




Crudos

TARTARE DE SOLOMILLO (100gr) 
Rubia Gallega condimentada segun nuestra
receta y servida con salsa holandesa | € 13.90

CARPACCIO DE SOLOMILLO 
con rucula, tomate cherry y
parmesano 24 meses | € 13.90

TARTARE DE SALMON (120gr) 
salmon fresco con aguacate y
vinagreta de mango | € 13.90

CARPACCIO DE PEZ ESPADA 
con vinagreta casera de naranja y limon,
hinojo y almendras tostadas | € 13.90

*“La Bottega” es un restaurante de
cocina italiana y mediterranea
que abrió sus puertas en Nerja
el 12 de mayo de 2017.*

*Los dueños, Enzo y Lucia, ofrecen
platos genuinos de tradición
italiana y española,
juntos con una extensa selección de
vinos de todas partes del mundo.
Los productos llegan frescos cada día
y son elaborados por los cocineros
para ofrecer a nuestros clientes una
excelente experiencia culinaria.*

Buon appetito!

**ESTE RESTAURANTE ATIENDE
VEGETARIANOS, PESCATARIANOS
Y OTRAS LIGERAS INTOLERANCIAS
ALIMENTARES.**


**NO OBSTANTE NUESTROS COCINEROS
UTILIZEN Y CONSERVEN CON
CUIDADO CADA INGREDIENTE, NO
PODEMOS GARANTIZAR LA FALTA DE
CONTAMINACION CRUZADA PARA
GRAVES ALERGIAS.**

 **DISPONIBLE
SIN GLUTEN
SOBRE PEDIDO**


 **VEGETARIANO**



Para picar

CROSTINO “LA BOTTEGA” 
pan tostado con salsas caseras de hummus,
guacamole y tomate cherry | € 9.90

PIO PIO
pollo campero rebozado y frito con
mayonesa de jengibre y limon | € 10.90

PATATAS BRAVAS 
con salsa picante | € 6.90

PROVOLONE FUNDIDO 
cocinado en la barbacoa | € 10.90


CROQUETAS CASERAS
de gambas y bacalao con mayonesa
casera de aceitunas negras | € 11.90


CALAMARES NACIONAL
fritos con mayonesa de ajo y perejil | € 15.90

LANGOSTINOS PIL PIL 
con ajo, guindilla y tomate | € 9.90


GUAZZETTO DI PESCE 
cazuelita de mariscos en salsa
de tomate poco picante | € 10.90

Ensaladas

BURRATA 
Burrata de Bufala DOP, tomate cherry confitado,
anchoas del cantabrico y albahaca | € 13.90

QUESO DE CABRA 
canonigos, tomate cherry, cacahuets y pera
con vinagreta casera de mango | € 13.90

TROPICAL 
cogollos, mango, tomate cherry, gambas
y aguacate con vinagreta tropical | € 13.90

CAESAR 
cogollos, tomate cherry, pollo frito, queso
parmesano, croutons y huevo duro
con salsa caesar casera | € 12.90


PAN Y ALIOLI € 2.50

IVA INCLUIDO

Pasta

TAGLIATELLE AL CINGHIALE
con ragout de jabali y fondue de queso
parmesano y azafran | € 17.90

GARGANELLI "LA BOTTEGA"
con langostinos, tomate cherry y calabacin
terminado con straciatella de Bufala y
crumble a las hierbas (poco picante) | € 15.90

RAVIOLI DI SPINACI 
rellenos de espinacas y ricotta de bufala con
salsa de tomate cherry y albahaca | € 13.90

TAGLIATELLE CON TRUFA 
con champiñones y crema de trufa | € 15.90

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
"alla Bolognese" con 100% carne de Wagyu
y queso parmesano 24 meses | € 15.90

TAGLIOLINI NERI ALLA MARINARA
con mejillones, almejas gallega, calamares
y langostinos con toque de picante | € 17.90


VONGOLE E BOTTARGA
spaghetti con almejas frescas gallegas,
tomate cherry, ajo y guindilla
terminado con mojama rallada | € 16.90

Pescado

acompañados con patatas baby al horno

LUBINA A LA MEDITERRANEA 
al horno con tomate confitados,
alcaparras y aceitunas negras | € 19.90

CALAMAR NACIONAL 
a la plancha con vinagreta de limon
servido con gambones | € 21.90


ATUN ROJO SALVAJE 
en costra de sesamo servido con pure
de guisantes, lima y menta | € 23.90


FILETE DE SALMON 
al horno con lima y pimienta rosa | € 17.90

Carne


acompañadas con patatas baby al horno


A LA BRASA:

SOLOMILLO (200gr) 
Rubia Gallega de hierbas bajas | € 24.90
- con salsa de pimienta verde | + € 1.90
- con salsa champiñones | + € 1.90

ENTRECOTE (300gr) 
lomo bajo de Charolesa española
con 21 días de maduración | € 23.90

BURGER DE TERNERA (200gr)
de Wagyu a la barbacoa servido con
lechuga, tomate, queso edamer,
bacon y mayonesa | € 18.90


POLLO "CAJUN" 
muslo de pollo campero deshuesado
marinado con especias de Lousiana | € 17.90


SECRETO IBERICO (300gr) 
con chimichurri casero | € 21.90


A BAJA TEMPERATURA:


"LO STRACOTTO"
tiras de solomillo de ternera guisada a baja
temperatura en vino blanco, cebolla y laurel
servido con pan tostado | € 18.90


Guarniciones

SETAS MIXTAS 
con mantequilla, ajo y perejil | € 4.90

SALTEADO DE VERDURAS 
salteado de zanahoria, cebolla, pimientos,
calabacin y judias planas | € 3.90

PATATAS FRITAS RUSTICAS 
gajos de patatas baby | € 4.90

ENSALADA MIXTA 
lechuga, tomate cherry, zanahoria,
cebolla y pepino | € 4.90

BURGER VEGANO 
de quinoa, tofu, lentejas y garbanzos
con lechuga, guacamole y tomate
(con o sin queso) | € 12.90

