



**25 AÑOS
JUNTOS**
2001-2026



laredmarbella.com



[@lared_marbella](https://www.instagram.com/lared_marbella)



Restaurante La Red Marbella

ENSALADAS · SALADS

- ENSALADA MIXTA · *Mixed Salad*

Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas · *Lettuce, tomato, onions, olives*
- ★ ENSALADA ‘LA RED’ · *‘La Red’ salad*

Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo, pepino, espárragos, aceitunas, remolacha · *Lettuce, tomato, onions, tuna, eggs, cucumber, asparagus, olives, beet*
- ENSALADA “LA RED VICK” CON AGUACATE

“*La Red Vick’s Salad*” with avocado
- ENSALADA “LA RED ELDA” · “*La Red Elda’s Salad*”

Con aguacate y pimientos asados · *With avocado and roasted peppers*
- ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS · *Roasted pepper salad*

Con cebolla y gambas · *With onion and prawns*
- ENSALADA TROPICAL · *Tropical salad*

Aguacate, queso, piña, kiwi, salsa especial
Avocado, cheese, pineapple, kiwi, special sauce
- ENSALADA CÉSAR · *Caesar salad*

Pollo, lechuga, tomate, queso parmesano, salsa César, bacon, croutons
Chicken, lettuce, tomato, parmesan cheese, caesar dressing, bacon, croutons
- ENSALADA ANGIE · *Angie’s salad*

Tomate, aguacate, cebolla, salsa rosa · *Tomato, avocado, onion, cocktail sauce*
- ENSALADA DE RÚCULA · *Rocket salad (Arugula)*

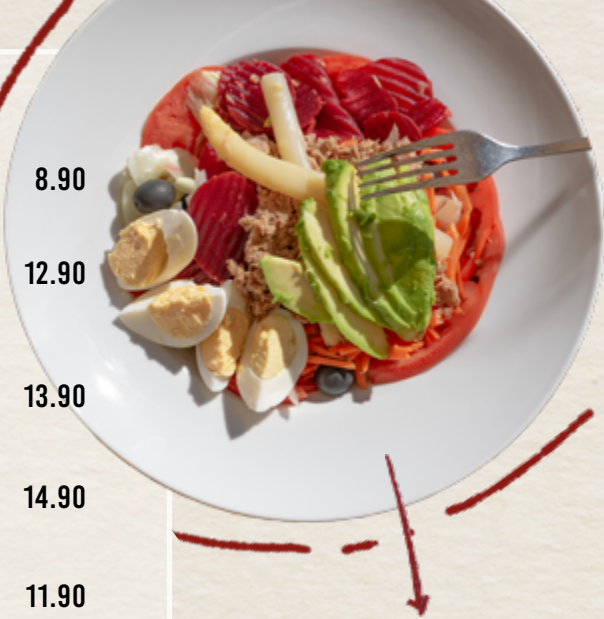
Rúcula, parmesano, tomate cherry, piñones, vinagreta
Arugula, parmesan, cherry tomato, pine nuts, vinaigrette
- ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CAMELIZADA

Goat Cheese salad with caramelized onion

Con picatostes, manzana, queso de cabra y cebolla camelizada
With croutons, apple, goat’s cheese and caramelized onions
- ENSALADA CAPRESE · *Caprese salad*

Rodajas de tomate aliñado, mozzarella de búfala y albahaca (+ aguacate / 1 EUR)
Sliced tomato, mozzarella and basil (+ avocado / 1 EUR)
- TOMATE "ALIÑO" · *Marinated tomato*

Tomate, ajo, aceite y orégano · *Tomato, garlic, olive oil and oregano*



ENSALADA
LA RED VICK
CON AGUACATE

SOPAS · SOUPS

- GAZPACHO ANDALUZ

Vegetable cold soup

7.90
- CREMA DE TOMATE

Tomato cream

9.90
- CREMA DE VERDURAS

Vegetable cream soup

9.90
- SOPA DE PESCADO

Fish soup

12.90
- BISQUÉ DE MARISCOS

Seafood bisque

Picante · *spicy*

12.90

APERITIVOS · APPETIZERS

- PINCHO DE GAMBAS · *Prawn brochette*

14.90
- BOQUERONES EN VINAGRE · *Anchovies in vinegar*

15.90
- PIMIENTOS DEL PADRÓN · *Padrón peppers*

9.90
- CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y RÚCULA

Beef Carpaccio with parmesan cheese and arugula

14.90
- CROQUETAS DE ESPINACAS · *Spinach croquettes*

11.90
- CROQUETAS DE PESCADO · *Fish croquettes*

11.90
- CROQUETAS DE GAMBAS AL PIL-PIL

Pil-pil prawn croquettes

Picante · *spicy*

12.90
- CROQUETAS MIX

12.90
- BERENJENAS CAMELIZADAS · *Caramelized aubergine*

11.90
- VERDURITAS FRITAS CON HUEVOS ESTRELLADOS Y GAMBAS

Fried vegetables with eggs and prawns

15.90
- CHORIZO - MORCILLA · *Creole sausage*

5.00
- EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO · *Ham and cheese pastry*

4.90
- EMPANADA DE CARNE · *Meat pastry*

4.90
- ALCACHOFAS CON AGUACATE Y SALSA VINAGRETA

Artichokes with avocado and vinaigrette sauce

11.90
- CHORIPÁN · *Argentinian chorizo sandwich*

7.50

ENTRADAS · STARTERS

- PROVOLETA · *Grilled provolone*

11.90
- PULPO A LA GALLEGA · *Octopus Galician style*

16.90
- GAMBAS PIL-PIL · *Pil-pil Prawns*

Picante · *spicy*

17.90
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS · *Stuffed red peppers*

14.90
- PARRILLADA DE VERDURAS · *Grilled vegetables*

Champiñones, setas, calabacín, berenjenas, espárragos, tomate, cebolla
Mushrooms, zucchini, aubergine, asparagus, tomato, onion

13.90
- COCKTAIL DE GAMBAS · *Prawn cocktail*

14.90
- AGUACATE CON GAMBAS · *Avocado with prawns*

14.90
- MELÓN CON JAMÓN · *Melon with Parma ham*

10.90

GAMBAS
PIL-PIL



PESCAITOS FRITOS
FRIED FISH

BOQUERONES FRITOS · <i>Fried anchovies</i>	15.90
BOQUERONES AL LIMÓN · <i>Fried anchovies with lemon</i>	17.90
CALAMARES · <i>Fried squids</i>	14.90
CHIPIRONES · <i>Fried baby squids</i>	14.90
ADOBO · <i>Marinated dogfish</i>	14.90
TORTITAS DE CAMARONES · <i>Shrimp fritters</i>	14.90
FRITURA MALAGUEÑA · <i>Assorted fried fish</i>	19.90
CROQUETAS DE PESCADO · <i>Fish croquettes</i>	11.90
CROQUETAS DE GAMBAS AL PIL-PIL · <i>Picante · spicy Pil-pil prawn croquettes</i>	12.90
ROSADA · <i>Fried rosada</i>	16.90
CHANQUETES (PEZ PLATA) CON HUEVO · <i>Fried Little silver fish with egg</i>	14.90

PESCADOS PLANCHA
GRILLED FISHES

★ ROSADA PLANCHA · <i>Grilled rosada</i>	19.90	PEZ ESPADA PLANCHA · <i>Grilled Sword fish</i>	19.90
CALAMAR PLANCHA · <i>Grilled squid</i>	21.90	DORADA A LA ESPALDA · <i>Grilled Sea Bream</i>	24.90
LENGUADO PLANCHA · <i>Grilled sole</i>	22.90	★ LUBINA A LA ESPALDA · <i>Grilled Sea Bass</i>	26.90
LENGUADO MENIERE · <i>Sole meuniere</i>	24.90	SALMÓN A LA PLANCHA · <i>Grilled Salmon</i>	21.90
GAMBÓN PLANCHA · <i>Grilled king prawns</i>	17.90	RODABALLO PLANCHA · <i>Grilled Turbot</i>	23.90
GAMBAS PLANCHA · <i>Grilled prawn</i>	21.90	DORADA FRUTOS DEL MAR · <i>Sea Bream with seafood sauce</i>	25.90
BROCHETA DE PESCADO CON GAMBÓN · <i>Fish brochette with king prawn</i>	24.90	LUBINA AL CHAMPAGNE · <i>Sea Bass with Champagne sauce</i>	27.90

Servimos los pescados con verduras de la huerta al vapor, pastel de calabacín y patatas cocidas

We serve the fish with steamed garden vegetables, zucchini pie and boiled potatoes

Nuestros ricos espetos, manjar de La Costa del Sol, ensartados en finas y largas cañas, hechos con leña de encina sobre arena de playa

Our delicious grilled espetos from “La Costa del Sol”, strung in thin and long bamboo cane made with oak wood on beach sand

MARISCOS · SHELLFISH

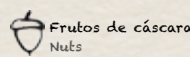
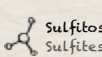
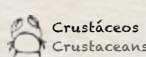
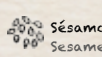
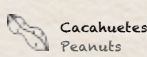
ALMEJAS SALTEADAS · <i>Sautéed Clams</i>	18.90
COQUINAS	18.90
MEJILLONES AL VAPOR · <i>Steamed Mussels</i>	13.90
MEJILLONES A LA MARINERA · <i>Mussels with mariniere sauce</i>	15.90
MEJILLONES SALTEADOS · <i>Sautéed mussels in wine and garlic</i>	15.90
GAMBÓN A LA PLANCHA O AL ESPETO · <i>Grilled king prawn</i>	17.90
CARABINEROS · <i>Big red shrimp</i>	19.90 C/U

ESPETOS - SAL - HORNO
BAKED FISH -SALT

SARDINAS · <i>Barbecued sardines</i>	8.90
GAMBONES · <i>King prawns</i>	17.90
SALMONETES · <i>Red mullet</i>	19.90
DORADA · <i>Sea bream</i>	24.90
LUBINA · <i>Sea bass</i>	27.90
RODABALLO · <i>Turbot</i>	Pregúntanos · Ask us
PARGO	Pregúntanos · Ask us

SARDINAS

ALMEJAS
SALTEADAS





PAELLA MIXTA

ARROCES · RICES

☆ PAELLA MIXTA X2    	33.90	☆ ARROZ CALDOSO MIXTO X2    	37.90
Mixed paella x2		Broth mixed paella x2	
PAELLA DE MARISCOS X2   	37.90	ARROZ CALDOSO CON MARISCOS X2   	38.90
Seafood paella x2		Rice stew with seafood x2	
PAELLA NEGRA CON CHIPIRONES X2   	33.90	ARROZ CON BOGAVANTES X2  	49.90
Black paella with baby squid x2		Broth paella with lobster	
PAELLA VEGETAL X2 	31.90	ARROZ CON CARABINEROS X2  	49.90
Vegetable paella x2		Broth paella with big red shrimp x2	
FIDEUÁ X2    	31.90		

PASTA

ESPAGUETIS A LA BOLOGNESA  	15.90	ESPAGUETIS CON SALSA    	19.90
Spaghetti bolognese		DE MARISCOS	
ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA  	14.90	Spaghetti with shellfish sauce	
Spaghetti neapolitan		ESPAGUETIS VONGOLE   	17.90
ESPAGUETIS A LA CARBONARA   	15.90	Spaghetti with clams	
Spaghetti carbonara		LASAGNA BOLOGNESA  	15.90
ESPAGUETIS AL PIL-PIL   	18.90	Meat lasagna	
Spaghetti pil-pil			
Picante • spicy			

PLATOS COMBINADOS · MIXED DISHES

RACIÓN DE PATATAS FRITAS 	7.50	ESCALOPE EMPANADO   	15.90
French fries portion		Breaded escalope	
TORTILLA ESPAÑOLA  	9.90	ESCALOPE EMPANADO   	18.90
Spanish omelette		A LA NAPOLITANA	
HUEVOS, BACON, PATATAS FRITAS  	17.90	Neapolitan breaded escalope	
Eggs, bacon, french fries		Con salsa de tomate y queso gratinado	
HUEVOS, SALCHICHAS, PATATAS FRITAS  	15.90	With tomato sauce and gratinated cheese	
Eggs, sausages, french fries			

MENÚ NIÑOS KIDS MENU

ESCALOPE EMPANADO GEORGINA   	
CON PATATAS FRITAS, REFRESCO Y HELADO	
Georgina's breaded escalope,	
with french fries, soft drink and ice-cream	
ESPAGUETI A LA NAPOLITANA   	
CON REFRESCO Y HELADO	
Spaghetti neapolitan, with soft drink	
and ice-cream	
FINGERS DE PESCADO MANUELA    	
CON PATATAS FRITAS, REFRESCO Y HELADO	
Manuela's fish fingers with french fries,	
soft drink and ice-cream	
FILETE DE TERNERA ANITA  	
CON PATATAS FRITAS, REFRESCO Y HELADO	
Anita's steak fillet with french fries,	
soft drink and ice-cream	
	10.90



CARNES · MEAT

★ BIFE DE CHORIZO ARGENTINO (400g) ✕ 28.90 <i>Argentinian ribeye</i>	BROCHETAS DE TERNERA ✕ 25.90 <i>Beef brochettes</i>	BROCHETA DE POLLO ✕ 21.90 <i>Chicken brochette</i>
ENTRECOT DE AÑOJO (300g) ✕ 25.90 <i>Sirloin steak</i>	SECRETO IBÉRICO ✕ 19.90 <i>Iberian pork shoulder</i>	★ HAMBURGUESA · <i>Hamburger</i> ✕ ○ 15.90 Queso, huevo, lechuga, cebolla, tomate y patatas fritas <i>Cheese, egg, lettuce, onion, tomato and french fries</i>
SOLOMILLO DE AÑOJO (300g) ✕ 28.90 <i>Fillet steak</i>	SOLOMILLO DE CERDO ✕ 20.90 <i>Pork fillet</i>	HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO 17.90 <i>Chicken breast hamburger</i> ✕ ○ Queso, huevo, lechuga, cebolla, tomate y patatas fritas <i>Cheese, egg, lettuce, onion, tomato and french fries</i>
BIFE CHICHO KG Pregúntale a Chicho <i>Ask Chicho</i>	CHULETAS DE CORDERO LECHAL ✕ 29.90 <i>Lamb chops</i>	
ENTRAÑA · <i>Beef skirt steak</i> ✕ 19.90	PECHUGA DE POLLO ✕ 17.90 <i>Chicken breast</i>	



Servimos las carnes con
verduras de la huerta salteadas
y patatas asadas al carbón con
ali-oli ○

We serve the meats with sautéed
seasonal vegetables and
charcoal-roasted potatoes with
ali-oli ○

PARRILLADAS · BARBECUE

Para compartir
To share

PARRILLADA DE PESCADOS · <i>Fish barbecue</i> ✕ ○ 41.90 Rosada, salmón, rodaballo, pez espada, calamares <i>Rosada, salmon, turbot, sword fish, squids</i>
PARRILLADA DE MARISCOS · <i>Shellfish barbecue</i> ✕ ○ 48.90 Cigalas, carabineros, langostinos, gambas, bogavantes, mejillones <i>Crayfish, big red shrimp, king prawns, prawns, lobster, mussels</i>
TABLA DE CARNE ESPECIAL · <i>Special assorted meat</i> 59.90 Solomillo, entrecote, solomillo de cerdo, chorizo, morcilla, dos patatas asadas <i>Veal fillet, sirloin steak, pork fillet, creole sausage, black pudding, two baked potatoes</i>

SALSAS · SAUCES

3.90

CHAMPIÑONES · <i>Mushroom</i> ✕ ○	MOSTAZA · <i>Mustard</i> ✕ ○ ○
FRUTOS DE MAR · <i>Seafood</i> ✕ ○	CRIOLLA ✕
MARISCOS · <i>Shellfish</i> ✕ ○	CHAMPAGNE ✕ ○ ○
PICANTE · <i>Spicy</i> ✕ <i>Picante · spicy</i>	LIMÓN · <i>Lemon</i> ✕ ○
PIMIENTA · <i>Pepper</i> ✕ <i>Picante · spicy</i>	BEARNESA · <i>Bearnaise</i> ✕ ○ ○

BIFE DE CHORIZO ARGENTINO

REFRESCOS
SOFT DRINKS

COCACOLA, ZERO, LIGHT	2.90
FANTA DE LIMÓN, NARANJA <i>Lemon or orange fanta</i>	2.90
SPRITE	2.90
AQUARIUS LIMÓN · <i>Lemon</i>	2.90
AQUARIUS NARANJA · <i>Orange</i>	2.90
FUZE TEA MARACUYÁ <i>Passion fruit Fuze Tea</i>	2.90
FUZE TEA LIMÓN · <i>Lemon</i>	2.90
MOSTO	2.90

AGUA · WATER

AGUA SIN GAS <i>Mineral water</i>	2.20
AGUA CON GAS <i>Sparkling water</i>	2.20

ZUMOS · JUICES

TOMATE · <i>Tomato</i>	2.50
PIÑA · <i>Pineapple</i>	2.50
MANZANA · <i>Apple</i>	2.50
MELOCOTÓN · <i>Peach</i>	2.50
ZUMO DE NARANJA NATURAL <i>fresh orange juice</i>	3.50

APERITIVOS
APERITIFS

MANZANILLA	2.90
TIO PEPE	2.90
MÁLAGA DULCE	2.90
MARTINI BLANCO	6.00
RICARD	6.90
CAMPARI	6.90
CAMPARI ZUMO DE NARANJA <i>Campari with orange juice</i>	7.90
APEROL SPRITZ	8.90
VERMOUTH LODEIROS	7.00

CERVEZAS
Y SANGRÍA
BEER AND SANGRÍA

CAÑA · <i>Small beer</i>	2.90
PINTA · <i>Large beer</i>	4.50
BOTELLA · <i>Bottle</i>	4.00
Mahou	
Heineken	
San Miguel	
Cruzcampo Especial	
Alhambra Reserva 1925	
Águila Sin Filtrar	

CERVEZA SIN GLUTEN ✂ <i>gluten free</i>	4.00
--	------

CERVEZA SIN ALCOHOL 0,0 <i>Alcohol-free beer</i>	4.00
Amstel Tostada	

LADRON DE MANZANAS	4.00
--------------------	------

TINTO DE VERANO	2.90
-----------------	------

CALIMOCHO	2.90
-----------	------

COPA DE VINO DE LA CASA <i>Glass of wine</i>	3.50
---	------

COPA DE VINO ESPECIAL <i>Special glass of wine</i>	5.00
---	------

COPA DE SANGRÍA <i>Glass of sangría</i>	5.00
--	------

JARRA DE SANGRÍA <i>Pitcher of sangria</i>	16.90
---	-------

✧ JARRA DE SANGRÍA XL <i>XL pitcher of sangria</i> 2 litros · 2 litres	26.90
--	-------

JARRA DE SANGRÍA DE MANGO <i>Mango sangria pitcher</i>	24.90
---	-------

JARRA DE SANGRÍA CAVA <i>Cava sangria pitcher</i>	21.90
--	-------

CAFÉ
COFFEE

CAFÉ	2.50
CARAJILLO	3.30
CAPUCCINO	3.50
IRLANDÉS	6.50
INFUSIONES	2.80

LICORES
LIQUORS

GRAN MERNIER	6.90
COINTREAU	6.90
TEQUILA	6.90
SAMBUCA	6.90
MALIBÚ	7.90
KAHLUA	6.90
LICOR 43	6.90
VODKA CARAMELO	6.90
PACHARÁN	6.90
ORUJO BLANCO	6.90
ORUJO DE HIERBAS	6.90
LIMONCELLO	6.90
JÄGERMEISTER	6.90
ANIS DULCE, SECO	6.90
TÍA MARÍA	6.90
AMARETTO	6.90
BAILEYS	6.90
FRANGELICO	6.90
BRANDY SOBERANO	6.90
BRANDY MAGNO	7.90
BRANDY CARLOS I	9.00

COMBINADOS
MIXED

GINEBRA · <i>Gin</i>	
----------------------	--

Beefeater, Beefeater Pink, Tanqueray, Seagrams	8.90
--	------

Bombay Sapphire	8.90
-----------------	------

Hendrick's	9.90
Non-alcoholic Gin	8.90

WHISKY

Ballentines, Red Label, Jameson, Jack Daniel's, DYC 8 años	8.90
--	------

Black Label	9.90
Chivas Regal, Cardhu	11.90

RON

Bacardi, Barceló Havana 3	8.90
---------------------------------	------

Santa Teresa, Havana club 7 años	9.90
-------------------------------------	------

VODKA

Smirnoff	7.90
Absolut	8.90

CHAMPAGNE

COPA DE CAVA <i>Glass of cava</i>	5.00
--------------------------------------	------

BENJAMÍN <i>Small bottle of cava</i>	9.90
---	------

CAVA DE LA CASA <i>Our House Cava</i>	19.90
--	-------

VEUVE CLICQUOT YELLOW	135
-----------------------	-----

LAURENT PERRIER CUVEE ROSE	140
-------------------------------	-----



VINOS BLANCOS WHITE WINES

	375ml	750ml
Verdejo de la casa		24.90
Barbadillo (Albariza)		21.90
Viña Sol (seco)	13.90	19.90
Viña Esmeralda (Afrutado)	14.90	27.90
Blanco de la casa (Chardonnay)		18.90
Marqués Riscal (Rueda Verdejo)		27.90
Viña Esmeralda (Espumoso)		26.90
Altos Torona (Albariño 100%)		28.90

VINOS ROSADOS ROSE WINES

	375ml	750ml
De casta Torres	13.90	21.90
Rosado de la Casa Blush		18.90
Viña Esmeralda Blush		28.90
Coté de Provence Blush		32.90

VINOS TINTOS RED WINES

	375ml	750ml
RIOJAS		
Tinto de la casa		16.90
Marqués de Cáceres Crianza	17.90	24.90
Remelluri Reserva		45.00

OTRAS D.O. & PAÍSES

Lunares · D.O. Sierra de Málaga, España	24.90
Celeste Roble · Ribera del Duero, España	23.90
Vega Izan · Ribera del Duero, España	25.90
Malbec · Mendoza, Argentina	30.90

Descubre una selección aún más amplia en nuestra carta completa de vinos. Pregunta a nuestro equipo y déjate recomendar

Discover an even wider selection in our full wine list. Ask our team for recommendations

CÓCTELES · COCKTAILS



DAIQUIRI

Ron Havana 3, fresas, mango, maracuyá, lima
Havana 3 Rum, strawberries, mango, passion fruit, lime

9.00



LA RED

Vodka Absolut, maracuyá, azúcar, lima
Absolut Vodka, passion fruit, sugar, lime

9.00



ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, Kahlúa, café y sirope
Absolut Vodka, Kahlúa, coffee and syrup

9.90



MOJITO

Ron Havana 3, hierba buena, soda, lima
Havana 3 Rum, mint, soda, lime

9.00



SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut, zumo de piña, naranja, melocotón, granadina
Absolut Vodka, pineapple, orange, peach, grenadine syrup

9.00



PIÑA COLADA

Ron Havana 3, batida de coco, piña. Servido en una piña natural
Havana 3 Rum, coconut shake, pineapple
Served in a natural pineapple

12.90



BLOODY MARY

Zumo tomate, vodka Absolut Spicy, zumo de limón, sal, pimienta y toque casero
Tomato juice, Spicy Absolut vodka, lemon juice, salt, pepper and house special touch

9.00



MARGARITA

Tequila Olmeda, Triple seco, zumo de lima y sal
Olmeda Tequila, triple sec, lime juice and salt

9.90

¡Pregunta por nuestros cócteles especiales!

Ask about our special cocktails!

POSTRES · DESSERTS

Todos nuestros postres son caseros
All our desserts are homemade

TARTA DE DULCE DE LECHE 🍷🍷🍷	6.90
Dulce de leche cake	
FLAN CASERO 🍷🍷	5.90
Cream caramel	
CREMA CATALANA 🍷🍷🍷	5.90
Catalan cream	
MOUSSE DE CHOCOLATE 🍷🍷	5.90
Chocolate mousse	
TARTA DE QUESO 🍷🍷🍷	6.90
Cheesecake	
TARTA DE LIMÓN 🍷🍷🍷	6.90
Lemon cake	
TARTA DE 3 CHOCOLATES 🍷🍷🍷	6.90
3 chocolate cake	
PIÑA O MELÓN	4.90
Pineapple or melon	
MACEDONIA DE FRUTAS	6.50
Fruit salad	

TARTA DE LIMÓN



FRESAS CON NATA 🍷	5.90
Strawberries with cream	
HELADOS VARIADOS 🍷	5.90
Assorted ice-cream	
Fresa, vainilla o chocolate (2 bolas)	
Strawberry, vanilla or chocolate	
(2 scoops)	
CREPE CON DULCE DE LECHE 🍷🍷🍷	6.90
Crepe with caramel cream	
CREPE DE NUTELLA 🍷🍷🍷	6.90
Crepe with nutella	
CREPE DE MANZANA 🍷🍷🍷	7.90
Crepe with apple	
POSTRE LA RED ESPECIAL 🍷🍷🍷	26.90
Special La Red dessert	
CORONEL 🍷🍷	7.00
Sorbete de limón con vodka	
Lemon Sorbet with vodka	



FRESAS CON NATA



¿Es tu cumpleaños? ¡Avísanos!
Is it your birthday? Let us know!



Comida para llevar
Takeaway service



Deja tu reseña
Leave your review



Servicio completo • Reservas
Full service • Bookings



T. 952 821 450 PLAYA LA FONTANILLA Arco nº6 Paseo Marítimo Marbella