



NAVAYA

Where cultures meet

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Ensaladilla rusa con huevas de salmón y gamba de Málaga - 1, 2, 3, 10, 12 <i>Russian salad with salmon roe and Málaga prawns</i>	€15.50
Vieira gratinada con alioli de ají amarillo y parmesano (2 ud.) - 2, 3, 9 <i>Gratin scallops with yellow chili aioli and Parmesan (2 units)</i>	€18.00
Ceviche de vieira (2 ud) - 9 <i>Scallop ceviche (2 units)</i>	€16.00
Croquetas de jamón ibérico con mermelada de tomate y menta - 1, 2, 3 <i>Iberian ham croquettes with tomato and mint jam</i>	€14.50
Croquetas de marisco con alioli de lima - 1, 2, 3, 12 <i>Seafood croquettes with lime aioli</i>	€14.50
Croquetas de setas con mayonesa de trufa - 1, 2, 3 <i>Mushroom croquettes with truffle mayonnaise</i>	€14.50
Rollitos de atún rojo picante con salsa de mango y kimchi - 1, 6, 10 <i>Spicy tuna rolls with mango and kimchi sauce</i>	€15.50
Rollitos de primavera vegetales con sweet chili - 1, 6 <i>Vegetable spring rolls with sweet chili</i>	€14.00
Crep de marisco y pescado de roca con salsa de tomate picante - 1, 2, 3, 10, 12 <i>Seafood and rock fish crepe with spicy tomato sauce</i>	€18.50
Carpaccio de pulpo a la gallega sobre ceviche de aguacate - 9 <i>Galician-style octopus carpaccio over avocado ceviche</i>	€22.00
Piruletas de langostinos con sweet chili - 1, 3, 12 <i>Prawn lollipops with sweet chili</i>	€15.00
Gambones al horno de leña con curry rojo thai - 2, 12 <i>Wood-fired king prawns with Thai red curry</i>	€18.50

ENSALADAS / SALADS

Tomate picado con anchoas - 10 <i>Chopped tomato with anchovies</i>	€15.50
Canónigos con queso de cabra y vinagreta de Martini rojo - 2, 14 <i>Lamb's lettuce with goat cheese and red Martini vinaigrette</i>	€14.50
Tomate, mozzarella y aguacate con pesto de aceitunas negras - 2 <i>Tomato, mozzarella and avocado with black olive pesto</i>	€15.50

ARROCES & PAELLAS / RICE & PAELLAS

Arroz negro de pulpo, gambas y mejillones con alioli verde - 2, 3, 9, 12 <i>Black rice with octopus, prawns and mussels, served with green aioli</i>	€24.00 p/p
Arroz cremoso de bogavante - 2, 12 <i>Creamy lobster rice</i>	€29.00 p/p
Paella vegetal <i>Vegetable paella</i>	€18.00 p/p
Arroz cremoso de costilla y alcachofas <i>Creamy rice with pork ribs and artichokes</i>	€23.00 p/p
Paella de marisco - 9, 12 <i>Seafood paella</i>	€25.00 p/p
Fideuà de calamar y berberechos - 1, 9 <i>Fideuà with squid and cockles</i>	€22.00 p/p

CARNES / MEAT

Pollo a la plancha marinado con ajo, romero y limón <i>Grilled chicken marinated with garlic, rosemary and lemon</i>	€19.50
Verduras a la parrilla con pesto rojo - 7 <i>Grilled vegetables with red pesto</i>	€22.00
Costillas ibéricas cocinadas a baja temperatura con BBQ coreana - 6 <i>Slow-cooked Iberian pork ribs with Korean BBQ sauce</i>	€28.00
Lomo bajo Hereford — 300 g <i>Hereford striploin — 300 g</i>	€24.95
Solomillo Angus — 300 g <i>Angus beef tenderloin — 300 g</i>	€39.50
T-bone Simmental — 600 g <i>Simmental T-bone steak — 600 g</i>	€39.50
Tomahawk de frisona gallega — 700 g <i>Galician beef tomahawk — 700 g</i>	€44.50
Chuletón de rubia gallega — 1.200 g <i>Galician blonde beef rib steak — 1,200 g</i>	€79.50

***Todas las carnes y pescados se cocinan en nuestro horno de leña**

**All meat and fish dishes are cooked in our wood-fired oven*

PESCADO / FISH

Lubina - 10 <i>Sea bass</i>	€25.00
Rodaballo - 10 <i>Turbot</i>	€39.50
Pata de pulpo - 9 <i>Octopus leg</i>	€26.00

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con mango - 1, 2, 3 <i>Cheesecake with mango</i>	€11.00
Frutas mixtas de verano <i>Mixed summer fruits</i>	€12.00
Brownie con helado de naranja - 1, 2, 3 <i>Brownie with orange ice cream</i>	€11.00
Mojito de melón con sorbete de limón <i>Melon mojito with lemon sorbet</i>	€12.00

CAFÉ / COFFEE

Espresso / Espresso Macchiato	€2.50
Cortado / Americano	€3.80
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	€3.80
Latte Macchiato	€4.80
Cappuccino	€4.50
Café Irlandés <i>Irish coffee</i>	€7.50
Chocolate caliente <i>Hot chocolate</i>	€4.50

AGUA Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua mineral <i>Still water</i>	€4.50
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	€4.50
Coca Cola, Fanta, Aquarade, Lipton, Sprite	€4.50
Ginger Ale	€5.00
Tónica <i>Tonic</i>	€5.00
Red Bull	€6.00
Zumo de naranja / piña / melocotón / manzana / mandarina <i>Orange juice / pineapple / peach / apple / mandarine</i>	€4.50
Zumo de naranja / melón / sandía recién exprimido <i>Fresh orange juice / melon / watermelon</i>	€7.50
Limonada <i>Fresh lemonade</i>	€8.50

BATIDOS / MILKSHAKES €7.95

Mango Passion Cream — Mango, maracuyá, nata <i>Mango, passionfruit, cream</i>
Berry Silk Shake — Frutos rojos, leche, vainilla <i>Mixed berries, milk, vanilla</i>
Kiwi Pineapple Cloud — Kiwi, piña, leche <i>Kiwi, pineapple, milk</i>

INFUSIONES / INFUSIONS

Té English Breakfast	€3.50
Té Verde <i>Green tea</i>	€3.50
Menta Poleo / Manzanilla <i>Mint / Spearmint / Camomile</i>	€3.50
Infusión de Frutos Rojos <i>Red Berries Infusion</i>	€3.80
Roibos Mango	€3.80
Infusión de Vainilla <i>Vanilla Infusion</i>	€3.80

VINOS TINTOS / RED WINES

/Rioja

Luis Cañas	€6.00	€26.00
Azpilicueta		€28.00
D.V. Roda		€52.00

/Internacional

Bourgogne Pinot Noir		€48.00
Rosso di Montalcino		€55.00

/Ribera del Duero

Finca Resalso	€6.00	€26.00
Pago de la Oliva		€34.00
Cepa 21		€38.00
Malabrigo		€50.00

/Sierra de Ronda

Niño León		€30.00
------------------	--	--------

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Martín Códax - Albariño		€26.00
La Trucha - Albariño	€7.00	€24.00
Pazo San Mauro - Albariño		€35.00
Chablis - Chardonnay		€45.00
La Caleta - Chardonnay	€6.00	€26.00
Katherine Sierra - Rueda	€6.00	€25.00
Polvorete by Emilio Moro - Godello		€32.00
Rendez Vous - Sauvignon Blanc	€9.00	€45.00
Caraballas 2.8 - Viognier		€28.00

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Cuatro Pasos	€6.00	€26.00	Minuty Prestige	€38.00
La Vieille Ferme	€6.00	€24.00	Whispering Angel	€42.00
Studio by Miraval		€28.00	Miraval Rosé	€45.00
Arinzano Rosado		€32.00		

ESPUMOSOS / SPARKLINGS

/Champagne

Möet Chandon Brutt Mini	€25.00
Möet Chandon Brutt Imperial	€89.00
GH Mumm Cordon Rouge	€98.00
Veuve Clicquot Brut	€115.00
Laurent-Perrier Cuveé Rosé	€130.00
Dom Pérignon	€300.00

/Cava

Aula Reserva Brut	€6.00	€27.00
Gramona Imperial		€38.00

/Prosecco

Le Contesse Espumoso	€7.00
La Tordesella Prosecco	€25.00

Ron Cocktails

Mojito Clásico — Ron, lima, menta, azúcar
Rum, lime, mint, sugar

Mojitos

— Ron, mango / frutos rojos, lima, menta
— *Rum, mango / red fruits, lime, mint*

Frozen Daiquiris

— Ron, fresa / mango / maracuyá, lima
— *Rum, strawberry / mango / passionfruit, lime*

Piña Colada — Ron, coco, piña

Rum, coconut, pineapple

Mango Mai Tai — Ron, mango, lima, almendra

Rum, mango, lime, almond

Caipirinha — Cachaça, lima, azúcar

Cachaça, lime, sugar

Vodka Cocktails

Espresso Martini — Vodka, espresso, licor de café
Vodka, espresso, coffee liqueur

Pornstar Martini — Vodka, maracuyá, vainilla, prosecco
Vodka, passionfruit, vanilla, prosecco

Moscow Mule — Vodka, ginger beer, lima
Vodka, ginger beer, lime

Whisky Cocktails

Manhattan — Whisky, vermut rojo, angostura
Whisky, red vermouth, angostura

Old Fashioned — Whisky, azúcar, angostura
Whisky, sugar, angostura

Amaretto Sour — Jack Daniel's, amaretto, limón
Jack Daniel's, amaretto, lemon

Tequila Cocktails

Tommy's Margarita — Tequila, lima, agave
Tequila, lime, agave

Bloody Maria — Tequila, tomate, especias
Tequila, tomato, spices

Navaya Sunrise — Tequila, naranja, granadina
Tequila, orange, grenadine

El Diablo — Tequila, ginger beer, grosella
Tequila, ginger beer, blackcurrant

Spritz & Clásicos

Aperol Spritz — Aperol, prosecco, soda

Hugo Spritz — Flor de saúco, prosecco, soda, menta
Elderflower, prosecco, soda, mint

Peach Bellini — Prosecco, puré de melocotón
Prosecco, peach purée

Rossini — Prosecco, fresa fresca
Prosecco, fresh strawberry

Mimosa — Prosecco, zumo de naranja
Prosecco, orange juice

Kir Royale — Champán, licor de grosella
Champagne, blackcurrant liqueur

Ginebra Cocktails

Singapore Sling — Gin, cherry brandy, piña, lima
Gin, cherry brandy, pineapple, lime

Lychee Martini — Gin, licor de lichi, lima
Gin, lychee liqueur, lime

Negroni — Gin, Campari, vermut rojo
Gin, Campari, red vermouth

MOCKTAILS

€11.95

Virgin Mojito — Lima, menta, soda
Lime, mint, soda

Virgin Berries Mojito — Frutos rojos, lima, menta, soda
Mixed berries, lime, mint, soda

Mango Mule — Mango, ginger ale, lima, pepino
Mango, ginger ale, lime, cucumber

Virgin Colada — Coco, piña, nata
Coconut, pineapple, cream

Virgin Mary — Tomate, especias, limón
Tomato, spices, lemon

SMOOTHIES

€7.95

Tropical Gold — Mango, maracuyá, naranja
Mango, passionfruit, orange

Berry Velvet — Frutos rojos, manzana, miel
Fresh berries, apple, honey

Green Zest — Kiwi, piña
Kiwi, pineapple

CERVEZAS / BEERS

Victoria 26 cl.	€4.00
Victoria 52 cl.	€5.50
Victoria 0,0	€5.00
Victoria Tostada	€6.00
Victoria 10	€6.00
Victoria Pasos Largos (con limón)	€6.00
Coronita	€6.00
Cerveza sin gluten - Gluten-free beer	€6.00

GIN & TONICS

España / Spain

Gin Mare — Tónica mediterránea, ramita de romero, hoja de albahaca y aceituna verde
Mediterranean tonic, rosemary sprig, basil leaf & green olive

Larios — Tónica Indian clásica, rodaja de naranja y piel de limón
Classic Indian tonic, orange wheel & lemon peel

Puerto de Indias — Tónica de frutos rojos, fresas frescas y menta
Berry tonic, fresh strawberries, & mint

Ginsin 0% — Tónica premium, hibisco seco y ralladura de naranja
Premium tonic, dried hibiscus, & orange zest

Alemania / Germany

Monkey 47 — Tónica premium neutra, naranja deshidratada y bayas de enebro
Neutral premium tonic, dehydrated orange & juniper berries

Japón / Japan

Roku Gin — Mezcla ligera de tónica y soda, rodaja de jengibre y ralladura de lima
Light tonic-soda mix, ginger slice & lime zest

Italia / Italy

Malfy Gin — Tónica mediterránea, pomelo rosa y tomillo fresco
Mediterranean tonic, pink grapefruit & fresh thyme

SANGRÍAS

Tinto de Verano	€7.00	€25.00
Sangría Roja <i>Red Sangria</i>	€9.00	€32.00
Sangría Blanca <i>White Sangria</i>	€9.00	€32.00
Sangría de Cava <i>Cava Sangria</i>	€10.00	€36.00

€14.95

Reino Unido / United Kingdom

Tanqueray — Tónica Indian y gajo de lima
Indian tonic & lime wedge

Tanqueray 0.0% — Tónica Indian premium y una gran rodaja de lima
Premium Indian tonic & a large lime wheel

Hendrick's — Tónica de flor de saúco, láminas de pepino y pétalo de rosa
Elderflower tonic, cucumber ribbons & rose petal

Bombay Sapphire — Tónica ligera, piel de limón y pimienta negra recién machacada
Light tonic, lemon peel & cracked black pepper

Brockmans — Tónica premium, moras y piel de naranja
Premium tonic, blackberries & orange peel

Beefeater — Tónica Indian y piel de limón
Indian tonic & lemon zest

Beefeater Pink — Tónica de frutos rojos, fresa y limón
Berry tonic, strawberry & lemon

Internacional / International

Martin Miller's — Tónica premium, pepino y lima.
Premium tonic, cucumber & lime

Bowtie — Tónica neutra, piel de naranja y menta
Neutral tonic, orange peel & mint

Seagram's — Tónica Indian y lima
Classic Indian tonic & lime

RON / RUM

Bacardí	€13.95
Brugal	€13.95
Barceló Añejo	€13.95
Havana 7	€14.95
Santa Teresa	€14.95
Legendario Añejo 9	€15.95
Legendario Elixir Cuba 7	€15.95
Zacapa 23	€17.95

VODKA

Smirnoff	€13.95
Absolut	€14.95
Absolut Vanilla	€15.95
Grey Goose	€16.95
Belvedere	€18.95

COGNAC & BRANDY

Soberano	€13.95
Carlos I	€15.95
Gran Duque de Alba	€16.95
Hennessy VS	€16.95
Rémy Martin VSOP	€17.95

SUPLEMENTOS / SUPPLEMENTS

Tonic	€2.00
Red Bull	€2.00
Zumo de Naranja <i>Fresh Orange Juice</i>	€3.00

WHISKY

Ballantine's	€13.95
Dewar's White Label	€13.95
Jameson	€13.95
Johnnie Walker Red Label	€13.95
Johnnie Walker Black Label	€16.95
Jack Daniel's	€15.95
Chivas 12	€16.95
Macallan 12	€19.95

LICORES / LIQUEURS

	<i>Chupito Shot</i>	<i>Copa Glass</i>
Limoncello	€4.50	€7.00
Pacharán	€4.50	€7.00
Baileys	€4.50	€7.00
Amaretto	€4.50	€7.00
Licor 43	€4.50	€7.00
Passoa	€4.50	€7.00
Licor de Hierbas	€4.50	€7.00
Licor de Orujo	€4.50	€7.00
Sambuca	€4.50	€7.00
Jägermeister	€4.50	€7.00
Jägerbomb		€8.00
Baby Guinness		€8.00
Patrón (Silver, Gold, Reposado)	€14.00	



1
Gluten
Gluten



2
Lácteos
Milk



3
Huevos
Eggs



4
Cacahuets
Peanuts



5
Sésamo
Sesame



6
Soja
Soya



7
Frutos secos
Nuts



8
Mostaza
Mustard



9
Moluscos
Molluscs



10
Pescado
Fish



11
Altramúz
Lupin



12
Crustáceos
Crustaceans



13
Apio
Celery



14
Sulfitos
Sulphites

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener algunos alérgenos o trazos de los mismos. Para mayor información consulte a nuestro personal.