

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 2,50€

👇👇 Pan con mantequilla / Bread with butter 2,50€

👇👇 Pan con mantequilla de ajos / Bread with garlic butter 3,50€



ENTRANTES / STARTERS

Pan de ajo con Pesto Rojo y Parmesano. 4,50€

Garlic bread with Pesto Rosso & Parmesan. 🌿 🍷 🍷

Cecina de Wagyu (100gr) 29,95€

Cured Wagyu beef (100gr)

Mix de Mezze estilo NILO - Hummus, Hummus de tomate seco, hummus de remolacha, Baba Ghanoush, Muhammara, Labneh Y Nachos de maíz caseros.

Mix Mezze NILO style - Hummus, Sun-Dried Tomato Hummus, Beetroot Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara, Labneh & homemade corn Nachos. 🌿 🍷 🍷 🍷

12,95€

Bruschetta de pan de masa madre con tomates secos, mozzarella, albahaca, pesto, AOVE y nuestra salsa de crema de Módena casera.

Sourdough bruschetta bread with sun-dried tomatoes, mozzarella, basil, pesto, EVOO & our homemade Modena balsamic cream sauce. 🌿 🍷 🍷 🍷

10,95€

Burrata Caprese - Pan de masa madre con tomatitos salteados en mantequilla de ajo, coronado con burrata, albahaca fresca y nuestra salsa de crema de Módena casera.

Burrata Caprese - Sourdough bread with sautéed cocktail tomatoes in garlic butter, topped with burrata, fresh basil & our homemade Modena balsamic cream sauce. 🌿 🍷 🍷 🍷

13,95€

Gyozas de langostino - Rellenas de cangrejo, langostinos y verduras sobre salsa Thai de curry rojo. 🌿 🍷 🍷 🍷

Prawn gyozas - filled with crab, shrimps & vegetables on Thai Red Curry sauce.

12,95€

Gyozas de pollo - Rellenas de pollo y verduras acompañadas de salsa Sweet Chili.

Chicken gyozas - Filled with chicken & vegetables, served with Thai Sweet Chili sauce.

11,95€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Tabla de Ibéricos (mix de salamis italianos y lomo ibérico) y quesos.

Selection of Iberian cured meats (Italian salamis & Iberian loin) & cheeses.

22,95€ 🍷 🍷 🍷 🍷



Camembert crujiente con sésamo y mermelada de mora ártica (Hjortron).

Crispy Camembert with sesame & cloudberry (Hjortron) marmelade. 🍷 🥄 🥚 🍯 🧂

11,95€

Pil-Pil de langostinos con setas Portobello y tomates secos.

Pil-Pil of prawns with Portobello mushrooms & sun-dried tomatoes. 🍷 🥄 🍄 🍅 🐟

14,95€

Carpaccio de solomillo de ternera con salsa tartufata, piñones tostados, rúcula y AOVE.

Tartufata beef sirloin carpaccio with crunchy pine nuts, arugula & EVOO. 🍷 🥄 🌰 🥄 🍷

18,95€

Mejillones gratinados con ajo y parmesano.

Garlic & parmesan gratinated mussels. 🍷 🥄 🍄 🥚 🧂

12,95€

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César - Lechuga Romana, cebolla roja, tomatitos cherry, salsa César casera, picatostes, pollo, bacon crujiente y Parmesano.

Caesar Salad - Romaine lettuce, red onions, cocktail tomatoes, homemade Caesar dressing, croutons, chicken, topped with crispy bacon & Parmesan. 🍷 🥄 🍅 🍷 🐟 🥄 🧂

13,95€

Ensalada templada de queso de Cabra - Mezcla de lechugas con medallón de queso de cabra gratinado, miel, pipas de girasol tostadas y vinagre balsámico.

Warm Goat cheese salad - Mixed salad with baked Goat's cheese, honey, toasted sunflower seeds & balsamic vinegar. 🍷 🥄 🍯 🍷 🧂

13,95€

Ensalada Griega - Tomate, cebolla roja, pepino, aceitunas negras, AOVE, orégano y vinagre balsámico.

A elegir entre Halloumi/Feta o Feta sin lactosa.

Greek salad - Tomatoes, red onions, cucumber, black olives, EVOO, oregano & balsamic vinegar. With your choice of Halloumi/Feta or lactose-free Feta. 🍷 🥄 🍷

13,95€



HAMBURGUESAS / BURGERS

NILO Burger - 200gr de nuestra carne de ternera picada casera, servida en pan Brioche, sésamo negro, lechuga, tomate, Cheddar, bacon, cebolla roja encurtida, crema de ajo y nuestra salsa picante casera Devil's Sauce. 🌿 🥛 🍷 🧄 🧀 🥓 🍷

NILO Burger - 200gr of our home-ground beef on a Brioche bun with black sesame, lettuce, tomato, Cheddar, bacon, pickled red onions, garlic cream & topped with our homemade Devil's sauce (hot).

17,95€

Chicken Burger - Filete de pechuga de pollo especiado en pan Brioche, sésamo negro, lechuga, tomate, cebolla roja encurtida, Cheddar y crema de ajo.

Chicken Burger - Spicy chicken breast on a Brioche bun with black sesame, lettuce, tomato, pickled red onions, Cheddar & garlic cream. 🌿 🥛 🍷 🧄 🧀 🥓 🍷

15,95€

Classic Burger - 200gr de carne de ternera picada casera en pan Brioche, sésamo negro, lechuga, tomate, Cheddar, bacon, cebolla caramelizada y salsa casera.

Classic Burger - 200gr of our home-ground beef on a Brioche bun with black sesame, lettuce, tomato, Cheddar, bacon, caramelized onion & our homemade sauce.

15,95€ 🍷 🥛 🌿 🍷 🧄 🧀 🍷

Vegetarian Burger - Hamburguesa vegetal con Halloumi en pan Brioche, sésamo negro, lechuga, tomate, aguacate, cebolla roja encurtida y crema de ajo.

Vegetarian Burger - Veggie patty with Halloumi on a Brioche bun with black sesame, lettuce, tomato, avocado, pickled red onions & garlic cream.

15,95€ 🌿 🥛 🍷 🧄 🧀 🍷 🍷

PASTAS / PASTA

Boloñesa - Tagliatelle con nuestra salsa boloñesa casera y Parmesano.

Bolognese - Tagliatelle with our homemade Bolognese sauce & Parmesan

13,95€ 🌿 🥛 🍷 🧄 🧀 🍷

Penne Rigate all'Arrabbiata - Con salsiccia italiana en una sabrosa salsa de tomate picante, coronado con burrata. 🌿 🥛 🍷 🧄 🧀 🍷

Penne Rigate all'Arrabbiata - With Italian salsiccia in a flavorfull spicy tomato sauce, topped with burrata.

16,95€

NILO restaurant



Sttrozzapreti Piamontese - Solomillo de ternera en salsa cremosa con ajo, puerro, espárragos, trufa de verano y Parmesano. 🍄 🥩 🍷 🧀 🍷

Sttrozzapreti Piamontese - Beef sirloin in a creamy sauce with garlic, leek, asparagus, summer truffle & topped with Parmesan.

17,95€

Al Pesto - Tagliatelle con pesto casero coronado con Parmesano.

Al Pesto - Tagliatelle with homemade pesto topped with Parmesan.

12,95€ 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Chicken Pesto - Tagliatelle con pesto casero, filete de pollo, ajo, copos de chile y Parmesano.

Chicken Pesto - Tagliatelle with our homemade pesto, chicken fillet, garlic, chili flakes & topped with Parmesan. 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

15,95€

Fagottini - Pasta rellena de pera y Ricotta en salsa cremosa de Gorgonzola con nueces y un toque de miel de caña. 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Fagottini - Pear & Ricotta Fagottini in a creamy Gorgonzola sauce with walnuts & a touch of sugarcane molasses.

15,95€

Nero di Seppia - Espaguetis negros con tinta de sepia, salmón y langostimos en salsa de vino blanco. 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Nero di Seppia - Black ink spaghetti with salmon & prawns in a wine sauce.

16,95€

Lasaña casera con Ragù de ternera y salsa bechamel gratinada.

Homemade Lasagna with a flavorful Ragù & b chamel sauce au gratin.

16,95€ 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Canelones rellenos de Ricotta y espinacas en salsa de tomate gratinados con bechamel y mozzarella. 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Cannelloni filled with Ricotta & spinach in a rich tomato sauce topped with b chamel & mozzarella.

16,95€

Lasaña Vegetariana rellena de berenjena, calabac n y zanahoria con salsa de tomate gratinada con bechamel y mozzarella. 🍄 🥩 🍷 🍷 🧀 🍷

Vegetarian Lasagna with aubergine, zucchini & carrots in a rich tomato sauce topped with b chamel & mozzarella.

15,95€

NILO restaurant



SUGERENCIAS DEL CHEF / MAIN COURSES

Risotto al Funghi - Cremoso risotto de setas con trufa, piñones y Parmesano.

Risotto al Funghi - Creamy mushroom risotto with truffle, pine nuts &

Parmesan. 🍷 🍷 🍷 🍷

15,95€

Risotto al Funghi con Solomillo de Ternera - Risotto de setas con trufa de verano, piñones, solomillo de ternera argentino y Parmesano. 🍷 🍷 🍷 🍷

Risotto al Funghi with Beef Sirloin - Mushroom risotto with summer truffle, pine nuts, Argentinian beef sirloin & Parmesan.

20,95€

Arancini - Crujiente bola de risotto rellena de mozzarella y Ragù servida con salsa de tomate casera. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Arancini - Crispy risotto ball filled with mozzarella & Ragù served with a rich & flavorful tomato sauce.

18,95€

Nilo's Tikka Masala - Pollo Tikka Masala con el toque especial de NILO.

Nilo's Tikka Masala - Chicken Tikka Massala with our own twist.

15,95€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Salmón al horno sobre pasta con cremosa salsa tartufata y setas.

Baked salmon served on tartufata pasta with mushrooms in a creamy sauce.

19,95€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Ribeye - 300gr de Black Angus argentino con verduras salteadas, pastel de patata a la mantequilla de ajo NILO y salsa de vino tinto.

Ribeye - 300gr of Argentinian Black Angus with sautéed vegetables, potato cake with NILO garlic butter & red wine sauce.

33,95€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Solomillo de Ternera - 200gr de Black Angus argentino con verduras salteadas, pastel de patata a la mantequilla de ajo NILO y salsa de vino tinto.

Beef Sirloin - 200gr of Argentinian Black Angus with sautéed vegetables, potato cake with NILO garlic butter & red wine sauce.

34,95€ 🍷 🍷 🍷 🍷

NILO restaurant



Le Tartare de Rezo - Solomillo de Ternera Black Angus argentino picado y mezclado con mostaza de Dijon, alcaparras, chalota, soja, anchoas, copos de chile coronado con yema de huevo y caviar de Beluga.

Le Tartare REZO - Argentinian Black Angus beef sirloin finely chopped & mixed with Dijon mustard, capers, shallots, soy, anchovies, chili flakes topped with egg yolk & Beluga fish roe.

26,95€ 🍷 🍴 🐟 🥑 🥦 🥔

NILO Special Grill Mix - 200gr Solomillo de Ternera Black Angus argentino, 200gr solomillo de cerdo, chorizo, mazorca de maíz, espárragos envueltos en bacon y calabacín. Servidos con Chimichurri y Pebre caseros de NILO. Acompañados de patatas asadas o fritas caseras.

NILO Special Grill Mix - 200gr Argentinian Black Angus beef sirloin, 200gr pork sirloin, chorizo, corn on the cob, bacon-wrapped asparagus & zucchini served with NILO's Chimichurri & Pebre. Choose between roasted potatoes

or our house fries. 🍷 🍴 🐟 🥑 🥦 🥔

70€(2 pax / Serves Two)

NILO Special Grill Mix (Halal) - 200gr Solomillo de Ternera Black Angus argentino, pollo, chuletas de cordero, mazorca de maíz, espárragos y calabacín. Servidos con Chimichurri y Pebre caseros de NILO.

Acompañados de patatas asadas o fritas caseras.

NILO Special Grill Mix (Halal) - 200gr Argentinian Black Angus beef sirloin, chicken, lamb chops, corn on the cob, asparagus & zucchini served with NILO's Chimichurri & Pebre. Choose between roasted potatoes or our house

fries. 🍷 🍴 🐟 🥑 🥦 🥔

70€(2 pax / Serves Two)



SOBRE TABLA

Carne servida sobre tabla con salsa de vino tinto, patatas Duquesa con Parmesano, espárragos envueltos en bacon, tomate a la parrilla gratinado, brócoli, salsa Bearnesa y salsa de vino tinto.

Meat served on a board with red wine sauce, Parmesan Duchess potatoes, asparagus wrapped in bacon, grilled tomato topped with Parmesan, broccoli, Bèarnaise sauce & red wine sauce.



Argentinian
Black Angus

Solomillo de Ternera - 34,95€
Beef Sirloin

Argentinian
Black Angus

Entrecot - 33,95€
Ribeye

Solomillo de Cerdo - 24,95€
Pork Sirloin

Salmón (Salsa Holandesa y patatas Duquesa con brócoli) - 25,95€

Salmón (Hollandaise sauce & broccoli Duchess potatoes)

Pechuga de Pollo - 24, 95€
Chicken breast

Halloumi (Sin Bacon) - 23,95€
Halloumi (No Bacon)

Opción de cambiar las patatas Duquesa por patatas Duquesa con trufa
Option to upgrade to Duchess potatoes with truffle
+3€

GUARNICIONES / SIDES

• **Pimientos de Padrón - 5€**
Padrón peppers

• **Patatas Bravas - 5€**
Patatas Bravas

• **Patatas Asadas - 5€**
Roasted Potatoes

• **"Dirty Fries" - Patatas fritas con jalapeños, Cheddar fundido, Parmesano y cebollino - 7,95€**
"Dirty Fries" - French fries topped with jalapeños, melted Cheddar, Parmesan & chives.



SALSAS / SAUCES

• **Salsa Bearnesa - 2,5€**
Béarnaise sauce

• **Salsa a la Pimienta - 2,5€**
Pepper sauce

• **Salsa Gorgonzola - 2,5€**
Gorgonzola sauce

• **Salsa de Champiñones - 2,5€**
Mushroom sauce

• **Salsa a la Pimienta Rosa - 2,5€**
Pink pepper sauce

• **Chimichurri - 2,5€**

• **Pebre - 2,5€**

NILO restaurant



POSTRES / DESSERTS

Sorbete de mango con Vodka o Cava 6,95€

Mango sorbet with Vodka or Cava 🍷 🍷 🍷

Copa Dubai (Fresas, Kadayif con crema de pistacho y chocolate) 9,95€

Dubai Cup (strawberries, Kadayif with pistachio cream topped with chocolate) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Gino 8,95€

Gino

Brownie 7,95€

Brownie 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tarta de queso Valentine 7,95€

Cheesecake Valentine 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tarta de queso Dubai 9,95€

Dubai Cheesecake 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Helado 6,95€

Ice Cream 🍷 🍷

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

7,95€

Espaguetis a la boloñesa

Spaghetti bolognese 🍷 🍷 🍷 🍷

Pollo con patatas

Chicken fingers with fries

Hamburguesa con patatas

Burger with fries

Nuggets de pollo con patatas

Chicken nuggets with fries

NILO restaurant



VINOS / WINES

Tinto - Red Wine

VINO TINTO PORTIA ROBLE - Tempranillo / Ribera del duero (3 meses)	20€	5€
ENTRECOPAS - Ribera del duero	20€	5€
FAUSTINO ART COLLECTION - Crianza / Rioja (12 meses)	20€	5€
FINCA LA MARIA - Ribera del duero - Tempranillo (12 meses)	20€	
AÑARES - Crianza / Rioja (14 meses)	22€	
ZIN - Primitivo	35€	
MARQUES DEL RISCAL - Reserva / Tempranillo / Rioja (24 meses)	30€	
RAMON BILBAO - Reserva / Tempranillo / Rioja (20 meses)	35€	
PORTIA CRIANZA - Tempranillo - / Ribera del Duero (14 meses)	40€	
PAGO DE LOS CAPELLANES - Reserva / Tempranillo (20 meses)	80€	
DOMINIO DEL AGUILA - Reserva / Tempranillo / Albillo / Garnacha y Bobal / Ribera del Duero (30 meses)	130€	



Blanco - White Wine

CASTILLO DEMIRAFLORES - Semidulce / Rueda	20€	5€
FUENTE ELVIRA - Verdejo / Rueda	20€	5€
PORTIA - Verdejo / Rueda	20€	5€
FAUSTINO ART COLLECTION - Viura y Chardonnay / Rioja	20€	5€
MARQUES DEL RISCAL - Sauvignon Blanc / Rueda	30€	
MARQUES DEL RISCAL - Verdejo	30€	
ZIN - Primitivo	35€	
VALDECUEVAS - Verdejo / Rueda	25€	
VALDECUEVAS - Sauvignon Blanc / Rueda	25€	
AÑARES TERRANOVA - Verdejo / Rueda	25€	
MAR DE FRADES - Albariño	35€	



VINOS / WINES

Rosado - Rose Wine

FAUSTINO - Garnacha

HACIENDA CASA DEL VALLE - Merlot y Syrah

ZIN - Primitivo

MUGA - Garnacha y Viura

FLOR DE MUGA - Garnacha

MMINUTY - Provenza



20€

5€

20€

35€

20€

45€

50€

Cava & Champagne

VIADE LAPLATABRUTNATURE

MOËT & CHANDON BRUT

MOËT & CHANDON ROSÉ

VEUVE CLICQUOT

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON ROSÉ ICE IMPÉRIAL

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

30€

90€

90€

100€

100€

125€

125€

180€

INFO &

+34 633 33 71 29



Por las características de nuestras instalaciones, la manipulación y elaboración de nuestros platos, todos, directa o indirectamente, 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 dishes, directly or indirectly, may contain allergens listed in Annex II of the regulation (CE) 169/2021



Gluten



Huevo
Eggs



Lácteo
Dairy



Pescado
Fish



Frutos de
cáscara



Sésamo
Sesame



Cacahuete
Tree Nuts



Sulfitos
Sulfites



Mostaza
Mustard



Soja
Soy



Moluscos
Shellfish

NILO *restaurant*

C/ Jacinto Benavente, Local 2-3

29640 Fuengirola, Málaga

www.nilorestaurante.com