Alioli Trufado (9 unidades) <i>Chicken Croquette with Truffled aioli</i>	16€
Gilda (2 unidades) <i>anchovy, olive and pickled chilli skewer (unit)</i>	5,8 €	Revuelto Lo Güeno (trigueros, setas, gambas y ahumados) <i>Lo Güeno scrambled</i>	16€
Ensaladilla Rusa de langostinos con bonito y huevo <i>Shrimp Russian salad with tuna and egg</i>	16€	Huevos rotos con jamón ibérico y foie <i>scrambled eggs with Iberian ham and foie gras</i>	16,5€
Anchoas 00 AOVE gran selección y tomate Raff (8 unidades) <i>00-grade anchovies with premium olive oil and tomato (8 pieces)</i>	21€	Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y queso <i>wild asparagus grilled with Iberian ham and cheese</i>	15,5 €
Pulpo a la gallega <i>galician-style octopus</i>	24€		

ENSALADAS

Ensalada Lo Güeno (cebolla, huevo, tomate, zanahoria, atún y maiz) <i>Mix Salad</i>	15€	Tomate de campo acompañado de bonito <i>Tomato served with tuna</i>	16€
Ensalada Victoriana (queso de cabra, frutos secos, mermelada de tomate y bacon) <i>Victoriana salad with cheese, tomato jam, mixed nuts and smoked bacon</i>	16€	Tomate de campo con anchoas 00 (4NDS) <i>Tomato served with 00-grade anchovies (4 pieces)</i>	18€

DE CUCHARA

Callos a la Andaluza <i>Andalusian-style tripe stew</i>	13€	Fabada Lo Güeno <i>Beans stew with chorizo and black pudding from Malaga</i>	13€
Porra Antequerana con jamón ibérico y huevo <i>Salmorejo with Iberian ham and egg</i>	10€	Gazpachuelo Malagueño <i>The most typical hot soup of all those that are made in Malaga. With potatoes, prawns and mayonnaise</i>	13€

PESCADOS

Dorada <i>Grilled Seabream Fish</i>	26€	Pata de Pulpo a la Brasa XXL <i>BBQ Octopus leg XXL</i>	28€
Calamar a la Plancha <i>Grilled Squid</i>	26€	Lubina a la plancha <i>Grilled Sea Bass</i>	26€
Bacalao a la Malagueña <i>Cod in Malaga Wine Sauce</i>	22€	Bacalao pil pil <i>Cod in pil pil sauce</i>	20€
Calamar Frito <i>Grilled fried</i>	26€	Salmón a la plancha <i>Grilled Salmon</i>	20€
		Atún a la plancha <i>Grilled Tuna</i>	20€

ESTE ESTABLECIMIENTO PROMUEVE EL CONSUMO RESPONSABLE. PUEDE SOLICITAR LLEVARSE LOS ALIMENTOS NO CONSUMIDOS. INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE. CONSULTE AL PERSONAL.

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

ARROCES Y FIDEUÁS

(2 personas mínimo)

Arroz Mixto <i>Meat and fish Paella.</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	22€/persona	Fideuá negra <i>Squid ink fideuá</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	23€/persona
Arroz Negro <i>Black Rice with squid</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	23€/persona	Fideuá de mariscos <i>Seafood fideuá</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	23€/persona
Arroz Ibérico <i>Rice with Iberian pork meat.</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	24€/persona	Caldoso de Carabineros <i>Carabineer Cream Rice.</i> <i>Minimum order for two people.Price per person.</i>	27€/persona
Arroz de mariscos <i>Seafood Rice</i> <i>Minimum order for two people. Price per person.</i>	24€/persona	Caldoso de Bogavantes <i>Lobster Cream Rice.</i> <i>Minimum order for two people.Price per person.</i>	27€/persona
Arroz de Pollo <i>Chiken Rice.</i> <i>Minimum order for two people.Price per person.</i>	23€/persona		



Málaga
26027
CAPITAL EUROPEA DE
LA CULTURA GASTRONÓMICA

CARNES

Secreto ibérico a la brasa de carbón <i>Iberico secret, charcoal-grilled</i>	25€	Cochinillo asado patita <i>roasted suckling pig leg</i>	32€
Paletilla de Cordero Lechal <i>roast Baby Leg of Lamb</i>	32€	Rabo de toro estofado <i>braised oxtail</i>	23€
Cochinillo asado costillar <i>roast suckling pig with ribs</i>	26€	Lagarto a la brasa de carbón <i>Grilled Iberian pork lagarto cut</i>	25€
Burguer lo Güeno <i>Lo Güeno Burguer 100% Beef</i>	16€	Salsas extra para carnes (pimienta, queso azul, mostaza, etc.) 3,00€	



Pregunte por nuestra
sugerencia del día



CARNES PREMIUM GRAN SELECCIÓN



**Solomillo de vaca
a la brasa de carbón**
Beef tenderloin
27€/ud



Chuleta de vaca
Beef chop
7,5€/100gr



**Entrecot de vaca
a la brasa de carbón**
Beef ribeye steak
26€/ud



**T-Bone de vaca
a la brasa de carbón**
Beef T-bone steak
7,5€/100gr

Fotografías orientativas.

IVA incluido. Productos afectados por el RD 1420/2006 de prevención de anisakis, tratados según normativa.
Table charge by person required (bread included). We have a letter of allergens at your disposal. Orientation photographs
VAT included.Extra sauce for meats (pepper, blue cheese, mustard, etc) 3,00€

Gluten



Huevos



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Sulfitos



Frutos Secos



Lácteos



Mostaza



Sésamo



CARTA DE TAPAS

HACEMOS DE LAS TAPAS UN ARTE DESDE 1967



WWW.LOGUENO.COM
MESON@LOGUENO.ES



CONTRASEÑA WIFI: noviademálaga

NUESTROS CLÁSICOS

PAN Y PIQUITOS: 1,5€

	TAPA	PLATO
ENSALADILLA RUSA CON HUEVO Y BONITO	5€	11€
PORRA ANTEQUERANA CON HUEVO Y JAMÓN IBÉRICO		10€
BOQUERONES EN VINAGRE	4€	12€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO AOVE Y TOMATE RAFF	3€ (ud)	21€ (8uds)
GILDA	5,80€ (2uds)	
PATATAS BRAVAS		12€
CROQUETAS DE PUCHERO Y ALIOLI DE TRUFA	6€ (3uds)	16€ (9uds)
TORTILLITAS DE BACALAO (MÍNIMO 2 UDS)	2,5€ (ud)	
PINCHITO DE CHISTORRA	7€	
MORCILLA DE BURGOS, MANZANA Y MIEL	6€	
MINI BURGUER LO GÜENO EN PAN BRIOCHE	6€	
MONTADITO DE LOMO CON PIMIENTO	5,20€	
MONTADITO DE ATÚN EN MANTECA	5,50€	
MONTADITO DE SALMÓN	5€	
VIEIRA GRATINADA	8€	
TAJAITA DE BACALAO PILPIL		12€
BERENJENA RELLENA DE CARNE DE CERDO GRATINADA CON Salsa BECHAMEL	10€	
SOMBRERITO DE QUESO DE CABRA, VERDURAS Y MIEL DE CAÑA	5,50€	
MILHOJAS DE COCHINILLO		16€
HABITAS BABY CON JAMÓN IBÉRICO	5€	
RIÑONCITOS AL JEREZ	4,50€	
HIGADITOS DE POLLO	4,50€	
PAJARITOS FRITOS	6€ (2uds)	
CARACOLES EN Salsa	5€	
CALLOS CON GARBANZOS	5€	13€
FABADA LO GÜENO	5€	13€
GAZPACHUELO MALAGUEÑO		13€

MÁS CONTUNDENTE

	PLATO
ALBONDIGÓN EN Salsa DE ALMENDRAS	13€
ALBONDIGÓN IBÉRICO (JAMÓN, QUESO Y SETAS)	15€
REVUELTO LO GÜENO (TRIGUEROS, SETAS, LANGOSTINOS Y AHUMADOS)	16€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE	16,50€
FLOR DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y QUESO	7,50€ (ud)
PIMIENTOS DEL PADRÓN	10€
ESPÁRRAGOS A LA BRASA CON JAMÓN IBÉRICO Y QUESO	15,50
BERENJENAS FRITAS	10,50€

TOMATES

	PLATO
TOMATE CAMPERO PICADO CON BONITO	16€
TOMATE CAMPERO PICADO CON AGUACATE	13€
TOMATE CAMPERO PICADO CON ANCHOAS	18€

 **CAYETANO** VINO PEDRO XIMÉNEZ
+ GRANIZADO DE LIMÓN



CHACINAS Y QUESOS

	½ PLATO 70gr	PLATO 100gr
QUESO VIEJO	10€	16€
QUESO BORRACHO	11€	17€
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	17,5€	26€
LOMO IBÉRICO	17€	25€
CHORIZO IBÉRICO	10€	16€
SALCHICHÓN IBÉRICO	10€	16€
SURTIDO IBÉRICO		25€

PESCADOS

LOMO DE BACALAO PILPIL	22€
LANGOSTINOS AL PILPIL	12€
BACALAO A LA MALAGUEÑA	22€
BOQUERONES FRITOS	13€
BOQUERONES AL LIMÓN	15€
FRITURA DE PESCADO	25€ 2 pers
GAMBONES A LA BRASA	18€ (6uds)
PATA DE PULPO XXL A LA BRASA	28€
PULPO A LA GALLEGA	24€
ATÚN EN MANTECA	18€
ATÚN PLANCHA	18€
ATÚN EN ESCABECHE	18€
SALMÓN PLANCHA	20€
DORADA PLANCHA	26€
LUBINA PLANCHA	26€
CALAMAR PLANCHA	26€

CARNES

BURGUER LO GÜENO 100% VACUNO	16€
PINCHO DE SOLOMILLO A LA BRASA	12€
FLAMENQUÍN DE SOLOMILLO DE CERDO	13€
SECRETO IBÉRICO A LA BRASA	25€
LAGARTO IBÉRICO A LA BRASA	25€
ENTRECOTE DE VACA A LA BRASA	26€
SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA	27€
COCHINILLO ASADO	26€ (costilla) 32€ (patita)
RABO DE TORO ESTOFADO	23€
T-BONE	7,5€/100gr
CHULETA DE VACA A LA BRASA	7,5€/100gr

ARROCES Y FIDEUAS

ARROZ MIXTO	22€ pers
ARROZ DE MARISCO	24€ pers
ARROZ NEGRO	23€ pers
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	27€ pers
ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS	27€ pers
ARROZ DE IBÉRICO	24€ pers
ARROZ CON POLLO	22€ pers
FIDEUÁ CON TINTA Y CALAMAR	23€ pers
FIDEUÁ DE MARISCOS	23€ pers

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ESTE ESTABLECIMIENTO PROMUEVE EL CONSUMO RESPONSABLE. PUEDE SOLICITAR LLEVARSE LOS ALIMENTOS NO CONSUMIDOS.
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE.

PRODUCTOS AFECTADOS POR EL RD 1420/2006 DE PREVENCIÓN DE ANISAKIS, TRATADOS SEGÚN NORMATIVA.

TAPAS MENU

WE'VE BEEN TURNING TAPAS INTO AN ART FORM SINCE 1967



LO GUENO

WWW.LOGUENO.COM
MESON@LOGUENO.ES



WIFI PASSWORD: noviademalaga

TAPAS & STARTERS

BREAD AND PIQUITOS: 1,5€

	TAPA	DISH
RUSSIAN SALAD WITH EGG AND TUNA	🍷🍷	€5€ €11
ANTEQUERAN-STYLE PORRA WITH EGG AND IBERIAN HAM	🍷🍷	€10
ANCHOVIES IN VINEGAR	🍷	€4 €12
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND RAFF TOMATO	🍷🍷	€3 (un) 21€ (8un)
GILDA	🍷	€5,80 (2 un)
PATATAS BRAVAS	🍷🍷	€12
TRADITIONAL CROQUETTES WITH TRUFFLE AIOLI	🍷🍷🍷🍷	€6 (3un) €16 (9un)
COD FRITTERS (MINIMUM ORDER: 2 PIECES)	🍷🍷🍷	€2,5 (un)
CHISTORRA SAUSAGE SKEWER	🍷	€7
BURGOS BLACK PUDDING WITH APPLE AND HONEY	🍷🍷	€6
MINI “LO GÜENO” BURGER	🍷🍷🍷🍷🍷	€6
PORK LOIN MINI SANDWICH WITH ROASTED PEPPER	🍷	€5,20
TUNA IN LARD MINI SANDWICH	🍷🍷🍷	€5,50
SALMON MINI SANDWICH	🍷🍷	€5
GRATINATED SCALLOP	🍷🍷🍷🍷	€8
COD FILLET IN PIL-PIL SAUCE	🍷	€12
EGGPLANT STUFFED WITH PORK, GRATINATED WITH BÉCHAMEL SAUCE	🍷🍷🍷	€10
CHEESE GOAT, AUBERGINE, TOMATO AT HONNEY WITH CANE SYRUP	🍷	€5,50
SUCKLING PIG MILLE-FEUILLE	🍷🍷	€16
BABY BEANS WITH IBERIAN HAM	🍷🍷	€5
KIDNEYS IN SHERRY WINE SAUCE	🍷🍷🍷🍷🍷🍷	€4,50
CHICKEN LIVERS	🍷🍷🍷🍷🍷🍷	€4,50
FRIED WHITEBAIT		€6 (2un)
SNAILS IN SAUCE	🍷🍷🍷	€5
TRIBE WITH CHICKPEAS	🍷	€5 €13
LO GÜENO FABADA (ASTURIAN BEAN STEW)	🍷	€5 €13
MÁLAGA-STYLE GAZPACHUELO	🍷🍷🍷🍷	€13

MORE FORCEFUL

	DISH
BIG MEATBALL LOAF IN ALMOND SAUCE	🍷🍷🍷🍷 €13
BIG IBERIAN MEATBALL LOAF (HAM, CHEESE AND MUSHROOMS)	🍷🍷🍷🍷 €15
LO GÜENO SCRAMBLE (WILD ASPARAGUS, MUSHROOMS, PRAWNS AND SMOKED FISH)	🍷🍷 €16
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE GRAS	🍷🍷🍷 €16,50
ARTICHOKE FLOWER WITH IBERIAN HAM AND CHEESE SHAVINGS	🍷 €7,50 (un)
PADRÓN PEPPERS	€10
CHARCOAL-GRILLED ASPARAGUS WITH IBERIAN HAM AND CHEESE	🍷 €15,50
FRIED EGGPLANT WITH CANE SYRUP	🍷 €10,50

TOMATOES

	DISH
CHOPPED HEIRLOOM TOMATOES WITH TUNA	🍷 €16
CHOPPED HEIRLOOM TOMATOES WITH AVOCADO	€13
CHOPPED HEIRLOOM TOMATOES WITH ANCHOVIES	🍷 €18

 **CAYETANO** PEDRO XIMÉNEZ WINE + LEMON SLUSH

-  CRUSTACEAN
-  FISH
-  NUTS
-  EGGS
-  MOLUSCS
-  SESAME
-  SOYA
-  PEANUTS
-  GLUTEN
-  MILK
-  MUSTARD
-  SULPHITES

CURED MEATS & CHEESES

	½ DISH 70gr	DISH 100gr
AGED CHEESE	🍷 €10	€16
DRUNKEN CHEESE	🍷🍷 €11	€17
100% ACORN-FED IBERIAN HAM	€17,5	€26
IBERIAN PORK LOIN	€17	€25
IBERIAN CHORIZO	€10	€16
IBERIAN SALCHICHÓN	€10	€16
IBERIAN ASSORTMENT	🍷🍷 €25	

FISH & SEAFOOD

COD LOIN IN PIL-PIL SAUCE	🍷	€22
PRAWNS IN PIL-PIL SAUCE	🍷🍷	€12
MÁLAGA-STYLE COD	🍷🍷🍷	€22
FRIED ANCHOVIES	🍷🍷	€13
ANCHOVIES WITH LEMON	🍷🍷	€15
MIXED FRIED FISH PLATTER	🍷🍷🍷🍷	€25 2 ppl
CHARCOAL-GRILLED KING PRAWNS	🍷	€18 (6un)
XXL CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS LEG	🍷🍷	€28
GALICIAN-STYLE OCTOPUS	🍷	€24
TUNA IN LARD	🍷🍷🍷	€18
GRILLED TUNA	🍷	€18
PICKLED TUNA	🍷🍷	€18
GRILLED SALMON	🍷	20€
GRILLED GILT-HEAD BREAM	🍷	26€
GRILLED SEA BASS	🍷	26€
GRILLED SQUID	🍷🍷	26€

MEATS

LO GÜENO BURGER 100% BEEF	🍷🍷🍷🍷🍷	€16
CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN SKEWER		€12
PORK TENDERLOIN FLAMENQUÍN	🍷🍷🍷	€13
CHARCOAL-GRILLED IBERIAN PORK SECRET		€25
CHARCOAL-GRILLED IBERIAN PORK LIZARD CUT		€25
CHARCOAL-GRILLED BEEF ENTRECÔTE		€26
CHARCOAL-GRILLED BEEF TENDERLOIN		€27
ROAST SUCKLING PIG	€26 (rib)	€32 (leg)
OXTAIL	🍷	€23
T-BONE STEAK		7,5€/100gr
CHARCOAL-GRILLED MATURE BEEF CHOP		7,5€/100gr

PAELLA & FIDEUÁ

(MINIMUM 2 PEOPLE)

MIXED PAELLA	🍷🍷🍷🍷	€22 ppl
SEAFOOD PAELLA	🍷🍷🍷🍷	€24 ppl
BLACK PAELLA	🍷🍷🍷🍷	€23 ppl
PAELLA WITH LOBSTER BROTH	🍷🍷🍷🍷	€27 ppl
PAELLA WITH SCARLET PRAWNS BROTH	🍷🍷🍷🍷	€27 ppl
IBERIAN PORK PAELLA	🍷	€24 ppl
CHICKEN PAELLA	🍷	€22 ppl
BLACK SQUID INK FIDEUÁ	🍷🍷🍷🍷🍷	€23 ppl
SEAFOOD FIDEUÁ	🍷🍷🍷🍷🍷	€23 ppl

ALL PRICES INCLUDE VAT.

THIS ESTABLISHMENT PROMOTES RESPONSIBLE DINING. YOU MAY ASK TO TAKE HOME ANY UNEATEN FOOD.

ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE.

PRODUCTS SUBJECT TO ROYAL DECREE 1420/2006 ON THE PREVENTION OF ANISAKIS ARE TREATED IN ACCORDANCE WITH REGULATIONS.

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