



ENTRANTES

	€
1 Guacamole (Aguacate)	17
2 Boquerones en Vinagre	15
3 Aguacate con Langostinos de Sanlúcar	18
4 Queso Manchego Puro de Oveja, Ración de 175 gr	15
5 Pulpo a la Gallega o al estilo "La Pesquera"	24
7 Jamón Ibérico D. O. JABUGO (100 gr)	26
8 Croquetas Caseras de Marisco	17
9 Croquetas Caseras de Jamón Iberico	16
10 Langostinos Frescos al Ajillo	19
11 Alitas de Pollo Marinadas al Estilo de Nuestro Chef.....	14
12 Ensaladilla rusa de langostinos y aceite de oliva	17
13 Parrillada Variada de Verduritas Frescas Naturales de la Huerta.....	17
14 Melón con Jamón Ibérico	17



ENSALADAS

16 Ensalada Tropical con Langostinos de Sanlúcar	17
17 Ensalada Especial "La Pesquera"	16
18 Ensalada Mixta de Huertas Cercanas.....	12
19 Cogollos de Lechuga con Atún y Tomate.....	16
20 Salpicón de Pulpo y langostinos	18
21 Ensalada de Tomate.....	10



SOPAS

22 Sopa de Pescado y Marisco Fresco del Día.....	15
23 Gazpacho Típico Andaluz Casero	10

Las fotografías no son una
reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido
Información sobre los
alérgeno bajo pedido





Las fotografías no son una
reproducción exacta de los platos.

10% IVA Incluido



PESCAITOS FRITOS

€

24	Calamares Fritos de Marbella.....	18
25	Mejillones Gallegos a la Marinera o al Vapor	15
26	Puntillitas Fritas (chopitos).....	18
27	Pijotas Fritas de Marbella.....	19
28	Boquerones Fritos de Málaga.....	16
29	Fritura Variada de Pescado Malagueño al Estilo "La Pesquera"	24
30	Almejas "Chirlas" Salteadas al Estilo "La Pesquera"	19
31	Salmonetitos del Litoral Malagueño Fritos o a la Plancha	21

MARISCOS

32	Parrillada de Marisco al Estilo "La Pesquera"	52
33	Gambas Blancas de Huelva a la Plancha o Cocidas (200 gr).....	24
34	Cigalas a la Plancha o Cocidas (al peso, 100 gr.)	18
35	Carabineros Abiertos a la Plancha (al peso, 100 gr.)	25

DE NUESTRO VIVERO

36	Ostras de Arcade (unidad).....	5
37	Bogavante de Importación (al peso, 500 gr.)	69

ESPETOS DE LA BARCA A LEÑA

38	Sardinas de Málaga al espeto	12
39	Salmonete al espeto (al peso, 500 gr.).....	37
40	Dorada al espeto (al peso, 500 gr.).....	30
41	Lubina al espeto (al peso, 500 gr.).....	31
42	Besugo de la Pinta (al peso, 500 gr.)	37
43	Calamar al espeto (al peso, 500 gr.)	35
44	Pargo/Urta al espeto (al peso, 500 gr.)	37
45	Rodaballo al espeto (al peso, 500 gr.)	36

ESPECIALIDADES LA PESQUERA

46	Parrillada de Pescado al Estilo "La Pesquera" (mín. 2 pers.) Por persona	29
47	Salmón Noruego a la Parrilla con patatas panaderas o verduras	20
48	Pez espada a la Parrilla con patatas panaderas o verduras	20
49	Dorada a la Espalda, Espeto, a la Sal, al Horno(al peso 500 g).....	30
50	Besugo de la Pinta a la Bilbaína, Plancha, a la Sal, al Horno(al peso 500 g).....	38
51	Dorada a la Roteña con verduras y patatas (al peso 500 g).....	31
52	Lenguado a la Plancha o Meunière (al peso, 500 gr.).....	29
53	Zarzuela de Pescado y Marisco (mín. 2 pers.) Por Persona	39

54	Lubina a la Espalda, o al Horno, a la Sal, Espeto (al peso 500 g)	32
55	Rodaballo a la Plancha o en Salsa Verde (al peso, 500 gr.).....	35
56	Rosada Frita o a la Plancha con patatas fritas	19
57	Atún Plancha de la Almadraba de Cádiz con patatas o verduras	25



PAELLAS Y ARROCES LA PESQUERA

(min 2 pers.) (Precio por pers.)

58	Paella Vegetariana (mínimo 2 pers.) Por Pers.....	18
59	Arroz Negro al Estilo "La Pesquera" (mín. 2 pers.) Por Pers.	20
60	Paella Especial de Marisco "La Pesquera" (mín.2 pers.) Por Pers.	27
61	Paella Mixta de Marisco y Pollo (mín. 2 pers.) Por Pers.	24
62	Cazuela de Arroz Caldoso "La Pesquera" (mín. 2 pers.) Por Pers.....	22
63	Cazuela de Arroz Caldoso con Bogavante (mín. 2 pers.) Por Pers.	37
64	Paella Valenciana (mín. 2 pers.) Por Pers.	24



HUEVOS Y PASTAS

65	Tortilla Española	15
66	Tortilla Francesa	14
67	Huevos Fritos con Patatas y Jamón Ibérico de Bellota.....	18
68	Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera	17
69	Espaguetis Carbonara.....	17
70	Espaguetis Marinera estilo "La Pesquera"	19
71	Lasaña Casera	19



CARNES



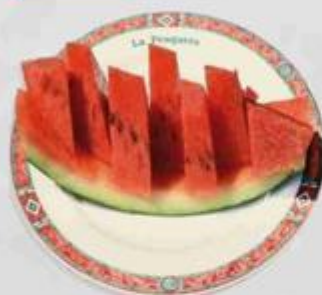
72	Pechuga de pollo empanada	18
73	Hamburguesa 100% de Ternera wagyu certificada con o sin Queso "La Pesquera"	20
74	Nuggets de Pollo con Patatas Fritas	17
75	Chuletas de Cordero	25
76	Pollo de Corral a la Parrilla.....	18
77	Entrecot de Ternera a la Brasa o a la Pimienta Verde	24
78	Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa o a la Pimienta Verde.....	26
79	Pluma ibérica a la brasa al carbón de leña de encina	20
80	Brocheta de pollo con verduras frescas.....	19
81	Ración de Patatas Fritas Caseras.....	8
82	Ración de Aceitunas.....	2.25
83	Servicio, Pan, Mantequilla, Aceite(por persona)	2.50



Para llevar (tupper+bolsa): 0.65€

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido



ESPECIAL NIÑOS



92	Rosada Frita o a la Plancha	19
93	Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera	17
94	Espaguetis a la Marinera al estilo de La Pesquera	19
95	Pechuga de pollo empanada.....	18
96	Hamburguesa 100% de Ternera wagyu certificado	20
97	Nuggets de Pollo	17

POSTRES ARTESANALES

100	Tarta mousse de chocolate	7
101	Tarta de manzana	7
102	Tarta de queso	7
103	Helado de Crema Catalana	7
104	Helado (precio por bola)	3
105	Piña Tropical	7
106	Brownie con bola de helado	8
107	Sorbete Coronel (con vodka, cava y helado de limón)	9
108	Sorbete de Limón	7
109	Melón	7
110	Sandía.....	7

Los sabores que le harán sentir bien



Teléfono. Para Reservas - 952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Puede Consultar bajo pedido la carta de alérgenos



www.lapesqueradesanpedro.com



STARTERS

	€
1 Guacamole (avocado)	17
2 Anchovies in vinegar	15
3 Avocado with Sanlúcar king prawns	18
4 Pure Manchego Sheep Cheese, Portion of 175 gr.	15
5 Galician or "La Pesquera" style octopus	24
7 Iberian Ham D. O. JABUGO (100 gr)	26
8 Homemade Seafood Croquettes	17
9 Homemade Iberian Ham Croquettes	16
10 Fresh Prawns with Garlic	19
11 Marinated Chicken Wings Our Chef's Style	14
12 Russian salad with prawns and olive oil	17
13 Assorted Grilled Fresh Vegetables from the Vegetable Garden	17
14 Melon with Iberian Ham.....	17



SALADS

16 Tropical Salad with Sanlúcar Prawns	17
17 Special Salad "La Pesquera"	16
18 Mixed Salad from Nearby Vegetable Gardens	12
19 Lettuce hearts with Tuna and Tomato	16
20 Octopus and Prawn Salpicon	18
21 Tomato Salad	10



The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.

An allergen chart is available on request.





The photographs are not an exact reproduction of the dishes.
10% VAT included
 Allergen information on request.



SOUPS

€

- 22 Fresh Fish and Seafood Soup of the Day15
- 23 Typical homemade Andalusian Gazpacho10

FRIED FISH

- 24 Fried Squid from Marbella18
- 25 Galician Mussels in Marinara or Steamed Style15
- 26 Puntillitas Fritas (baby squid)18
- 27 Pijotas Fritas de Marbella..... 19
- 28 Fried anchovies from Malaga.....16
- 29 Variety of "La Pesquera" style fried fish from Málaga.....24
- 30 Sautéed Clams "Chirlas" "La Pesquera" Style19
- 31 Fried or Grilled Red Mullet from the Malagueño coastline21

SEAFOOD

- 32 Seafood Grill "La Pesquera" Style52
- 33 Grilled or Boiled Huelva White Prawns (200 gr.).....24
- 34 Grilled or Boiled Norway lobsters (by weight, 100 gr.).....18
- 35 Grilled Open Prawns (by weight, 100 gr.).....25

OF OUR NURSERY

- 36 Arcade oysters (piece)5
- 37 Imported lobster (by weight, 500 gr.).....69

WOOD-FIRED FISH SKEWERS

- 38 Sardines from Malaga.....12
- 39 Red mullet (by weight, 500 g).....37
- 40 Golden Fish (by weight, 500 gr.).....30
- 41 Sea bass (by weight, 500 gr.).....31
- 42 Pinta sea bream (by weight, 500 gr.)37
- 43 Squid (by weight, 500 gr.)35
- 44 Snapper/Urta (by weight, 500 g).....37
- 45 Turbot (al peso, 500 gr.).....36

LA PESQUERA SPECIALITIES

- 46 Grilled Fish "La Pesquera" Style (min. 2 pers.) Per person29
- 47 Grilled Norwegian Salmon.....20
- 48 Grilled Swordfish.....20
- 49 Golden Fish Grilled, Salted, Spit-grilled (by weight 500 g)30
- 50 Pinta Sea Bream Bilbaina Style, Grilled, Salted, Oven(weight 500 g).....38
- 51 Golden Fish a la roteña with vegetables and potatoes.....31

52 Grilled Sole or Meunière (by weight, 500 gr.).....	29
53 Fish and Seafood casserole (min. 2 pers.) Per Person	39
54 Sea bass, grilled, salt-grilled, sea bass, spit-grilled (by weight 500 g)	32
55 Grilled Turbot or Turbot in Green Sauce (by weight, 500 gr.).....	35
56 Fried or Grilled Rosada.....	19
57 Grilled Tuna from the Almadraba of Cadiz.....	25



PAELLAS AND RICE DISHES LA PESQUERA

(min 2 pers.) (Price per person)

58 Vegetarian Paella (minimum 2 pers.) Per Pers..	18
59 Black Rice "La Pesquera" Style (min. 2 pers.) Per Pers.....	20
60 Special Seafood Paella "La Pesquera" (min.2 pers.) Per Pers..	27
61 Mixed Seafood and Chicken Paella (min. 2 pers.) Per Pers.....	24
62 Cazuela de Arroz Caldoso "La Pesquera" (min. 2 pers.) Per Pers.....	22
63 Rice Casserole with Lobster (min. 2 pers.) Per Pers.....	37
64 Paella Valenciana (min. 2 pers.) Per Pers.....	24



EGGS AND PASTA

65 Spanish Omelette	15
66 French Omelette	14
67 Fried Eggs with Potatoes and Acorn-fed Iberian Ham.....	18
68 Spaghetti Bolognese 100% Beef Bolognaise.....	17
69 Spaghetti Carbonara	17
70 Spaghetti Marinera "La Pesquera" Style	19
71 Homemade Lasagne	19

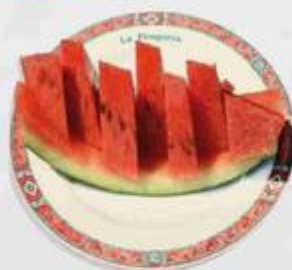


MEATS



72 Breaded chicken breast.....	18
73 100% certified wagyu beef hamburger with or without Cheese "La Pesquera"	20
74 Chicken Nuggets with French Fries	17
75 Lamb Chops.....	25
76 Grilled free-range chicken	18
77 Grilled Veal Entrecote or Green Pepper Steak.....	24
78 Grilled Galician Beef Tenderloin or Green Pepper Steak.....	26
79 charcoal-grilled Iberian feather	20
80 Chicken brochette with fresh vegetables	19
81 Portion of Homemade Potato Chips.....	8
82 Portion of olives	2.25
83 Service, Bread, Butter, Oil(per person).....	2.50





CHILDREN SPECIAL

56	Fried or Grilled Rosada.....	19
68	Spaghetti Bolognese 100% Beef Bolognaise.....	17
70	Spaghetti Marinera "La Pesquera" Style	19
72	Breaded chicken breast	18
73	100% certified wagyu beef hamburger	20
74	Nuggets de Pollo con Patatas Fritas	17



ARTISAN DESSERTS

84	Chocolate mousse cake.....	6
85	Apple pie	7
86	Cheesecake	7
87	Ice-cream scoops (each scoop).....	3
88	Fruit (Pineapple, Melon, Watermelon)	7
89	Brownie with scoop of ice cream	7
90	Coronel Sorbet (Vodka, Cava, lemon ice cream)	9
91	Lemon Sorbet.....	7

Flavours that will make you feel good



Telephone. For Bookings - 952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

www.lapesqueradesanpedro.com





VORSPEISEN

	€
1 Guacamole (Avocado)	17
2 Sardellen in Essig	15
3 Avocado mit Riesengarnelen aus Sanlúcar	18
4 Reiner Manchego-Schafskäse, Portion von 175 gr.	15
5 Oktopus nach galicischer Art oder "La Pesquera"	24
7 Iberischer Schinken D. O. JABUGO (100 gr)	26
8 Hausgemachte Meeresfrüchte-Kroketten	17
9 Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken	16
10 Frische Garnelen mit Knoblauch	19
11 Marinierte Hähnchenflügel nach Art des Küchenchefs	14
12 Russischer Salat mit Krabben und Olivenöl	17
13 Gegrilltes frisches Gemüse aus dem Gemüsegarten, sortiert	17
14 Melone mit iberischem Schinken.....	17



SALATE

16 Tropischer Salat mit Sanlúcar-Garnelen	17
17 Speziessalat "La Pesquera"	16
18 Gemischter Salat aus nahe gelegenen Gemüsegärten	12
19 Salatherzen mit Thunfisch und Tomate	16
20 Oktopus- und Garnelensalpicón.....	18
21 Tomatensalat.....	10

SOUPS

22 Frischer Fisch und Meeresfrüchte als Tagessuppe.....	15
23 Typische hausgemachte andalusische Gazpacho.....	10

Die Fotos sind keine exakte
Reproduktion der Gerichte.
einschließlich 10%
Mehrwertsteuer
Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.





Die Fotos sind keine exakte
Reproduktion der Gerichte.

einschließlich 10%

Mehrwertsteuer

Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.



GEBRATENER FISCH

€

24	Gebratener Tintenfisch aus Marbella	18
25	Galicische Muscheln in Marinara oder gedünstet.....	15
26	Puntillitas Fritas (Baby-Tintenfische)	18
27	Pijotas Fritas de Marbella.....	19
28	Frittierte Sardellen aus Málaga	16
29	Verschiedene gebratene Fischarten nach "La Pesquera"-Art	24
30	Gebratene "Chirlas" Venusmuscheln nach "La Pesquera" Art	19
31	Gebratene oder gegrillte Rotbarben von der Küste Málagas.....	21

MEERESFRÜCHTE

32	Meeresfrüchte Grill "La Pesquera" Stil.....	52
33	Gegrillte oder gekochte weiße Garnelen aus Huelva (200 gr)	24
34	Gegrillter oder gekochter Kaisergranat (nach Gewicht, 100 gr.).....	18
35	Gegrillte offene Garnelen (nach Gewicht, 100 gr.)	25

UNSERER KRANKENHAUS

36	Arkaden-Austern (Stück).....	5
37	Importierter Hummer (nach Gewicht, 500 gr.).....	69

SPIESSE IM HOLZBEFEUERTEN BOOT

38	Sardinen aus Málaga	12
39	Rotbarbe (nach Gewicht, 500 g)	37
40	Seebrassen (nach Gewicht, 500 gr.).....	30
41	Wolfsbarsch (nach Gewicht, 500 gr.).....	31
42	Pinta-Seebrasse (nach Gewicht, 500 gr.)	37
43	Tintenfisch (nach Gewicht, 500 gr.)	35
44	Schnapper/Urta (nach Gewicht, 500 g)	37
45	Steinbutt am Spieß (nach Gewicht, 500 g)	36

LA PESQUERA SPEZIALITÄTEN

46	Gegrillter Fisch "La Pesquera" Art (min. 2 Pers.)Pro Person	29
47	Gegrillter norwegischer Lachs	20
48	Gegrillter Schwertfisch.....	20
49	Seebrasse, gegrillt, gegrillt, gesalzen, am Spieß gegrillt (nach Gewicht 500 g) ...	30
50	Dorada a la Roteña (nach Gewicht 500 g).....	31
51	Gegrillte Seesunge oder Meunière (nach Gewicht, 500 gr.).....	29
52	Fisch und Meeresfrüchte Zarzuela (min. 2 Pers.) Pro Person.....	39
53	Wolfsbarsch, Rücken, gegrillt, gesalzen, Spieß (nach Gewicht 500 g)	39
54	Wolfsbarsch nach Roteña-Art (nach Gewicht 500 g)	32

55	Gegrillter Steinbutt oder Steinbutt in grüner Soße (nach Gewicht, 500 gr.)	35
56	Gebratene oder gegrillte Rosada.....	19
57	Gegrillter Thunfisch aus der Almadra von Cádiz.....	25



PAELLAS UND REISGERICHTE LA PESQUERA

(min 2 pers.) (Preis pro Person)

58	Vegetarische Paella.....	18
59	Schwarzer Reis "La Pesquera" Style	20
60	Spezial Meeresfrüchte Paella "La Pesquera".	27
61	Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Huhn.....	24
62	"La Pesquera" Reisaufauf	22
63	Caldoso-Reisaufauf mit Hummer.	37
64	Valencianische Paella	24



EIER UND PASTA

65	Spanisches Omelett.....	15
66	Französisches Omelett.....	14
67	Spiegeleier mit Kartoffeln und iberischem Schinken aus Eichelmast	18
68	Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch Bolognese	17
69	Spaghetti Carbonara	17
70	Spaghetti Marinera 'La Pesquera' Stil.....	19
71	Hausgemachte Lasagne.....	19



FLEISCH

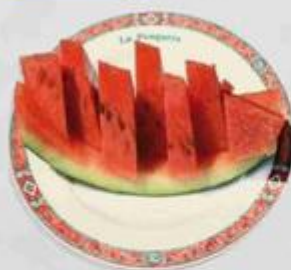


72	Panierte Hühnerbrust.....	18
73	Hamburger aus 100% zertifiziertem Wagyu-Rindfleisch.....	20
74	Chicken Nuggets mit Pommes frites.....	17
75	Lammkoteletts	25
76	Gegrilltes Huhn aus Freilandhaltung	18
77	Gegrilltes Kalbsentrecôte oder Steak mit grüner Paprika	24
78	Gegrilltes galicisches Rinderfilet oder grünes Paprikasteak.....	26
79	Iberische Pluma vom Holzkohlengrill	20
80	Hähnchenkebab mit frischem Gemüse.....	19
81	Portion hausgemachte Kartoffelchips.....	8
82	Portion Oliven	2.25
83	Service, Brot, Butter, Öl (pro Person)	2.50



Eine Allergentabelle ist auf Anfrage erhältlich.





KINDER BESONDERS

56	Gebratene oder gegrillte Rosada.....	19
68	Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch Bolognese	17
70	Spaghetti Marinera 'La Pesquera' Stil.....	19
72	Panierte Hühnerbrust.....	18
73	100% zertifiziertes Wagyu-Rindfleisch-Hamburger	20
74	Chicken Nuggets mit Pommes frites.....	17



HANDWERKLICHE DESSERTS

84	Mousse au Chocolat-Torte.....	6
85	Apfelkuchen.....	7
86	Käsekuchen.....	7
87	Eisportionierer (pro Portion).....	3
88	Obst (Ananas, Melone, Wassermelone).....	7
89	Brownie mit einer Kugel Eiscrème	7
90	Coronel Sorbet (Wodka, Cava, Zitroneneis)	9
91	Zitronen-Sorbet	7

Aromen, die Ihnen ein gutes Gefühl geben



Für Reservierungen - 952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

Die Fotos sind keine exakte Reproduktion der Gerichte.

einschließlich 10% Mehrwertsteuer

www.lapesqueradesanpedro.com





STARTERS

	€
1 Guacamole (avocat)	17
2 Anchois au vinaigre.....	15
3 Avocat et crevettes royales de Sanlúcar.....	18
4 Fromage de brebis Manchego pur, portion de 175 gr.....	15
5 Pieuvre à la galicienne ou à la "Pesquera".....	24
7 Jambon Ibérique D. O. JABUGO (100 gr)	26
8 Croquettes de fruits de mer faites maison.....	17
9 Croquettes de jambon ibérique faites maison.....	16
10 Crevettes fraîches à l'ail.....	19
11 Ailes de poulet marinées à la manière de notre chef	14
12 Salade russe aux crevettes et à l'huile d'olive	17
13 Assortiment de légumes frais grillés du potager.....	17
14 Melon with Iberian Ham.....	17
15 Melon with Norwegian Salmon.....	17



SALADES

16 Salade tropicale avec crevettes de Sanlúcar	17
17 Salade spéciale "La Pesquera".....	16
18 Salade mixte des potagers voisins	12
19 Coeurs de laitue au thon et à la tomate.....	16
20 Salpicon de poulpe et de crevettes	18
21 Salade de tomates.....	10



SOUPS

22 Soupe du jour aux poissons et fruits de mer frais	15
23 Gazpacho andalou typique fait maison	10

Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.
10 % de TVA incluse
 Informations sur les allergènes sur demande.





Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.
10 % de TVA incluse
Informations sur les
allergènes sur demande.



POISSON FRITT

€

24	Calmars frits de Marbella	18
25	Moules de Galice à la Marinara ou à la vapeur	15
26	Puntillitas Fritas (petits calmars)	18
27	Pijotas Fritas de Marbella	19
28	Anchois frits de Malaga	16
29	Variété de poissons frits à la "Pesquera" de Málaga.....	24
30	Palourdes "Chirlas" sautées à la "Pesquera".....	19
31	Rougets frits ou grillés de la côte de Malagueño	21

FOIE DE MER

32	Grillade de fruits de mer à la Pesquera.....	52
33	Crevettes blanches de Huelva grillées ou bouillies (200 gr)	24
34	Langoustines grillées ou bouillies (en poids, 100 gr.)	18
35	Carabineros grillés ouverts (en poids, 100 gr.)	25

DE NOTRE PÉPINIÈRE

36	Huîtres arcades (pièce)	5
37	Homard importé (en poids, 500 gr.)	69

BROCHETTES DE POISSON

38	Sardines de Malaga à la broche.....	12
39	Rouget à la broche (en poids, 500 gr.)	37
40	Daurade à la broche (en poids, 500 gr.).....	30
41	Bar à la broche (en poids, 500 g)	31
42	Daurade royale à la broche (en poids, 500 gr.)	37
43	Calamars à la broche (en poids, 500 gr.)	35
44	Snapper/Urta à la broche (en poids, 500 gr.).....	37
45	Turbot à la broche (en poids, 500 gr.).....	36

SPÉCIALITÉS DE LA PESQUERA

46	Poisson grillé à la "Pesquera" (min. 2 pers.) Par personne	29
47	Saumon norvégien grillé.....	20
48	Espadon grillé.....	20
49	Daurade royale, grillée, salée, grillée à la broche (en poids 500 g)	30
50	Dorada a la Roteña (en poids 500 g).....	30
51	Sole ou Meunière grillée (en poids, 500 gr.)	29
52	Zarzuela de poissons et de fruits de mer (min. 2 pers.) Par personne	39
53	Bar de ligne, grillé, grillé au sel, grillé à la broche (en poids 500 g).....	32
54	Bar de ligne style Roteña (en poids 500 g).....	32

55	Turbot grillé ou turbot en sauce verte (en poids, 500 gr.)	35
56	Rosada frite ou grillée.....	19
57	Thon grillé de l'Almadraba de Cadix.....	25



PAELLAS ET PLATS DE RIZ LA PESQUERA

(min 2 pers.) (Prix par personne)

58	Paella végétarienne (minimum 2 pers.) Par pers.....	18
59	Riz noir style "La Pesquera" (min. 2 pers.) Par pers.	20
60	Paella spéciale fruits de mer "La Pesquera" (min.2 pers.) Par Pers.	27
61	Paella aux fruits de mer et au poulet (min. 2 pers.) Par pers.	24
62	Casserole de riz "La Pesquera" (min. 2 pers.) Par Pers.	22
63	Casserole de riz au homard (min. 2 pers.) Par pers.	37
64	Paella Valenciana (min. 2 pers.) Par Pers.....	24



OEUFS ET PASTA

65	Omelette espagnole	15
66	Omelette française	14
67	Œufs frits avec pommes de terre et jambon ibérique de bellota	18
68	Spaghetti bolognaise 100 % bœuf	17
69	Spaghetti Carbonara	17
70	Spaghetti Marinera à la Pesquera	19
71	Lasagnes maison	19



VIANDES



72	Poitrine de poulet panée	18
73	Hamburger 100% boeuf wagyu certifié avec ou sans fromage "La Pesquera"	20
74	Nuggets de poulet avec frites.....	17
75	Côtelettes d'agneau.....	25
76	Poulet fermier grillé.....	18
77	Entrecôte de veau grillée ou steak au poivre vert	24
78	Aloyau de bœuf galicien grillé ou steak au poivre vert	26
79	Plume ibérique grillée au charbon de bois	20
80	Brochette de poulet aux légumes frais	19
81	Ration de frites maison.....	8
82	Portion d'olives	2.25
83	Service, Pain, Beurre, Huile (par personne)	2.50



Un tableau des allergènes est disponible sur demande.





ENFANTS SPÉCIAUX

56 Rosada frite ou grillée.....	19
68 Spaghetti bolognaise 100 % bœuf	17
70 Espaguetis Marinera estilo "La Pesquera"	19
72 Poitrine de poulet panée	18
73 Hamburger 100% boeuf wagyu certifié	20
74 Nuggets de poulet avec frites.....	17



DESSERTS ARTISANAUX

84 Gâteau à la mousse au chocolat.....	6
85 Tarte aux pommes.....	7
86 Gâteau au fromage.....	7
87 Cuillères à glace (chaque cuillère)	3
88 Fruits (ananas, melon, pastèque)	7
89 Brownie avec boule de glace	7
90 Sorbet Coronel (Vodka, Cava, glace au citron)	9
91 Sorbet au citron.....	7

Des saveurs qui vous font du bien



Pour les réservations - 952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.

TVA de 10% incluse

www.lapesqueradesanpedro.com





СТАРТЕРЫ

	€
1 Гуакамоле (авокадо)	17
2 Анчоусы в уксусе.....	15
3 Авокадо с королевскими креветками Санлукар	18
4 Чистый овечий сыр Манчего, порция 175 гр.	15
5 Осьминог по-галисийски или "La Pesquera"	24
7 Иберийский окорок D. O. JABUGO (100 гр)	26
8 Домашние крокеты из морепродуктов	17
9 Домашние крокеты из иберийской ветчины.....	16
10 Свежие креветки с чесноком	19
11 Маринованные куриные крылышки в стиле нашего шеф-повара	14
12 Русский салат с креветками и оливковым маслом.....	17
13 Ассорти из свежих овощей на гриле из овощного сада	17
14 Дыня с иберийской ветчиной	17



САЛАТЫ

16 Тропический салат с креветками Санлукар.....	17
17 Специальный салат "La Pesquera"	16
18 Смешанный салат из овощей с соседних огородов.....	12
19 Сердечки салата с тунцом и помидорами.....	16
20 Салат из осьминога и креветок.....	18
21 Салат из помидоров	10



СУПЫ

22 Суп дня из свежей рыбы и морепродуктов	15
23 Типичный домашний андалузский гаспачо	10

Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено





Фотографии не являются точным
воспроизведением блюд.
10% НДС включено

LA PESQUERA
De San Pedro

ЖАРЕНАЯ РЫБА

€

24 Жареные кальмары из Марбельи	18
25 Галисийские мидии в маринаре или на пару	15
26 Puntillitas Fritas (кальмары)	18
27 Pijotas Fritas de Marbella	19
28 Жареные анчоусы из Малаги	16
29 Разнообразные сорта жареной рыбы в стиле "La Pesquera" из Малаги	24
30 Соте из моллюсков "Чирлас" в стиле "Ла Пескера"	19
31 Жареные или приготовленные на гриле красные кефали с побережья Малагуэно	21

МОРСКАЯ КУХНЯ

32 Гриль из морепродуктов в стиле "La Pesquera"	52
33 Белые креветки из Уэльвы на гриле или отварные (200 гр)	24
34 Норвежские омары на гриле или отварные (по весу, 100 гр.)	18
35 Открытые креветки на гриле (по весу, 100 гр.)	25

НАШЕЙ НЮРЗИИ

36 Аркадские устрицы (штука)	5
37 Импортный омар (по весу, 500 гр.)	69

Рыбные шампуры, приготовленные на дровах

38 Сардины из Малаги аль Эспето	12
39 Красная кефаль (по весу, 500 гр.)	37
40 Дорада аль эспето (по весу, 500 гр.)	30
41 Морской окунь на вертеле (по весу, 500 г)	31
42 Морской лещ Пинта (по весу, 500 гр.)	37
43 Кальмар на вертеле (по весу, 500 гр.)	35
44 Снеппер/Urta al espeto (по весу, 500 гр.)	37
45 Черепаха на вертеле (по весу, 500 гр.)	36

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ЛА ПЕСКЕРА

46 Рыба на гриле в стиле "La Pesquera" (мин. 2 чел.) На человека	29
47 Норвежский лосось на гриле	20
48 Рыба-меч на гриле	20
49 Морской лещ, Гриль, Гриль, Соленый, Вертел-гриль (по весу 500 г)	30
50 Dorada a la Roteña (по весу 500 г)	30
51 Голец на гриле или мяуньер (по весу, 500 гр.)	29
52 Зарзуэла из рыбы и морепродуктов (мин. 2 чел.) На человека	39
53 Морской окунь, гриль, гриль, соленый, со специями (по весу 500 г)	31
54 Морской окунь в стиле ротинья (по весу 500 г)	31

55 Турбо на гриле или турбо в зеленом соусе (по весу, 500 гр.)	35
56 Розада во фритюре или на гриле.....	19
57 Тунец на гриле из Альмадрабы в Кадисе	25



ПАЭЛЬЯ И БЛЮДА ИЗ РИСА LA PESQUERA (мин. 2 чел.) (Цена за человека)

58 Вегетарианская паэлья.....	18
59 Черный рис "La Pesquera"	20
60 Специальная паэлья с морепродуктами "La Pesquera"	27
61 Паэлья из морепродуктов и курицы.....	24
62 Касуэла де Аррос Кальдосо "Ла Пескера"	22
63 Рисовая запеканка с омаром.....	37
64 Паэлья Валенсиана	24



ЯИЧНИЦА И ПАСТА

65 Испанский омлет.....	15
66 Французский омлет	14
67 Жареные яйца с картофелем и иберийской ветчиной из желудей	18
68 Спагетти Болоньезе 100% говядина Болоньезе	17
69 Спагетти Карбонара	17
70 Спагетти Маринера в стиле "La Pesquera"	19
71 Домашняя лазанья	19



МЯСО

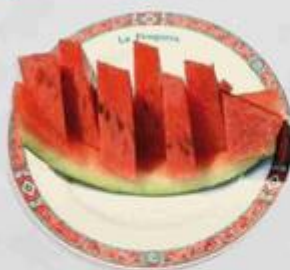


72 Куриная грудка в панировке.....	18
73 100% сертифицированный гамбургер из говядины вагю с сыром или без него "La Pesquera"	20
74 Куриные наггетсы с картофелем фри.....	17
75 Бараньи отбивные.....	25
76 Курица-гриль, выращенная на свободном выгуле	18
77 Антрекот из телятины на гриле или стейк из зеленого перца.....	24
78 Говяжья вырезка или стейк из зеленого перца на гриле по-галисийски.....	26
79 Иберийская шюма.....	20
80 Куриный шапшлык со свежими овощами.....	19
81 Порция домашних картофельных чипсов.....	8
82 Порция оливок	2.25
83 Сервиз, Хлеб, Масло, Масло (на человека).....	2.50



Меню для аллергиков предоставляется по запросу.





ДЕТИ ОСОБЕННЫЕ

56 Розада во фритюре или на гриле.....	19 €
68 Спагетти Болоньезе 100% говядина Болоньезе.....	17
70 Спагетти Маринера в стиле "La Pesquera"	19
71 Куриная грудка в панировке	18
73 Hamburger 100% wagyu certifié	20
74 Куриные наггетсы с картофелем фри.....	17

РЕМЕСЛЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

84 Шоколадный муссовый торт	6 €
85 Яблочный пирог.....	7
86 Чизкейк.....	7
87 Шарики мороженого (каждый шарик).....	3
88 Фрукты (ананас, дыня, арбуз).....	7
89 Брауни с шариком мороженого	7
90 Сорбет "Коронель" (водка, кава, лимонное мороженое).....	9
91 Лимонный сорбет.....	7

Ароматы, которые помогут вам чувствовать себя хорошо



Для бронирования - 952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено

www.lapesqueradesanpedro.com





نيتدمبل

1	ولي امالكجو (فوكادوا)	17
2	تجشنوأل في لالخ	15
3	وكادوفا مع نايبرو من كارلونس	18
4	نـبـج منخویش منقین ، 175 غرام	15
5	"La Pesquera" على غرار طوطخا الكيچال ال اوسلوا	24
7	نايري بيا هام دو وغوجا (100 غرام)	26
8	بتيكروك تماكوالا اتيحربال ايمحل عالص	17
9	بتيكروك حمليزن الكيچيريبي ايمحل عالص	16
10	نايبرو جطلوثالب	19
11	فحنأج جاج دةل بتم علقق يوطن يمطا	14
12	تطسل ةيوسر نايبروتيوز نويز	17
13	يشاوم ةعونتم من ضار الخ قيعي بطلا قطا زجال من ققي الحد	17
14	خي طبال مع لحم ريزن البحريري بيال	17



تطلس

16	تطسل ةينو اتاس مع نايبرو من كارلونس	17
17	لـطـسل قـخـاص الـايسكـيب	16
18	تطسل قطل تمخ مني تسابل ورة المجا	12
19	بوقل سخال مقبوت ال طم ماطوال	16
20	تطسل طوطبا النخري والقر	18
21	تطسل طم ماط	10

الصور ليست استتمالفا دقيقا للأطباق
متضمن 10% ضريبة القيمة
المضافة
معلومات مسبقة للحساسية عند
الطلب

باترشو

22	تـبـورـش كـالـسـمـتـمـاكـوالـاـاـتـيـحـربـالـقـطـاـزـجـالـمـيـال	15
23	شوت ابجاز سيدلنا ونجيم حلي عالص	10





الصور ليست استنتاجاً دقيقاً للأطباق
متضمن 10% ضريبة القيمة
المضافة
معلومات مسببة للحساسية عند
الطلب



مكس بلقم

24	يماريكال قليم ملني يمار	18
25	قلمكيا الجالجل جربال الواي نيمار لأاربال	15
26	اربالح يصغال قيمقلا سوت ييشوت	18
27	أجوي ب قيمق ملني يمار	19
28	قجشونا قيمق من قملق	16
29	"La Pesquera" عيزر كاسا ة عونتم من ازطر قملق	24
30	"La Pesquera" ملون يطل يتي تومر يسلواب "Chirlas"	19
31	يورب أحمر قليم أو يشوم من لساح قملق	21

التاكوم قريحب

32	"La Pesquera" تماكو الاقحربال قيشولما لي قق يطر	52
33	نايبرض يبا يشوم أووخبطم من لفايهو (200 جم)	24
34	دجربال المي يرونال يشولما أووخبطم بالوزب ، 100 م غرام	18
35	يومش بوزالب ، 100 غرام Carabineros	25

من انتن حض

36	محار ديركأ (حذقو)	5
37	دجربال نورت المس بالوزب 500 غرام	69

أسيخ مكالس على حطبلأ

38	ن بالسر من قملق علقصبال	12
39	يوربال الحمرا علقصبال بالوزب ، 500 غرام	37
40	س يثاني شجل بالوزب ، 500 غرام	30
41	سمك ص القارو علقصبال بالوزب ، 500 غرام	31
42	بالوزب ، 500 غرام) Sea Bream علقصبال	37
43	اربالح علقصبال بالوزب ، 500 غرام	35
44	علقصبال بالوزب ، 500 غرام) Snapper / Urta	37
45	بتوبطرال علقصبال بالوزب ، 500 غرام	36

LA PESQUERA اصاتخصت

46	(نخصاش على قال) ص شخل حدالوا "La Pesquera" بواسل كسمال يشولما	29
47	نسلمجي يورن يشوم	20
48	سمك بقلبيس يومش	20
49	وراداد يومش معملال علقصبال بالوزب 500 رامج	30
50	ادادورال انيترو بالوزب 500 جم	30
51	(بالوزب ، 500 غرام) Meunière لعن يومش أو	29
52	اليوزرز كما ألس تماكو الوافي جربال (الحد يثأدا 2 ص شخ) (لك ص شخ	38
53	سمك وصلقارا على ظهرا ، يشوم حملالب ، نصقوبي بالوزب 500 جرام	31
54	Sea bass a la Roteña (بالوزب 500 جم)	31

سمك ش القر يوالمش أوصل الصب خضراء(ال) نالوزب ، 500 م غرا)	35
قليم او يشوم روزادا	19
قوت قيومش من قبلمدرا سقاد	25



ايسال ب نداء ايسرال بيسكويرا

(ان خصش على لقال) (رالسع دقلل)

اليابال قيتابنال) 2 شخص على لقال (للك فرد	18
الحد ى نالدا 2 خصش (للك سريب "La Pesquera" طمن زالرودالس	20
حذب ى ناد 2 شخص (للك سريب "La Pesquera" اليا ب تماكوالال قىحربال تصالفا	27
تماكوالال قىحرب فكلشم مع جاجلال ياب (على لقال 2 خصش (للك فرد	24
حذب ى ناد 2 شخص (للك سريب "La Pesquera" نطاج ارز حساء	22
نطاج ارز حساء معنكر كال (حد ى ناد 2 خصش (للك سريب	37
ايسزال ياب) حذب ى ناد 2 صخش (للك سريب	24



ضليبا قرومعلولا

الي ثورنال قينابالس	15
قبع ضيبال	14
ضيب قليم معطاطبال ولحم ريزنلخ ايريبى ال	18
% يتي غابس زينولوب لحم لعج 100	17
قتمعكروار انوبكار	17
"La Pesquera" يتي غابس تماكوالال قىحربالى عل طراز	19
اين الزا قيمحل غنصال	19



حومل لا 100% حلال قلى اصردمعت



قحشر صدر جدجا	18
"جربحملوي غوا مدمع 100% مع اوندوب نيج" دبالص	20
سناجن جدجا مع طاطاب قيمقل	17
حنشرا لحم نضال	25
جدجا يشوم ينمجا	18
لحم يقرب يشوم اوللف ضرخا	24
لحم يقربايس يجال يشوم اوللف رخضا	26
مالوبيريبى يشوم مع نمطلوبلا	20
جيس جدجا مع خضارال قعطزال	19
جزء من طاطابال قيمقل قىحلم غنالص	8
صحنوتى الز	2.25
قخدم ، زبخ ، دقبر تيز) لكل صخش	2.50



نكمي عورجلا ى لامة انق دوالما سببة لماية اسلحسل دعن بللطا





للأطفال ووص الخا

56	لي او يومش روزادا	19
68	% يتي غابس زين ولوب لحم لعج 100	17
70	"La Pesquera" قحربال على طراز	19
72	قحي صدر جاجد	18
73	رلجربحم لوي غوا مدتمع 100% مع اوندوب نيج لياالص	20
74	ستاجن جدجامع طاطاب ذيمل	17

حلويات بحرف

84	عكك س موهوكوال الش	6
85	يرتقط حتفا	7
86	يزتش يكك	7
87	قبول يسا كريم) كلقرغم	3
88	هكفوا (ناسانا ، خبيط مخييط	7
89	ونيراب معقول ب يسا كريم	7
90	لمن وروك هيبسور) كافود ، افاك ، يسا كريم نمويل	9
91	تشربا نمويل	7

النكهات لتيا ستجعلك تشعر الراحة ب0



تفاه . تاووزللحج

90 90 00 00 - 690 90 00 30 - 676 20 20 71- 952 78 96

رلصوا ستلي استمساحق قاق طبالذ

متضمن 10% ببة ضرمة قبال المضافة

www.lapesqueradesanpedro.com





LA PESQUERA
De San Pedro

Carta de Vinos

Vinos Tintos - Red Wine



Joven/Robles

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
MARTÍNEZ LACUESTA	Rioja	Martínez Lacuesta	26
MONTES DE LEZA	Rioja	Bodegas Lozano	27
PRIOS MÁXIMUS ROBLE	Ribera del Duero	Ríos Prieto	28

Crianzas

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
PRIOS MÁXIMUS	Ribera del Duero	Ríos Prieto	30
CONDADO DE HAZA	Ribera del Duero	Condado de Haz	31
PROTOS	Ribera del Duero	Protos	41
PROTOS ½	Ribera del Duero	Protos	25
PESQUERA	Ribera del Duero	Alejandro Fernández	43
PAGO DE CARROVEJAS	Ribera del Duero	Pago de Carrovejas	63
MONTES DE LEZA	Rioja	Bodegas lozano	31
MARQUÉS DE CÁCERES	Rioja	Marqués de Cáceres	30
MARQUÉS DE CÁCERES ½	Rioja	Marqués de Cáceres	19
MARTÍNEZ LACUESTA	Rioja	Martínez Lacuesta	29
MUGA	Rioja	Muga	35
MUGA ½	Rioja	Muga	27
CUNE	Rioja	Cune	33

Reservas/Gran Reservas

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
HACIENDA MONASTERIO	Ribera del Duero	Hacienda Monasterior	75
GRAN RESERVA 904	Rioja	La Rioja Alta	80
MARQUÉS RISCAL	Rioja	H. Marqués de Riscal	41
MARTÍNEZ LACUESTA	Rioja	Martínez Lacuesta	43
MUGA	Rioja	Muga	53
VIÑA ARDANZA	Rioja	La Rioja Alta	51
MARQUÉS DE MURRIETA	Rioja	Marqués de Murrieta	47



10% IVA INCLUIDO / 10% VAT INCLUDED

Enero 2024 / La Pesquera de San Pedro

Vinos Blancos - White Wine



	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
CASTILLO SAN DIEGO	Tierra de Cádiz	Barbadillo	24
FRANSOLA	Penedés	Torres	37
RAIMAT	Costers del Segre	Raimat	27
VIÑA ESMERALDA	Penedés	Miguel de Torres	29
VIÑA SOL	Penedés	Miguel de Torres	25
VIÑA SOL ½	Penedés	Miguel de Torres	17
CONDE DE ALBAREI	Rías Baixas	Condes de Albarei	29
MARQUÉS DE RISCAL	Rueda	H. de Marqués Riscal	27
PRIOS MÁXIMUS	Ribera del Duero	Rios Prieto	24
MARQUÉS DE TOLEDO	La Mancha	Bodegas Lozano	23
MAR DE FRADES	Rías Baixas	Mar de Frades	48

Vinos Rosados - Rose Wine

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
TORRES DE CASTA	Cataluña	Torres	28
GRAN FEUDO	Navarra	Julían Chivite	25
REY DE COPAS	D. O. La Mancha	Bodegas Lozano	25
PEÑASCAL	Castilla y León	Peñascal	25
MATEU ROSE	Douro Portugal	Vinhos de Portugal	25
LAMBRUSCO	Italia Regio Emilia	Aurrera	23

Cavas - Sparkling

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
BENJAMÍN Codorníu	Catalán	Codorníu	11
CODORNÍU <i>Cuvée Brut Ecológico</i>	Catalán	Codorníu	33
CODORNÍU <i>Non Plus Ultra Reserva</i>	Catalán	Codorníu	37
ROGER DE FLOR	Penedés	Rouger Goulart	25
JUVÉ & CAMPS	Penedés	Juvé & Camps	43

Champagne

	<u>D. de Origen</u>	<u>Bodega</u>	<u>€</u>
MOET & CHANDON	Champagne	Moet & Chandon	86
VEUVE CLICQUOT	Champagne	Moet & Chandon	96





Teléfono Para Reservar:

952 78 96 71- 676 20 20 30 - 690 90 00 90

10% IVA, incluido.



www.lapesqueradesanpedro.com



LA PESQUERA
De San Pedro

Postres





POSTRES ARTESANALES

91 Tarta Mousse de Chocolate.....	7
92 Tarta de Manzana.....	7
93 Tarta de Queso.....	8
95 Copa de Helado (Vainilla, Fresa, Chocolate)	9
96 Piña Tropical.....	7
97 Brownie con bola de helado.....	8
98 Sorbete Coronel (Vodka, Cava, helado de limón).....	10
99 Sorbete de Limón.....	7
100 Melón.....	7
101 Sandía.....	7



10% IVA INCLUIDO



ARTISAN DESSERTS

91 Chocolate mousse cake.....	7
92 Apple pie.....	7
93 Cheesecake.....	8
95 Cup of Ice Cream (Vanilla, Strawberry, Chocolate)	9
96 Tropical Pineapple.....	7
97 Brownie with scoop of ice cream.....	8
98 Coronel Sorbet (Vodka, Cava, lemon ice cream).....	10
99 Lemon Sorbet.....	7
100 Melon.....	7
101 Watermelon.....	7



LA PESQUERA
De San Pedro

10% VAT INCLUDED



* Las fotos no son una reproducción exacta de los platos



Reservas: 952 78 96 71 - 676 20 20 30 - 690 90 00 90
reservas@lapesqueradesanpedro.com
Avenida del Mar Mediterráneo.
29670, San Pedro, Marbella, Málaga

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.



www.lapesqueradesanpedro.com





LA PESQUERA

Beach Club

Restaurant - Cocktail - Drink Premium



LA PESQUERA
De San Pedro



Lounge

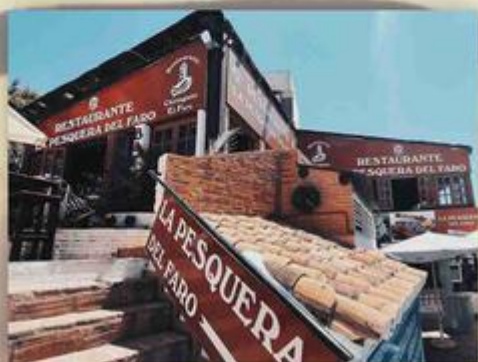


**Restaurantes en enclaves únicos
para los amates de la gastronomía local.**

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

(Bodas, Bautizos, Comuniones, Fiestas Privadas)

Abierto todos los días de 12:00 a 00:00



**LA PESQUERA
DEL FARO**

Marbella - Málaga

www.lapesqueradelfaro.com

A orillas del mar junto al faro

que guía y protege a los marineros.

Reservas: 676 10 10 60 - 690 90 00 90



**LA PESQUERA
De San Pedro**

Marbella - Málaga

www.lapesqueradesanpedro.com

Carácter señorial frente al mar.

**Reservas: 952 789 671 - 676 20 20 30
690 90 00 90**



www.lapesqueradesanpedro.com



Refrescos



Agua. Water.	3.5
Agua con Gas. Water with Gas.	4
Coca Cola. (Normal, Light-Zero o Zero Zero). Coca Cola, Light-Zero - Zero Zero.	3.5
Fanta Naranja/Limón. Fanta Orange/Lemon.	3.5
Sprite. Sprite.	4
Tónica. Tonic.	4
Fuze Tea. (Limon/Maracuyá). Fuzetea, Lemon/Passion Fruit.	4.5
Acuarius (Naranja/Limón). Acuarius Orange/Lemon.	4
Granizado. Slush.	4
Granizado XL. Slush XL.	6
Zumo botella. (Manzana, Tomate, Piña, Melocotón o Uva). Juice bottle. (Apple, Tomato, Pineapple, Peach or Grape).	4.5
Red Bull. Red Bull.	4.5



Zumos Naurales



Naranja. (Recién exprimido). Natural Orange. Freshly squeezed.	7
Melón o Sandía. Natural Juices (Melon or Watermelon).	8
Piña. Natural pineapple.	9
Melón, Sandía, y Piña. Melon, Watermelon, and Pineapple.	10
Manzana, Zanahoria y Naranja. Apple, Carrot and Orange.	10

www.lapesqueradesanpedro.com



Sangrias



Sangría Tinto.

Red Sangría.

24

Sangría Blanca.

White Sangría.

24

Sangría Cava.

Cava Sangría.

28

Frappes



Vainilla. (Vainilla, leche, azúcar y nata).

Vanilla, milk, sugar and cream.

10

Chocolate. (Chocolate, leche, azúcar y nata).

Chocolate, milk, sugar and cream.

10

Café. (Café, leche, azúcar y nata).

Coffee, milk, sugar and cream.

10

Fresa. (Fresa, leche, azúcar y nata).

Strawberry, milk, sugar and cream.

10



Cervezas

Botellines

Cerveza Tostada. (Sin alcohol). Toasted Beer. (Alcohol-free).	4
Mahou. Tercio Mahou. (333 ml).	4
Alhambra 1925. Tercio Alhambra. (333 ml).	5
Heineken. Heiniken.	4
Coronita. Coronita.	5

Cañas

	Caña	Tanque	Jarra
Cerveza. Beer.	3	4	15
Clara. Beer and soda.	3	4.5	15
Shandy. Beer and lemon.	3	4.5	15

Vino y Combinados



	Copa	Tanque	Jarra ½ L	Jarra 1L
Tinto con limón. Red wine with lemon.	6	8	12	17
Tinto de Verano. Summer Red.	6	8	12	17
Sangría Tinto. Red Sangría.	7	10	15	24
Sangría Blanca. White Sangría.	7	10	15	24
Sangría Cava. Cava Sangría.	9	12	17	28
Vino Tinto. Red Wine.	5			
Vino Blanco. White Wine.	5			
Vino Rosado. Pink Wine.	5			
Copa de Cava. Cava Cup.	7			



www.lapesqueradesanpedro.com



Finos y Cavas



Finos

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Manzanilla "La Guita". <i>Manzanilla "La Guita".</i>	5	23
Tío Pepe. <i>Tío Pepe.</i>	5	24
Málaga Larios Dulce. Tercio <i>Málaga Larios Dulce.</i>	5	23

Cavas

Roger de Flor. <i>Roger de Flor.</i>	7	26
Benjamín "Codorníu". <i>Benjamín "Codorníu".</i>		11

Aperitivos y Anisetes



Aperitivos

	<u>Chupito</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Martini. (Blanco o Rojo). <i>Martini. (White or Red)</i>		9	75
Campari. <i>Campari.</i>		9	75

Anisetes

Chinchón. <i>Chinchón.</i>	5	7	75
Anis del Mono <i>Anis del Mono.</i>	5	7	75

Tequilas



	<u>Chupito</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
José Cuervo. <i>Tequila Reposado.</i>	5		85
3 Ochos. <i>Tequila Blanco.</i>	4		80



Cafés

Café Solo.

Coffee Black.

4

Café Cortado.

Coffee Cut.

4

Café con Leche.

Coffee with Milk.

4

Café Sombra.

Coffee Shadow.

4

Café Espresso.

Coffee Espresso.

4

Americano.

American.

4

Doble.

Double.

5

Capuchino.

Capuchino.

5

Café Bombón.

Bonbon coffee.

5

Café blanco y negro o Latte Macchiato.

Black and white coffee or Latte Macchiato.

5

Café Irlandés.

Irish coffee.

9

Carajillo de Bailays, Whisky o Coñac

Coffee with , Baileys, Whiskey or Cognac.

6

Colacao.

4

Vaso de Leche.

Glass of milk.

3

Infusión. (Te Verde, Te Rojo).

Infusion. (Green Tea, Red Tea).

3

Descafeinado.

Decaffeinated.

4



www.lapesqueradesanpedro.com



Licores

	<u>Chupito</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Pernod o Ricard. <i>Pernod o Ricard.</i>		9	75
Cynar. <i>Cynar.</i>		9	75
Baileys. <i>Baileys.</i>	7	9	75
Amaretto. <i>Amaretto.</i>		9	75
Licor 43. <i>Licor 43.</i>		9	75
Contreau. <i>Contreau.</i>		9	75
Licor Café. <i>Coffee liquor.</i>		9	75
Licor de Hierva. <i>Herb Liqueur.</i>	5	9	75
Pacharan. <i>Pacharan.</i>	5	9	75
Limocello. <i>Limocello.</i>	5	9	75
Sambuca. <i>Sambuca.</i>		9	75
Frangelico. <i>Fangelico.</i>		9	75
Tía María. <i>Tía María.</i>		10	100
Malibú. <i>Malibú.</i>		10	90
Grappa. <i>Grappa.</i>		9	85
Fernet Brancan. <i>Fernet Brancan.</i>		9	85
Drambuie. <i>Drambuie.</i>	7	10	100
Grand Marinier. <i>Grand Marinier.</i>		12	100
Jagermeister <i>Jagermaster.</i>	8	12	100

Sin Alcohol

	<u>Chupito</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Licor de Manzana. <i>Apple Liquor.</i>	5	7	60
Licor de Melocotón. <i>Peach Liquor.</i>	5	7	60



Ron

	<u>Chupito</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Bacardi.	5	10	80
Cacique.	5	11	85
Brugal.	5	11	85
Barcelo.	5	11	85
Habana 3.	5	11	85
Habana 7.	7	12	90
Legendario.	7	12	90
Pampero Aniversario.		15	115



Vodka

		<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Smirnoff.	5	10	80
Stolichnaya.	5	10	80
Moskovskaya.	5	10	80
Absolut.	6	12	90

www.lapesqueradesanpedro.com



Ginebras

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Larios.	10	75
Gordon.	10	75
Beefeater.	11	80
Puerto de Indias.	11	80
Tanqueray.	12	95
Tanqueray Ten.	15	100
Seagram's.	15	100
Bulldog.	15	100
Gin Mare.	15	100
Gin Vine.	15	100
Citadele.	15	100
Hendrick's.	15	100
Larios 12.	15	100
London.	15	100
Brockman's.	15	100
Bombay Sapphire	15	100



www.lapesqueradesanpedro.com



Whisky

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
JB.	10	85
Ballentines.	10	85
Cuttysark.	10	85
White Label.	10	80
DYC 8 años.	13	95
Jameson.	13	100
Jhonny Walker Red.	11	95
Jhonny Walker Black.	15	100

Bourbón

Four Roses.	10	85
Jack Daniel's.	13	95

Whisky



Whisky Premium

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Chivas. 12 años	13	120
Cardhu. 12 años	13	120
Macallan. 10 años	14	150



www.lapesqueradesanpedro.com



Brandys



Brandys

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Carlos I.	12	85
Carlos III	10	70
Cardenal Mendoza.	12	90
Magno.	10	75

Cognac

Coñac Remy Martin.

17

110



www.lapesqueradesanpedro.com



Cocktails

Sin Alcohol

San Francisco.

Lima, Piña, Naranja y Granadina.

Lime, Pineapple, Orange and Grenadine.

12

Clasicos

Negroni.

Martini Rojo, Campari y Ginebra.

Red Martini, Campari and Gin.

12

Mojito.

Ron Cubano, Azucar, Soda, Zumo de lima, 5 gotas de Angostura.

Cuban Rum, Sugar, Soda, Lime juice, 5 drops of Angostura.

12

Caipirinha.

Cachaca, Lima y Azúcar.

Cachaca, Lime and Sugar.

12

Daiquiri.

Ron y Fruta a elegir.

Rum and fruit to choose from.

12

Piña Colada.

Ron, Piña y Batido de Coco.

Rum, Pineapple and Coconut Smoothie.

12

Long Island.

Vodka, Ron, Ginebra, Tequila Seco y Coca Cola.

Vodka, Rum, Gin, Dry Tequila and Coca Cola.

12

Sex On The Beach.

Melocotón, Naranja, Arandanos y Vodka.

Peach, Orange, Blueberries and Vodka.

12

Margarita.

Tequila, Triple Seco y Zumo de Limón.

Tequila, Triple Sec and Lemon Juice.

12

Cosmopolitan.

Vodka, Zumo de Arándano y Zumo de Limón.

Vodka, Cranberry Juice and Lemon Juice.

12

Expresso Martini.

Café, Licor de Café y Vodka.

Coffee, Coffee Liqueur and Vodka.

12

Tequila Sunrise.

Tequila, Zumo de Naranja, Piña y Granadina.

Tequila, Orange Juice, Pineapple and Grenadine.

12

Amaretto Sour.

Licor de Amaretto, Mix Agri dulce.

Amaretto Liqueur, Sweet and Sour Mix.

12

Cuba Libre.

Ron, Coca Cola y zumo de limón recién exprimido.

Rum, Coca-Cola and freshly squeezed lemon juice.

12

Persefone.

Gin, vermut, Pernod, granadina y limón.

Gin, vermouth, Pernod, grenadine and lemon.

12

Talia.

Gin, Grand Marnier, zumo de limón y fresa.

Gin, Grand Marnier, lemon juice and strawberry..

12





No hay mayor placer que disfrutar de un enclave turístico privilegiado de carácter único y con merecida fama mundial, y si es saboreando una copa o un buen cóctel elaborado, mejor que mejor.

Un sitio recocado por ser lugar de encuentros en torno a un paisaje de ensueño, estos conceptos unidos, es la mejor opción cuando te trata de relajarnos y pensar solo en disfrutar de la vida, dandonos momentos únicos en los que nos evadimos de todo y solo pensamos en gozar del instante.



En las La Pesquera Beach, los cócteles de verano son más que una bebida; son una experiencia de sabor que combina la maestría de la coctelería, con la frescura y vitalidad de la temporada veraniega, y del sol de Andalucía. Desde los clásicos reinventados hasta las creaciones más atrevidas, cada cóctel está diseñado para sorprenderte y deleitarte.

Por si esto fuera poco, nuestro Chill Out, ofrecen el entorno idóneo para experimentar estos cócteles en compañía de amigos, parejas y familiares.

There is no greater pleasure than enjoying a privileged tourist enclave of unique character and well-deserved world fame, and if it is enjoying a drink or a good elaborate cocktail, all the better.

A place renowned for being a meeting place around a dream landscape, these concepts united, is the best option when it comes to relaxing and thinking only about enjoying life, giving us unique moments in which we escape from everything and We only think about enjoying the moment.

At La Pesquera Beach, summer cocktails are more than just a drink; They are a flavor experience that combines the mastery of cocktails with the freshness and vitality of the summer season and the Andalusian sun. From reinvented classics to the most daring creations, each cocktail is designed to surprise and delight you.

As if this were not enough, our Chill Out offers the ideal environment to experience these cocktails in the company of friends, couples and family.



LA PESQUERA
De San Pedro

www.lapesqueradesanpedro.com