STARTERS & SMALL PLATERS

ENTRANTES Y APERITIVOS

ANDALUSÍ TRILOGY LEBANESE FLATBREAD — 16.50 €

Three preparations of mediterranean mozarabic inspiration. The silkiness of hummus, the smoky depth of babaganoush and the spiced character of muhammara.

CREAMY BEEF CHEEK CROQUETAS WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND AGED PICAÑA SHAVINGS — 16.00 €

Croquetas with a creamy heart and a crispy exterior, made from slow-cooked beef cheek and crowned with thin shavings of aged picaña for added intensity and depth of flavor.

ACORN-FED JAMÓN IBÉRICO D.O. LOS PEDROCHES — 30.00 € / 17.00 € HALF

Hand-carved D.O. Los Pedroches jamón ibérico 100g.
Served with grated tomato and crisp cristal bread toast

SELECTION OF ARTISANAL SPANISH CHEESES — 19.00 € / 10.50 € HALF

A carefully chosen selection award winning artisanal spanish cheeses. Served with fruit, compote, rosemary and nuts.

CITRUS TABBOULEH WITH DICED STRAWBERRIES, NUTS AND GRATED FRESH CHEESE — 15.50 €

Couscous with an orange, honey and Sherry vinaigrette, seasonal strawberries and grated fresh feta cheese.

CAESAR SALAD WITH SLOW-COOKED CRISPY CHICKEN THIGH AND PANCETTA IBÉRICA — 16.50 €

Fresh baby leaves, juicy slow-cooked chicken and crispy pancetta ibérica, finished with classic Caesar dressing.

TRILOGÍA ANDALUSÍ CON PAN LIBANÉS A LA BRASA — 16,50 €

Tres elaboraciones de inspiración mediterránea y mozárabe: la suavidad del hummus, los matices ahumados del babaganoush y el carácter especiado de la muhammara. Servidas con pan libanés a la brasa.

CROQUETAS CREMOSAS DE CARRILLADA DE VACA CON MAYONESA DE TRUFA Y LASCAS DE PICAÑA MADURADA — 16,00 € / 9,50 € MEDIA

Croquetas de corazón cremoso y exterior crujiente, elaboradas con carrillada de vaca cocinada lentamente y coronadas con finas lascas de picaña madurada que aportan intensidad y profundidad de sabor.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. LOS PEDROCHES — 30,00 € / 17,00 € MEDIA

Jamón ibérico D.O. Los Pedroches cortado a mano 100 g, acompañado de crujientes tostas de pan cristal y tomate rallado.

TABLA DE QUESOS NACIONALES SELCTOS — 19,00€ / 10,50 € MEDIA

Surtido de quesos artesanos con compota de fruta, romero y frutos secos.

TABULÉ CÍTRICO CON BRUNOISE DE FRESAS, FRUTOS SECOS Y QUESO RALLADO — 15.50 €

Cuscús aliñado con vinagreta de naranja, miel y Jeréz, fresas de temporada y queso fresco rallado

ENSALADA CÉSAR CON CRUJIENTE CONTRAMUSLO DE POLLO A BAJA TEMPERATURA Y PANCETA IBÉRICA — 16.50 €

Mezcla de hojas frescas, pollo jugoso y panceta crujiente, aliñada con u toque clásico César.

Artisan Bread and Local Extra Virgin Olive Oil Experience · €3.50 per person
A mini tasting of artisan breads and locally produced extra virgin olive oils, made with natural ingredients.

Servicio de pan artesano y AOVE de la tierra · 3,50 € / persona
Mini cata de panes artesanos y aceites de oliva virgen extra de producción local, elaborados con ingredientes naturales.

ZAFIR

MAIN COURSES

CASABLU SIGNATURE BURGER — 21.00 €
Juicy beef cooked to perfection in a soft brioche bun, layered with homemade bacon marmaled and our signature addictive sauce.Served with crispy, hand-cut fries El Torcal de Antequera, Málaga.

TAGLIATELLE WITH GREEN PESTO, PARMESAN AND CONFIT COD — 17.00 €
Fresh tagliatelle with aromatic mint and pine nut pesto, finished with grated parmesan, confit cherry tomatoes and delicately confit cod.

SLOW-COOKED CHICKEN THIGH CLUB SANDWICH IN FLAKY PASTRY BREAD — 22.00 €
Tender slow-cooked chicken in golden artisanal flaky bread, layered with a creamy house sauce. Served with crispy fries from El Torcal de Antequera, Malaga.

MOLLETE OBRADOR MÁXIMO WITH PASTRAMI, JAPANESE MAYO, CHEDDAR AND GHERKINS — 19.00 €
Traditional mollete from Benaoján, in Ronda, Málaga, lightly toasted and filled with pastrami, sesame japanese mayo, smoked english cheddarand gherkins. Deep, rich and absolutely delicious.

PRINCIPALES

HAMBURGUESA EXCLUSIVA CASABLU — 21.00 €
Carne jugosa sellada en su punto exacto, en brioche suave con mermelada de bacon casera y una salsa especial absolutamente adictiva. Acompañada de patatas fritas artesanas crujientes del Torcal de Antequera, Málaga.

TAGLIATELLE AL PESTO VERDE DE PIÑONES Y MENTA, PARMESANO Y BACALAO CONFITADO — 17,00 €
Pasta tagliatelle con pesto aromático de piñones y menta, queso parmesano rallado, tomate cherry confitado y bacalao delicadamente confitado.

SÁNDWICH CLUB DE CONTRAMUSLO DE POLLO A BAJA TEMPERATURA EN PAN HOJALDRADO — 22,00 €
Pollo meloso cocinado a baja temperatura envuelto en pan hojaldrado crujiente y dorado. Acompañado de una salsa cremosa y patatas fritas artesanas crijietes del Torcal de Amtequera, Málaga

MOLLETE OBRADOR MÁXIMO CON PASTRAMI, MAYONESA JAPONESA, CHEDDAR AHUMADO Y PEPINILLOS — 19,00 €
Mollete artesanal de Benaoján, en Ronda, Málaga, ligeramente tostado, relleno de pastrami, mayonesa de sésamo japonesa, cheddar inglés ahumado y pepinillos.

SIDES

FRIES — 8,00 €
Hand-cut from El Torcal de Antequera, Málaga

GREEN SALAD — 8.00 €
Fresh lettuce leaves with spring onion, confit cherry tomato and a light dressing

DESSERTS

HOMEMADE PISTACHIO CHEESCAKE WITH RASPBERRY ICE CREAM — 11.00 €
Smooth and creamy pistachio cheesecake served with artisanal raspberry ice cream

FRESH SEASONAL FRUIT — 9.00 €
A selection of fresh fruit, perfect for refreshing your palate.

ARTISANAL ICE CREAMS
Varied natural flavors

9.00 € 3 SCOOPS
4.00 € 1 SCOOP

*We have allergen information available for all our dishes. Please ask our team if you would like to consult our allergen information sheet.

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS — 8,00 €
Patatas artesanas del Torcal de Antequera de textura crujiente y dorado perfecto.

ENSALADA VERDE — 8.00 €
Hojas tiernas de lechuga viva con cebolleta fresca, tomate cherry confitado y aderezo ligero

POSTRES

TARTA ARTESANAL DE QUESO Y PISTACHO CON HELADO DE FRAMBUESA — 11.00 €
Suave y cremosa tarta de queso artesana con crujiente de pistacho tostado y helado artesanal de frambuesa

FRUTA DE TEMPORADA — 9.00 €
Selección de fruta fresca y madura, ideal para refrescar el paladar.

HELADOS ARTESANALES
Sabores variados naturales

9.00 € 3 BOLAS
4.00 € 1 BOLA

*Disponemos de la información relativa a alérgenos de nuestros platos. Pueden solicitar la hoja de alérgenos a nuestro personal.