

Tanéame un noquito

Tapas and starters

- Croquetas de Santoña (Cantabria) **2,00€**
 -Croqueta de carabinero y gamba flambeada
A mixed of prawn and scarlet shrimp flambéed croquette
 -Croqueta de bacalao a la vizcaina
Cod croquette with a "Biscay flavour"
 -Croqueta de sepia del cantábrico en su tinta con alioli
Cantabrian cuttlefish with alioli
 - Croqueta Sin Gluten (Consultar) **2,00€**
Free Gluten croquette (Ask)

Anchoa del Cantábrico **2,00€**
 Cantabrian Anchovy

Ravioli de foie **2,50€**
 Foie gras ravioli

Ferrero Rachel N/B **2,80€**
 Ferrero "Rocher style" B/W

Mini hamburguesa **3,00€**
 Mini hamburger

Piruleta serrana **3,50€**
 Mountain Lollipop

Flor de alcachofa **3,50€**
 Artichoke flower

Delicias de Idiazábal **5,00€**
 Idiazábal's delights

Ensaladilla Rusa con mayonesa de aguacate **5,00€**
 Russian Salad with avocado mayonnaise

Milhojas de Anchoa **5,50€**
 Mille-feuille of anchovy

Choricitos al infierno **6,00€**
 Little chorizos "meet hell"

Patatas bravas moradas al estilo Kortxo **7,00€**
 A special Kortxo recipe over purple "patatas bravas"

Langostinos al ajillo (pícantitos) **9,00€**
 Shrimps "al ajillo" (a little bit spicy)

Carpaccio de gamba **11,00€**
 Prawn carpaccio

Tabla de Quesos **13,50€**
 Cheeseboard



Verde que te quiero verde

Salads

Carpaccio de calabacín, frutos secos y parmesano **9,50€**
 Courgette carpaccio under nuts and parmesan cheese

Ensalada Caprese con espinacas y crunch de alga nori **10,00€**
 Caprese salad with spinach and crunchy nori seaweed

Al pa ti, ni na mi

Main courses

Huevos cabreados con chistorra, pimiento del padrón y **7,50€**
 pimentón de la vera
 Padron's peppers and paprika accompany these "angry eggs"

Tallarines negros con gambas y gulas al txacoli **9,50€**
 Black noodles with shrimps and imitation oyster "Al txacoli"

Parmentier de buey **12,00€**
 Ox parmentier

Bastones de bacalao en tempura de cervezas y zanahorias crujientes **12,00€**
 en salsa verde
 "Cod's canes" tempura with carrots under our green sauce

Risotto en fondo de verdura y aceite de trufa blanca **13,50€**
 Risotto with greens stock and white truffle

Tartar de atún rojo **16,00€**
 Red Tuna tartare

Pluma ibérica **16,50€**
 Iberian Pork belly

Pulpo gallego a la brasa **20,00€**
 Grilled octopus



Última tentación

Desserts

Coulant de chocolate **6,00€**
 Chocolate fondant

Tarta de queso **6,00€**
 Cheesecake

Kortxo

Bebidas

Caña pequeña	1,80€
Caña mediana	2,50€
Caña Grande	3,50€
Cerveza Sin Gluten	3,00€
1/3 Botella Estrella Galicia	2,50€
Botella Alhambra 1925 Reserva	3,50€

COPA DE SANGRÍA	4,50€
REFRESCOS	2,00€
ZUMOS	2,00€
AGUA	2,00€

AGUA CON GAS PERRIER	3,00€
CAFÉ SOLO	1,20€
CAFÉ CORTADO	1,50€
CAFÉ CON LECHE	2,00€

INFUSIONES	1,20€
------------	-------

Combinados

RECOMENDADOS KORTXO

CLÁSICOS 6,00€

SUPERIOR 8,00€

PREMIUM 9,00€

ÉLITE 12,00€

CHUPITOS DE LICOR 2,00€



Pregunta por las
sugerencias del Chef

Síguenos y deja tu opinión



Kortxo
PINTXOS & TAPAS

C/ Salinas, 3 - 29015 - Málaga Centro
Reservar: 951 102 610

Kortxo

PINTXOS & TAPAS

CARTA APTA CELÍACOS



Los productos señalados en la carta
con este icono son aptos para
personas con celiaquía.