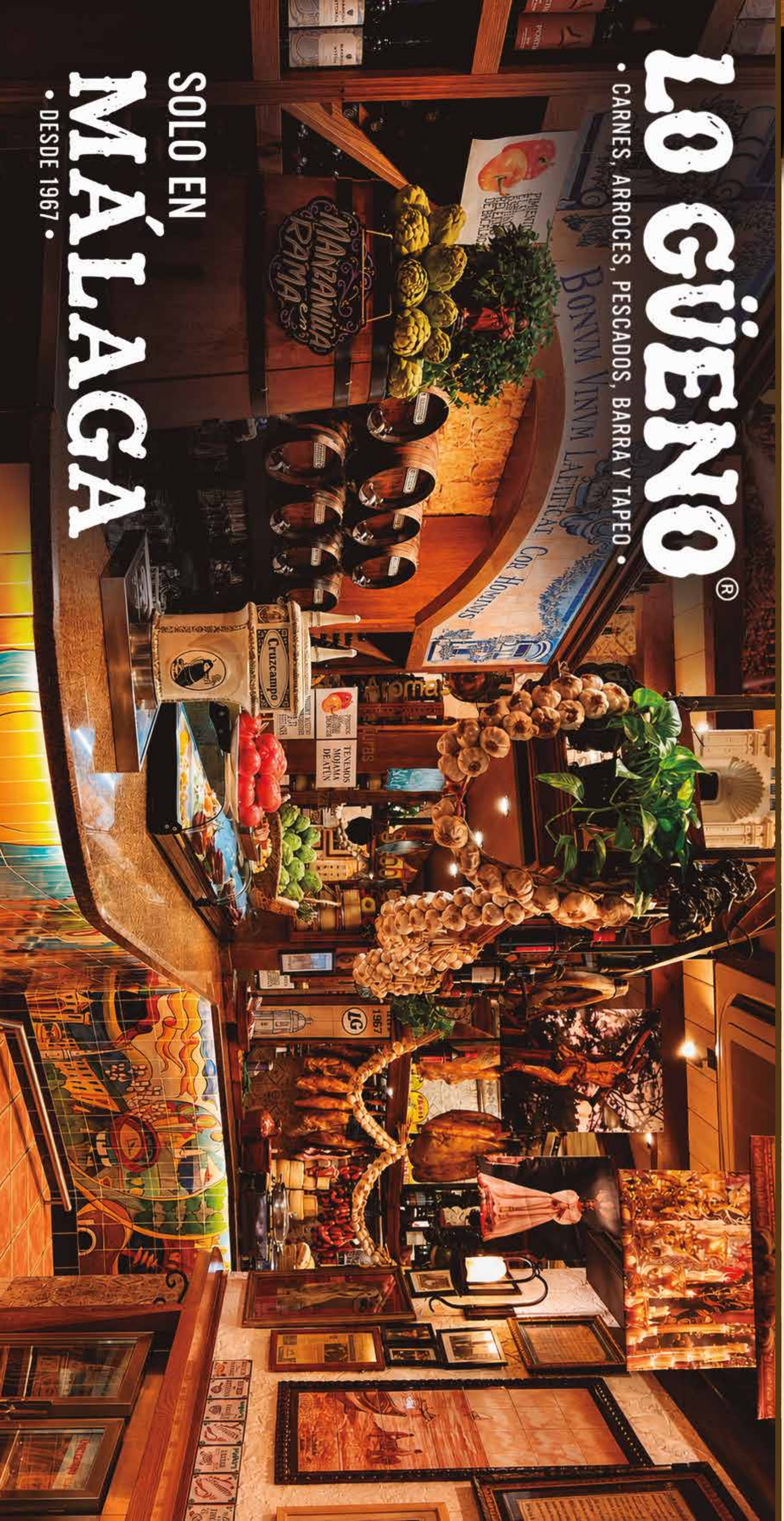




BARRA Y TAPAS

CLÁSICOS

	TAPA	PLATO
Boquerones en Vinagre *Marinated Anchovies in Vinegar*	4€	12€
Anchoas del Cantábrico AOVE y Tomate Raff *Cantabrian Anchovies with Extra Virgin Olive Oil & Raff Tomato*	6€(2u)	21€(8u)
Gilda *Anchovy, Olive & Pickled Chilli Skewer*	5,8€(2u)	--
Patatas Bravas *Patatas Bravas – Crispy Potatoes with Spicy Bravas Sauce*	--	12€
Croquetas de Puchero y Alioli de Trufa *Spanish Stew Croquettes with Truffle Aioli*	6€(3u)	16€(9u)
Tortillitas de Bacalao *Cod Fritters*	5€(2u)	--
Pinchito de Chistorra *Chistorra Sausage Skewer*	7€	--
Morcilla de Burgos, Manzana y Miel *Burgos Black Pudding with Apple & Honey*	6€	--
Mini Burger Lo Güeno en Pan Brioche *Mini Lo Güeno Burger in a Brioche Bun*	6€	--
Montadito de Atún en Manteca *Tuna Slow-Cooked in Iberian Pork Lard on Toast*	5,5€	--
Montadito de Lomo con Pimiento *Pork Loin & Pepper on Toast*	5,2€	--
Montadito de Salmón *Smoked Salmon on Toast*	5€	--
Vieira Gratinada *Gratinated Scallop*	8€	--
Berenjena Rellena de Carne y Bechamel *Gratinated Aubergine Stuffed with Meat & Béchamel Sauce*	10€	--
Habitas Baby con Jamón Ibérico *Baby Broad Beans with Iberian Ham*	5€	15€
Carlitos *Individually Ham-Wrapped Asparagus with Blue Cheese Sauce*	6€	--
Champiñones rellenos de Manchego al PX *Manchego-Stuffed Mushrooms with Pedro Ximénez Sauce*	6€(2u)	--
Pajaritos Fritos *Fried Small Birds*	6€(2u)	--
Caracoles en Salsa *Snails in Almonds Sauce*	5€	16€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Foie *Fried Eggs with Iberian ham and Foie Gras*	--	17€
Flor de Alcachofa con Virutas de Jamón y Queso *Artichoke Flower with Ham & Cheese Shavings*	7,5€	--
Pimientos del Padrón *Padrón Peppers*	--	10€
Berenjenas Fritas *Fried Aubergines*	--	10,5€

LO+GÜENO

	TAPA	PLATO
Sombrerito de Verduras, Queso de Cabra y Miel *Grilled Fresh Tomato, Aubergine, Goat Cheese & Málaga Cane Syrup*	5,5€	--
Milhoja de Cochinillo *Suckling Pig Mille-Feuille*	16€	--
Callos con Garbanzos *Tripe with Chickpeas*	5€	13€
Fabada Lo Güeno *Lo Güeno Fabada – Asturian Bean Stew*	5€	14€
Gazpachuelo Malagueño *Traditional Málaga-Style Creamy Fish Soup*	--	13€
Albóndigón en Salsa de Almendras *Large Meatball in Almond Sauce*	13€	--
Albóndigón Ibérico (Jamón, Queso y Setas) *Iberian Pork Meatball with Ham, Cheese & Mushrooms*	15€	--
Espárragos Brasa con Jamón Ibérico y Queso *Grilled Green Asparagus with Iberian Ham & Cheese*	--	16€
Lomo de Bacalao Pil Pil *Cod Loin in Pil Pil Sauce*	12€	24€
Revuelto Lo Güeno (Trigueros, Setas, Langostinos y Ahumados) *Scrambled Eggs, Ham,Green Asparagus, Mushrooms, Prawns & Smoked Fish*	--	16€
Lagarto Ibérico a la Brasa *Tender, richly marbled strip of Iberian pork*	--	25€
Boquerones al Limón *Lemon-Marinated Fried Anchovies*	--	15€
Costillar de Cochinillo Asado *Roasted Suckling Pig Ribs*	--	26€
Patita de Cochinillo Asado *Crispy Roasted Suckling Pig Trotter*	--	32€
Pata de Pulpo XXL a la Brasa *XXL Charcoal-Grilled Octopus Tentacle*	--	28€
Atún en Manteca *Andalusian Tuna Slow-Cooked in Iberian Pork Lard*	--	18€
Atún en Escabeche *Andalusian Tuna in Escabeche (Vinegar, Olive Oil & Spices)*	--	18€
Alcachofas a la Plancha *(Temporada)* *Grilled Artichokes (Seasonal)*	--	16€

CHACINAS

	1/2	PLATO
Queso Viejo *Matured Manchego Cheese*	10€	16€
Queso Azul de Hojas *Creamy Asturian Blue Cheese, matured in natural leaves*	11€	17€
Jamón Ibérico 100% Bellota Castillo *100% Acorn-Fed Iberian Ham*	17,5€	26€
Lomo Ibérico *Iberian Cured Pork Loin*	17€	26€
Chorizo Ibérico *Iberian Chorizo*	10€	16€
Salchichón Ibérico *Iberian Cured Sausage*	10€	16€
Surtido Ibérico *Selection of Iberian Cured Meats*	--	25€

PESCADOS

	TAPA	PLATO
Bacalao a la Malagueña *Fried Cod in Pedro Ximénez Sauce*	--	24€
Boquerones Fritos *Fried Anchovies*	--	13€
Fritura de Pescado *Mixed Fried Fish — serves 2; +€15 per additional person*	--	30€
Langostinos al Pil Pil *Prawns in Pil Pil Sauce*	--	14€
Gambones a la Brasa *Charcoal-Grilled King Prawns*	--	18€
Pulpo a la Gallega *Galician-Style Octopus*	--	24€
Jibia en Salsa de Verduras *Cuttlefish in Vegetable Sauce*	5€	--

CARNES

	TAPA	PLATO
Pincho de Solomillo a la Brasa *Charcoal-Grilled Pork Tenderloin Skewer*	--	12€
Burger Lo Güeno 100% Vacuno *Lo Güeno 100% Beef Burger*	--	16€
Flamenquín de Solomillo de Cerdo *Pork Tenderloin Flamenquín*	--	13€
Secreto Ibérico a la Brasa *Tender, richly marbled cut of Iberian pork*	--	25€
Entrecot de Vaca a la Brasa *Grilled Beef Ribeye Steak*	--	26€
Riñoncitos al Jerez *Kidneys in Sherry Sauce*	4,5€	--
Higaditos de Pollo *Chicken Livers*	4,5€	--

HUERTA

	TAPA	PLATO
Tomate picado con Bonito *Chopped Tomato with Bonito Tuna*	--	16€
Tomate picado con Aguacate *Chopped Tomato with Avocado*	--	13€
Tomate picado con Anchoas 00 *Chopped Tomato with 00-Grade Anchovies*	--	21€
Ensaladilla Rusa con Huevo y Bonito *Russian Salad with Egg & Bonito Tuna*	5€	12€
Porra Antequerana *Porra Antequerana with Egg & Iberian Ham*	--	10€

BARRICAS DE MÁLAGA

Moscatel	4,2€
Pedro Ximénez	4,2€
Dulce	4,2€
Lágrima	4,2€
Vermú Málaga	5€
Amontillado	4,2€
Pajarete	4,2€
Lo Güeno	4,2€
Montes	4,2€
Manzanilla en Rama	4,2€
CAYETANO	4,5€
Brandy	9€
Tío Pepe	4€



PAN Y PIQUITOS: 1,50€/PERSONA
Bread & Breadsticks: €1.50 per person
IVA incluido en todos los precios. VAT included.

ENTRADAS

Jamón Ibérico 100% natural de Chacinas Castillo, 80g 26€
Iberian Cured Ham

Queso Viejo 100g 16€
Matured Manchego Cheese

Queso Azul de Hojas 120g 17€
Asturian Blue Cheese, Naturally Matured in Leaves

Surtido de Ibéricos 25€
Selection of Iberian Cured Meats

Anchoas 00 AOVE y tomate Raff 21€
00-grade Anchovies with premium olive oil and tomato

Pulpo a la Gallega 24€
Galician-style octopus

Atún en Manteca 18€
Andalusian Tuna slow-cooked in Iberian pork lard

Atún en Escabeche 18€
Andalusian Tuna in Escabeche (Vinegar, Olive Oil & Spices)

Croquetas de Puchero con Alioli Trufado (9 unidades) 16€
Spanish Stew Croquettes with Truffle Aioli

Revuelto Lo Güeno 16€
(trigueros, setas, jamón, gambas y ahumados)
Scrambled Eggs with Green Asparagus, Baby Garlic, Mushrooms, Serrano Ham, Prawns, Smoked Salmon and Lumpfish Roe

Huevos Rotos con jamón ibérico y foie 17€
Fried Eggs with French Fries, Iberian ham and Foie Gras

Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y queso 16€
Grilled Green Asparagus with Iberian Ham & Cheese

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada Lo Güeno 15€
Mix Salad

Ensalada Victoriana 16€
(queso de cabra, frutos secos, mermelada de tomate y bacon)
Salad with cheese, tomato, jam, mixed nuts and smoked bacon

Setas a la Plancha 16€
Grilled Mushrooms with Olive Oil, Garlic & Parsley

Parrillada de Verduras 16€
Grilled Vegetable Platter

Tomate de campo con Bonito 16€
Chopped Fresh Tomato with Bonito Tuna

Tomate de campo con Anchoas 00 21€
Chopped Fresh Tomato with 00-Grade Anchovies

Ensaladilla Rusa de langostinos 12€
Russian Salad with Prawns, Tuna & Egg

Setas al ajillo con Langostinos 21€
Garlic Sautéed Mushrooms with Prawns, White Wine, Olive Oil & Fresh Thyme

CUCHARA

Callos a la Andaluza 13€
Andalusian-style tripe stew

Porra Antequerana con Jamón ibérico y huevo 10€
Porra Antequerana with Iberian Ham & Egg

Fabada Lo Güeno 13€
Beans stew with chorizo and black pudding

Gazpachuelo Malagueño 13€
Traditional Málaga-style creamy fish soup with potatoes, prawns & egg

PESCADOS

Dorada 26€
Grilled Sea Bream

Calamar a la Plancha 26€
Grilled Squid

Bacalao a la Malagueña 24€
Fried Cod in Pedro Ximénez Sauce

Calamar Frito 26€
Fried Squid

Fritura de Pescado 30€
(para 2 personas. Comensal extra +15€)
Mixed Fried Fish — serves 2; +€15 per additional person

Pata de Pulpo a la Brasa XXL 28€
XXL Charcoal-Grilled Octopus Tentacle

Lubina a la plancha 26€
Grilled Sea Bass

Bacalao pil pil 24€
Cod in pil pil sauce

Salmón a la plancha 20€
Grilled Salmon

Atún a la plancha 20€
Grilled Tuna

INFANTIL

Filete de Pollo con patatas fritas 16€
Chicken Breast with French Fries

Huevos fritos con patatas 12€
Fried Egg with French Fries

Pasta con Salsa Boloñesa 13€
Pasta Bolognese

Lagrimitas de Pollo con patatas 16€
Crispy Chicken Strips with French Fries

PAELLAS Y FIDEUÁS

MÍNIMO PARA DOS PERSONAS. PRECIO POR PERSONA
MÍNIMUM ORDER FOR TWO PEOPLE. PRICE PER PERSON

Paella Mixta 22€/P
Mixed Meat & Seafood Paella

Arroz Negro 23€/P
Squid Ink Rice

Paella Ibérica 24€/P
Rice with Iberian pork meat.

Paella con Mariscos 24€/P
Seafood Rice

Paella con Pollo 23€/P
Chicken Rice

Fideuá negra 23€/P
Squid ink Fideuá

Fideuá de mariscos 23€/P
Seafood Fideuá

Caldoso de Carabineros 27€/P
Brothy Rice with Carabineros Prawns

Caldoso de Bogavantes 27€/P
Brothy Rice with Lobster

Paella Vegetariana 23€/P
Vegetarian Rice

CARNES

Secreto Ibérico a la Brasa de carbón 25€
Tender, richly marbled cut of Iberian pork

Paletilla de Cordero Lechal 32€
Roasted Suckling Lamb Shoulder

Costillar de Cochinillo Asado 26€
Roasted Suckling Pig Ribs

Burger Lo Güeno *100% vacuno* 16€
Lo Güeno Burguer 100% Beef

Patita de Cochinillo Asado 32€
Crispy Roasted Suckling Pig Trotter

Rabo de toro estofado 23€
Braised Oxtail

Lagarto Ibérico a la Brasa de carbón 25€
Tender, richly marbled strip of Iberian pork

CARNES PREMIUM A LA BRASA DE CARBÓN



SOLOMILLO DE VACA
Beef tenderloin
27€/ud



CHULETA DE VACA AL PESO
Beef Chop – Priced by Weight
7,5€/100g
Final price based on the weight of the cut.



ENTRECOT DE VACA
Beef ribeye steak
26€/ud



T-BONE DE VACA AL PESO
T-Bone Steak – Priced by Weight
7,5€/100g
Final price based on the weight of the cut.

Salsas extra para carnes (pimienta, queso azul, mostaza, etc.) 4€
Extra sauces for grilled meats (pepper, blue cheese, mustard, etc.) 4€

Fotografías orientativas.

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas 4€
French Fries

Verduras Salteadas 5€
Sautéed Vegetables

Ensalada 5€
Salad

Patata Asada con Alioli Casero 4€
Baked Potato with Homemade Alioli

Patatas a lo Pobre 5€
Spanish-Style Potatoes with Onion and Peppers

Huevo frito 2,5€
Fried Egg

PAN Y PIQUITOS: 1,50€/PERSONA - Bread & Breadsticks: €1.50 per person
IVA incluido en todos los precios. VAT included.

ESTE ESTABLECIMIENTO PROMUEVE EL CONSUMO RESPONSABLE. PUEDE SOLICITAR LLEVARSE LOS ALIMENTOS NO CONSUMIDOS.
THIS RESTAURANT PROMOTES RESPONSIBLE DINING. FEEL FREE TO ASK FOR A TAKEAWAY CONTAINER FOR ANY UNEATEN FOOD.
INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE. CONSULTE AL PERSONAL.
ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST. PLEASE ASK OUR STAFF.

Productos afectados por el RD 1420/2006 de prevención de anisakis, tratados según normativa.
Products subject to Royal Decree 1420/2006 on the prevention of anisakiasis and treated in accordance with current regulations.

Vegetariano · Gluten · Huevos · Pescado · Moluscos · Crustáceos · Sulfitos · Frutos Secos · Lácteos · Mostaza · Sésamo

Contraseña Wifi: noviademalaga
Mail: meson@logueno.com **Web: logueno.com**