

De la huerta



- Ensalada Velero del sur 7,00€ - 11,00€
- Ensalada de frutas naturales con salsa rosa y langostinos 15,00€
- Aguacates de la Axarquía con salsa rosa y langostinos sobre cama de mezclun 12,50€
- Tomate de temporada con ventresca de bonito y cebolla morada 9,50€
- Milhojas de aguacate, salmón y bacalao ahumado sobre salsa noruega 15,00€
- Ensalada de queso de cabra con manzana y cebolla caramelizadas y frutas del bosque 15,00€
- Corazones de cogollos de Tudela con salteado de langostinos al ajillo y jamón ibérico 15,00€
- Ensalada Cesar al estilo Velero del sur (Pollo frito, salsa de yogur, picatostes, nueces, manzana, cherrys fritos y parmesano rallado) 12,00€
- Rollito de Salmón ahumado relleno de manzana granny smith y piña sobre salsa de yogur y eneldo 12,00€
- Ensaladilla rusa con ventresca de atún y gambas cocidas 7,00€ - 12,00€

Para abrir boca

- Sopa de Mariscos con picatostes 6,50€
- Gambas al pilpil 9,50€
- Gambas al ajillo 9,50€
- Pimientos del padrón fritos 8,00€
- Camembert rebozado frito con confitura 8,50€
- Croqueta casera (preguntar por variedad) 2,00€ unidad
- Risotto de cigalas y langostinos 14,00€
- Pulpo a la brasa con puré de patatas y mayonesa de la vera 16,75€
- Pulpo a la gallega con base de patatas 16,75€
- Jamón ibérico de cebo 75% raza ibérica con rebanadas de pan con tomate 12,00€ - 22,00€
- Queso curado de oveja con pasas y nueces 9,00€ - 16,00€

Homenaje al arroz: mínimo 2 personas, precio por persona

- Paella mixta 13,50€
- Paella de marisco 16,00€
- Paella de pollo 14,50€
- Paella silvestre (secreto ibérico y setas) 17,50€
- Paella del señorito "marisco" 16,00€
- Paella de arroz negro señorial con marisco y culones fritos 18,00€
- Arroz caldoso con marisco 17,50€
- Arroz caldoso con bogavante 22,75€
- Arroz caldoso con carabineros 22,75€

Conchas y cascaras

- Gamba blanca cocida 22,00€
- Gamba blanca a la plancha 22,00€
- Almejas del terreno 14,00€
- Mejillones al vapor 10,00€
- Mejillones marinera 13,50€
- Peregrina al pilpil con langostinos 4,00€
- Zamburiña al pilpil 3,00€

Preguntar por más marisco del día

Fritura y plancha

- Boquerones fritos al limón 8,00€ - 12,00€
- Rosada frita o plancha 8,00€ - 12,00€
- Calamares culones fritos o plancha 16,50€
- Pulpo frito 8,00€ - 12,00€
- Calamaritos nacionales 14,00€
- Gambita cristal con huevo frito 15,50€

"Navega en el Velero en un mar de sabores"



De la lonja

- Lenguado rubio plancha o frito 18,50€
- Lenguado malagueño 5,00€ / 100gr
- Calamar nacional a la plancha o frito 5,00€ / 100gr
- Salmón plancha 17,00€
- Rape plancha o frito 17,00€
- Brocheta de rape con langostinos 17,00€
- Dorada 4,50€ / 100gr
- Lubina 4,50€ / 100gr
- Rodaballo 5,50€ / 100gr
- Pargo o Urta 6,00€ / 100gr

Sartén y fuego

- Salmón a la crema de cava con langostinos 19,00€
- Rosada a la crema de cava con langostinos 18,00€
- Lomo de bacalao al Velero del sur 19,00€
- Rulos de lenguado rellenos de langostinos a la crema de cava 17,00€
- Rape imperial con salsa de tomate y mayonesa de huevo 19,00€
- Rape a la marinera 24,00€
- Pechuga de pollo al curry con manzana y piña 16,50€
- Carrillada de cerdo ibérica estofada en salsa de vino tinto 17,00€
- Solomillo de ternera al Velero del Sur (Base de patatas, mouse de pato, cebolla caramelizada y salsa de reducción de Pedro Ximenez) 27,00€
- Strogonoff de solomillo de ternera 24,00€

Carnes a la brasa

- Solomillo de cerdo a la brasa 16,00€
- Brocheta de solomillo de cerdo 17,50€
- Presa ibérica de bellota a la brasa 21,00€
- Secreto ibérico de bellota a la brasa 19,00€
- Entrecot de ternera a la brasa (400gr) 20,00€
- Solomillo de ternera a la brasa (300gr) 25,00€
- Chuleta de ternera a la brasa 4,50€ / 100gr
- Pechuga de pollo a la brasa 14,00€
- Salsas: pimienta, champiñones o roquefort 2,75€

Para nuestros pequeños clientes

- Escalope de pollo 9,50€
- Lagrimitas de pollo 9,50€
- Croquetas de pollo 9,50€

- Pan y alioli 1,20€
- Alioli extra 1,00€

I.V.A incluido

"Navega en el Velero en un mar de sabores"