



NILO *restaurant*

Explora nuestra carta y déjate llevar por la *corriente* de NILO que convierte cada plato en una experiencia totalmente única.

Explore our menu and let yourself be carried away by the NILO *current* that turns each dish into a totally unique experience.

Antes de empezar y fluir por la corriente de sabores, texturas y colores, tenemos preparado una serie de aperitivos que le harán una espera más agradable.

Before starting and flowing through the flow of flavors, textures and colors, we have prepared a series of appetizers that will make your wait more pleasant.

Pan caliente con AOVE / Hot bread with EVOO 1,50€

Pan con mantequilla / Bread with butter 1,50€

Pan con mantequilla de ajos / Bread with garlic butter 1,50€



ENTRANTES/ STARTERS

✓ Pan de ajos con queso - 3,50€
Garlic bread with cheese

✓ Bruschetta en masa fermentada con tomates secos, mozzarella, albahaca y AOVE - 4,95€
Sourdough bruschetta with sun-dried tomatoes, mozzarella, basil and EVOO

✓ Burratta Caprese sobre coctel de tomates de colores salteados, mantequilla y albahaca - 8,50€
Burratta Caprese on sautéed colored tomatoes, butter and basil cocktail

Gyozas de langostinos sobre salsa de curry rojo tailandés - 8,95€
Prawn gyozas on Thai red curry sauce

Gyozas de pollo - 8,95€
Chicken gyozas

✓ Camembert crujiente con sésamo y mermelada de mora de los pantanos - 6,95€
Crispy camembert with sesame and cloudberry marmelade

Carpacho de solomillo de ternera "Pelle Janzon" con huevas de pescado y yema de huevo - 14,95€

Carpaccio of beef tenderloin "Pelle Janzon" with fish roe and egg yolk

Pil-pil de langostinos - 9,95€
Pil-pil of prawns

Croquetas de cecina - 9,95€
Cecina croquettes

Ceviche clásico de salmón, lubina y gambas con mango y ajetes - 11,95€
Classic ceviche of salmon, sea bass, prawns, mango and garlic topped with coriander and lime

Mejillones con gratinado de ajos y lascas de parmesano - 8,95€
Garlic and parmesan gratinated mussels

Tabla de ibéricos y quesos - 17,95€
Iberian ham and cheese platter

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César con pollo a la parilla, sésamo, tomate cherry, Cebolla rojo, picatostes y salsa césar - 10,95€
Caesar salad with grilled chicken, sesame, cherry tomato, red onion, croutons and Caesar dressing

Ensalada de jamón ibérico, tomate seco con albahaca, piñones y burrata - 12,95€
Iberian ham, sundried tomatoes with basil, pine nuts & topped with burrata

✓ Ensalada templada de queso de cabra hojaldrado con miel de caña - 10,95€
Warm goat cheese salad with flaky goat cheese and honey

✓ Apto vegetarianos *Suitable for vegearians*

NILO restaurant



HAMBURGUESAS / BURGER

Hamburguesa NILO - 200gr. carne de ternera en pan brioche con beicon, queso cheddar, vegetales, crema de ajo y salsa diabla - 13,95€

NILO Burger - 200gr. Beef on brioche bun with bacon, lettuce, tomato, cheddar cheese, pickled onions, garlic cream and devils sauce

Hamburguesa de pollo especiado en pan brioche con queso cheddar y mahonesa de miel y mostaza - 11,95€

Spicy chicken burger on brioche bun with cheddar cheese and honey mustard mayonnaise

Hamburguesa clásica - 200gr. 100% carne de ternera en pan brioche con beicon, cebolla caramelizada y queso cheddar - 11,95€

Classic hamburger - 200gr. 100% beef on brioche bun with bacon, caramelized onion and cheddar cheese

✓ **Hamburguesa vegetariana con Halloumi en pan brioche con crema de ajos, vegetales, aguacate, cebolla crujiente y queso a la parrilla - 11,95€**

Veggie burger with Halloumi on brioche bun with garlic cream, vegetables, avocado, crispy onion and grilled cheese

✓ **Hamburguesa vegana con aguacate, queso y salsa de tomate - 11,95€**

Vegan burger with avocado, cheese and onion and tomato sauce

PASTAS / PASTA

Espaguetis a la carbonara con guanciale y pecorino - 10,95€

Spaghetti carbonara with guanciale and pecorino

Penne Rigatte all'arrabiatta con salchicha y burrata - 12,95€

Penne all'arrabiatta with Italian sausage and topped with burrata

·Penne Rigatte a al piemontese con trufa de Verano - 13,95€

Penne Rigatte in a creamy sauce with mushrooms, puerro and truffle

Espaguetis frutti di mare - 12,95€

Spaghetti frutti di mare

✓ **Fagotini de pera y ricota al gorgonzola - 11,50€**

Pear and ricotta fagotini with gorgonzola

Espaguetis nero di sepia al cava con salmón y langostinos - 13,95€

Spaghetti nero di sepia al cava with salmon and prawns

Parmesano rallado - 1,00€

Grated Parmesan cheese

✓ **Apto vegetarianos** *Suitable for vegetarians*

NILO *restaurant*



SUGERENCIAS DEL CHEF / BURGUER

✓ **Risotto al funghi con trufa de verano y parmesano - 12,95€**

Risotto al funghi with summer truffle and parmesan

Pollo Tikka Masala al estilo NILO - 13,95€

Chicken Tikka Masala NILO style

Salmón horneado sobre pasta a la Tartufata con setas - 17,95€

Baked salmon on Tartufata pasta with mushrooms

Solomillo de Ibérico al PX con arroz salteado y manzana caramelizada - 14,95€

Iberian sirloin steak with PX and sautéed rice and caramelized apple

Entrecot de Añejo con verduras salteadas y salsa de vino tinto - 19,95€

Entrecote of Añejo with sautéed vegetables and red wine sauce

Carne sobre tabla "Plankstek" - 20,95€

Meat served on a board on redwine sause, with mashed potatoes, asparagus wrapped with bacon, grilled tomato topped with parmesan and béarnaise sauce

Solomillo de ternera a la parrilla - 21,95€

Grilled beef tenderloin with sautéed vegetables and red wine sauce

Steak tartar - 20,95€

Steak tartar

GUARNICIONES / GUARNITIONS

Pimientos de padrón - 2,50€

Padrón peppers

Ensalada de tomate y cebolla roja con perejil - 2,50€

Tomato and red onion salad with parsley

Patatas bravas - 2,50€

Patatas bravas

Verduras a la parrilla - 3,50€

Grilled vegetables

Salteado de brócoli, ajo y chili - 3,00€

Sauteed broccoli, garlic and chili

Patatas risoladas y especias con ajo, tomillo y romero - 3,50€

Roasted potatoes and spices with garlic, thyme and rosemary

SALSAS / SAUCES

Bearnesa - 1,95€

Bearnaise

Vino tinto - 1,95€

Red wine

Salsa balsámica - 1,95€

Balsamic sauce

Crema de ajo - 1,95€

Garlic cream

Salsa diablo - 1,95€

Devil's sauce

Salsa pimienta - 1,95€

Pepper sauce

Salsa de gorgonzola - 1,95€

Gorgonzola sauce

✓ **Apto vegetarianos** *Suitable for vegearians*

NILO *restaurant*



POSTRES / DESSERTS

✓ **Sorbete de mango con vodka o cava - 4,95€**
Mango sorbet with vodka or cava

Brownie de nueces, sobre crema de chocolate blanco y helado de vainilla - 4,95€
Walnut brownie on chocolate cream and vanilla ice cream

Gino estilo NILO - Plátano, fresas y kiwi gratinados con chocolate blanco y helado de vainilla - 5,50€
NILO style Gino - Banana, strawberries and kiwi au gratin with white chocolate and vanilla ice cream

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y helado de vainilla - 5,50€
Cheese cake with red fruit jam and vanilla ice cream

Tiramisú - 5,50€
Tiramisu

Por las características de nuestras instalaciones, la manipulación y elaboración de nuestros platos, directa o indirectamente todos pueden contener alérgenos establecidos en el anexo II del reglamento (CE) 169/2021

Due to the characteristics of our facilities, the handling and preparation of our plates, directly or indirectly, all may contain allergens established in attachII of regulation (CE) 169/2021



CAVA & CHAMPAGNE

Codorníu Benjamín - 6€
Juve Camps Rosado - 27€
Juve Camps Reserva Familia - 30€
Moët & Chandon - 90€
Deutz Brut Rosado - 90€

✓ **Apto vegetarianos** *Suitable for vegetarians*

NILO *restaurant*

INFO & RESERVAS

+34 633 33 71 29



NILO *restaurant*

C/ Jacinto Benavente, Local 2-3
29640 Fuengirola, Málaga

www.nilorestaurant.com