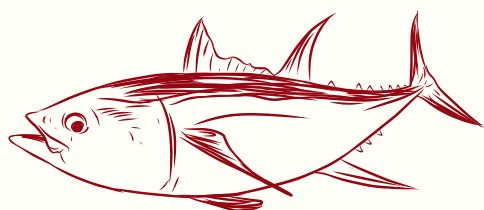




APERITIVOS Y ENTRADAS / APERITIFS AND STARTERS

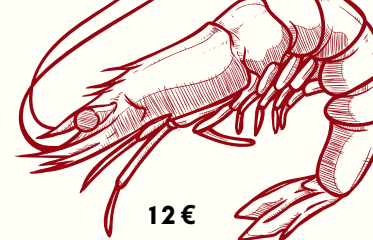
JAMÓN DE BELLOTA / <i>Arcorn Feed Iberian Ham</i>	26€
QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO / <i>Old Manchego with quince</i>	14€
ENSALADILLA DE GAMBAS AL AOVE / <i>Russian potatoes Salad</i>	14€
ANCHOAS CON TOMATE DE TEMPORADA / <i>Anchovies with seasonal Tomato</i>	21€
TORTILLITA DE CAMARONES CASERAS / <i>Shrimps Crispy Omelette</i>	2'8€/UD
CROQUETAS DE JAMÓN / <i>Ham Croquette</i>	8€
CROQUETAS DE PEZ MANTEQUILLA Y GAMBAS / <i>Prawns Croquette</i>	10€/4UD
PULPO DE ESTEPONA A LA PARRILLA / <i>Grill Octopus</i>	26€
CANELÓN DE CARPACCIO DE BUEY / <i>Carpaccio Roll</i>	19€
TOSTA DE FOIE COMPOTA DE MANZANA Y JAMÓN IBÉRICO <i>Toast of Foie with Apple compote and Iberian Ham</i>	6'5€
TOSTA DE ATÚN ROJO CON MAHONESA DE TRUFA / <i>Tuna Toast Truffed</i>	6'5€
TOSTA DE ATÚN MECHADO / <i>Tuna Toast Cooked</i>	5'5€
TOSTA DE ATÚN EN ESCABECHE CÍTRICO / <i>Citric Marinade Tuna Toast</i>	5'5€
TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE / <i>Fresh Tuna Tartar with guacamole</i>	19€
TARTAR DE ATÚN ROJO TRUFADO CON HUEVO FRITO / <i>Tuna Truffed Tartar with fried egg</i>	23€
TATAKI DE ATÚN ROJO / <i>Fresh Tuna Tataki</i>	19€
GAMBITAS PILPIL / <i>PilPil Prawns</i>	19€
VIERIAS GRATINADAS / <i>Gratin Scallop</i>	9€
BURRATA CON TOMATE DE TEMPORADA Y PESTO / <i>Burrata Salad with Tomato and Sauce Pesto</i>	15€
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA <i>Fresh season Tomato with tuna and olive oil</i>	12€
ENSALADA TIBIA "LA RADA" / <i>Warm salad with Prawns and Peppers</i>	17€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON FRUTOS SECOS Y MIEL <i>Goat cheese Salad with honey and nuts</i>	15€
ENSALADA MIXTA / <i>Mixed Salad</i>	10€
ENSALADA PIMIENTOS ASADOS / <i>Green and Red Pepper Salad</i>	10€
SOPA DE PESCADO Y MARISCO / <i>Fish and seafood soup</i>	12€



• Disponemos de información sobre alérgenos e intolerancias, no dude en consultar a nuestro personal
We have allergic and intolerances nutritional information ask our staff

MARISCOS/SEAFOOD

- MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR** / *Stramed Galician Mussels*
MEJILLONES EN SALSA "LA RADA" / *Mussels with Tomato Sauce*
COQUINAS / *Baby clams*
ALMEJAS DE CARRIL / *Saute Clams*
OSTRAS GILLADAU N2 / *Oyster*
GAMBAS BLANCAS / *White Prawns*)
CARABINEROS / *Red king prawns (+150gr und)*
CIGALAS DE NUESTRA LONJA / *Langoustine (+120gr und)*
BOGAVANTE A LA PLANCHA/FRITO/ARROZ / *Craved Lober 1k aprox*
LANGOSTA A LA PLANCHA/FRITO/ARROZ / *Lobster 1'5 aprox*



12€

16€

19€

23€

5'5/und.

30/250gr.

16/100gr.

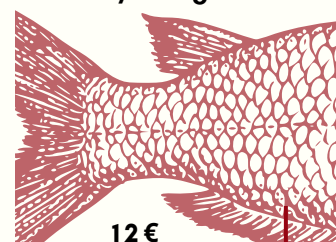
16/100gr.

13/100gr.

16/100gr.

PESCAITO FRITO/FRIED FISH

- BOQUERONES** / *Anchovies*
CALAMARES / *Squid*
PUNTILLITAS / *Baby Squid*
SALMONETITOS / *Small Red Mulets*
ROSADA / *Pollack*
GALLO DE SAN PEDRO REBOZADO / *Battered Soled*
FRITURA VARIADA / *Fish Fried Assortment*



12€

16€

16€

16€

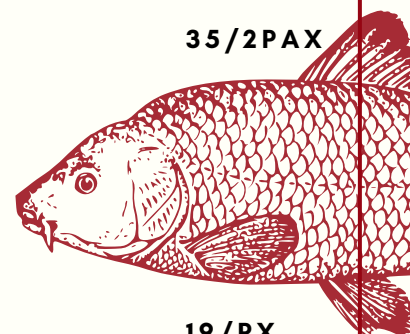
15€

16€

35/2PAX

ARROCES/RICES

- LOS ARROCES** / *The Rices (min 2 pers.)*
ARROZ A LA MARINERA / *Seafood & Fish Rice*
ARROZ CON CARABINERO / *Red King Prawm Rice /125g/pieza*
ARROZ NEGRO / *Black Rice*
PAELLA MAR Y TIERRA / *Mixed Paella*
ARROZ CON PRESA IBÉRICA, ESPÁRRAGOS Y SETAS
Paella of iberian pork, Green Asparagus & Mushrroms



19/PX

29/PX

19/PX

19/PX

19/PX



LA RADA

WWW.LARADAESTEPONA.COM

PESCADO/FISH

LOMO DE LUBINA A LA SIDRA O AL COÑAC <i>Red Snapper Supreme in Apple Vinegar or Cognac</i>	23€
GALLO DE SAN PEDRO EN SALSA DE CARABINEROS <i>San Pedro rooster in carabineros sauce</i>	24€
ATÚN ROJO A LA PARRILLA CON CEBOLLA Y PIMIENTO CARMELIZADO <i>Grilled Red Tuna with Onions and caramelized Peppers</i>	24€
ROSADA PLANCHA <i>Grilled Pollack</i>	16€
RAPE A LA MARINERA <i>Monkfish Marinere</i>	26€
RODABALLO AL HORNO <i>Baked Turbot</i>	26€
VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA <i>Grilled Red Tuna Belly</i>	27€
LENGUADO PLANCHA/MENIEUR <i>Grilled/Menieur Sole</i>	24€
CALAMARES A LA PLANCHA (400G APROX) <i>Grilled Squid</i>	20€
LUBINA A LA SIDRA/SAL/ANDALUZA (1KG APROX) <i>Sea Bass in Apple Vinegar/salt/Andalusian Style</i>	49€/2PX



CARNES/MEATS

ENTRECOT DE TERNERA (400G APROX) / <i>Grilled Steak</i>	27€
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA / <i>Grilled Iberian Pork</i>	24€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA ANTIGUA / <i>Old style Oxtail Stew</i>	21€
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA / <i>Grilled Beef Tenderloin</i>	28€
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON FOIE Y REDUCTION AL PX <i>Grilled Beef Tenderloin With foie and Px reduction</i>	35€
CACHOPO Jamon y Queso Ahumado ó Cecina y Queso azul / <i>Beef Cachopo</i>	26€
CHULETITAS DE CORDERO / <i>Baby Lamb Chop</i>	24€



GUARNICIONES Y SALSAS/SIDES

PATATAS FRITAS / <i>French Fries</i>	5€
SALTEADO DE VERDURAS / <i>Sauted Vegetables</i>	5€
PATATAS A LO POBRE / <i>Candied Potatoes with Garlic and Parsley</i>	4€
ARROZ BLANCO SALTEADO / <i>Sauted rice</i>	4€
SALSA A LA PIMIENTA / <i>Pepper Sauce</i>	4€
SALSA ROQUEFORT / <i>Roquefort sauce</i>	4€
ALI-OLI / <i>All-oli sauce</i>	2€
SALSA TÁRTARA / <i>Tartara sauce</i>	2€
MAYONESA / <i>Mayo sauce</i>	2€

POSTRES



MILHOJAS DE NATA Y FRESA 7€
Cream and Strawberry Millefeuille

TARTAleta DE MANZANA (15 MIN HORNO) 9€
Apple Tartlet (15min in oven)

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS 7€
Cheesecake with Red Fruit Jam

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE PLÁTANO Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO 8€
Chocolate cake with banana ice cream and White Chocolate Soup

TARTA DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO 7€
Lemon and White Chocolate Cake

MOUSSE DE MANGO 7€
Mango Mousse

FRUTA DE TEMPORADA 7€
Seasonal Fruit

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA/VODKA 7€
Lemon Sorbet with Cava or Vodka

HELADO DE TURRÓN ARTESANO CON REDUCCIÓN DE P.X 7€
Artisan Nougat ice Cream with P.X Reduction

COPA DE HELADO/ Sundaes 7€/2SAB

SABORES A ELEGIR/Flavours to Choose

FRESA/ Strawberry

VAINILLA/ Vanilla

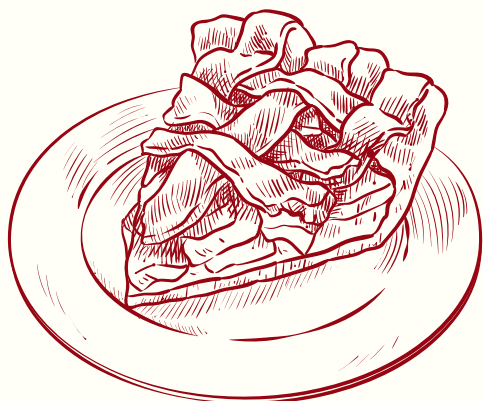
CHOCOLATE/ Chocolate

YOGUR CON MANGO/ Mango Yogurt

BANANA SPLIT

MENTA CON CHOCOLATE/ Mint And Chocolate

PISTACHO/ Pistachio



VINOS BLANCOS/WHITE WINE



BLANCO DE LA CASA Verdejo	Copa/Glass 4	Bot 21
RISA 5.5 Frizzante	Copa/Glass 4	Bot 21
ANAHI Semidulce & D.O Rioja	Copa/Glass 4	Bot 21
CELESTE Verdejo & D.O Rueda	Bot 22	
JOSE PARIENTE Verdejo & D.O Rueda	25	
MARQUES DE RISCAL Chauvignon & D.O Rueda	25	
TOMAS POSTIGO Barrica Verdejo & Rueda	45	
LAS LEVANTADAS Viura, Malvasia, Tempranillo Blanco & D.O Rioja	26	
BOTANI & Jorge Ordoñez Moscatel & D.O Sierras de Malaga	24	
CLOE Chardonnay & Sierras de Malaga	25	
RAIMAT Chardonnay & Costers del Segre	26	
ALTOS DE TORONA Albariño & D.O Rias Baixas	Copa/Glass 6	Bot 26
PACO Y LOLA Albariño & Rias Baixas	28	
PAZO SAN MAURO Albariño & Rias Baixas	34	
GODEVAL Godello & D.O Valdeorras	Copa/Glass 6	Bot 26
O LUAR DO SIL Godello & D.O Valdeorras	30	
LA REVELIA Godello & D.O Bierzo	43	
FINCA LA NEVERA 2019 Maturana Blanco & D.O Rioja	43	
WALTRAUD Riesling & D.O Penedes	42	
FRANSOLA Sauvignon Blanc & D.O Penedes	45	
CHABLIS Chardonnay & A.O.C Chablis	45	
REMIREZ DE GANUZA Coupage & D.O Rioja	54	
LE DOMAINE Sauvignon Blanc & Sardon de Duero	55	
MILMANDA Chardonnay & Conca de Barbera	92	
BEAUNE DOMAINE BLANC Chardonnay & Bouchard Péré & Fils	65	
DOMINIO DEL AGUILA 2019 Albillo Mayor & La Aguilera Burgos	130	
LES PARCELLES 2018 Belondrade Verdejo & La seca Rueda	289	
MARURE 2019 & FINCA ALLENDE	365	



VINOS ROSADOS/ROSE WINE

ROSADO DE LA CASA	Copa/Glass 4	Bot 21
BRECA ROSÉ	Garnacha & D.O Calatayud	28
JEAN LEON 3055	Pinot Noir & D.O Penedes	28
LAMBRUSCO	Frizzante & Reggiano	18
HABLA RITA	Syrah & Côtes de Provence	43
MIRAVAL	Coupage & Côtes de Provence	43

CAVAS,ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES

TERRER LA CREU	Brut Nature & D.O Cava	Copa/Glass 5	Bot 23
ESPLENDOR CUVÉE	Vardon Kennett & B.Torres	Copa/Glass 7	Bot 34
TORELLÓ	Brut Reserva & Corpinnat	32	
PÁL-LID ROSADO	TORELLÓ & Corpinnat	38	
CUVEÉ ROSÉ DE MAR	& Vardon Kennett	55	
BOLLINGER	Coupage & Special Cuvée	84	
VEUVE CLICQUOT	Brut & Pinot Noir, Chardonnay	91	
ROSÉ VEUVE CLICQUOT	Brut & Pinot Noir	98	
ROSÉ LAURENT PERRIER	CUVEÉ Chardonnay y Pinot Noir	135	
DON PERIGNON	Pinot Noir y Chardonnay & Vintage	345	

COPAS VINOS DULCES Y GENEROSOS COPAS/GLASS



LA GITANA	Manzanilla de San Lucar	5
FINO CAPATAZ	& Montilla Moriles	5
PALO CORTADO	Nº7	7
OLOROSO	ASUNCION	8
FLORALIS	Moscatel Oro	5
VICTORIA MALAGA	Nº2 Moscatel Dulce	7
PX 1927	Pedro Ximenez	5
ROYAL TOKAJI	Blue Label 5 Puttonyos	15



VINOS TINTOS/RED WINE D.O RIBERA DEL DUERO



TINTO DE LA CASA Tinta Fina	Copa/Glass	4'5	Bot	23
CELESTE Roble Tinta Fina		23		
FINCA RESALSO Roble Tinta Fina		25		
LAGAR DE ISILLA Crianza Tinta Fina	Copa/Glass	6	Bot	30
PROVENTUS Tinta Fina		39		
VALDUERO Dos Maderas Tinta Fina		43		
EMILIO MORO Tinta Fina	75cl	36	Magnum	1'5L 72
CARMELO RODERO Crianza Tinta Fina y Cabernet		40		
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza Tinta Fina		42		
SAN JUAN DEL MONTE Viñas Viejas Tinta Fina		41		
FRANCISCO BARONA Tinta Fina, Garnacha y Albillo		49		
TOMAS POSTIGO 3° Año Coupage	75cl	52	Magnum	1'5L 114
BOSQUE DE MATASNOS Tinta Fina, Merlot, Malbec		46		
MALABRIGO Tempranillo		56		
TR3SMANOS Tinta Fina		52		
MALLEOLUS Tinta Fina	75cl	54	Magnum	1'5L 115
I UNACEPA Tinta Fina		56		
P.S.I PINGUS Tinta Fina	75cl	63	Magnum	1'5L 141
EL CANTO DE LA ALONDRA Tempranillo		69		
EL CANARIO COJITO Tempranillo		75		
EL NOGAL Tempranillo	75cl	89	Magnum	1'5L 189
BOHORQUEZ Reserva 2004		94		
ALION Tinta Fina		118		
FLOR DE PINGUS Tempranillo		195		
VALBUENA 5° AÑO Tinta Fina, Cabernet y Merlot	75cl	208	Magnum	1'5L 440
CONTADOR Tempranillo, Mazuelo y Graciano		415		
UNICO DE VEGA SICILIA Tinta Fina, Cabernet y Merlot		445		
UNICO RESERVA ESPECIAL Elaborado con las Añadas, 1996,1998 y 2002		580		
TESO LA MONJA 2014 Tinta de Toro & D.O Toro		1.995		
LA FARAONA 2016 Mencia & D.O Bierzo		2.090		



VINOS TINTOS/RED WINE

D.O RIOJA

TINTO DE LA CASA Tempranillo	Copa/Glass 4	Bot 21
MALPASTOR Crianza Tempranillo	23	
VIÑA POMAL Reserva Tempranillo	29	
VIUDA NEGRA Nunca Jamas Tempranillo	33	
PREDICADOR Benjamin Romeo Coupage	43	
VIÑA ARDANZA Reserva Tempranillo	46	
LA GARGANTILLA 2017 Garnacha	52	
SIERRA CANTABRIA Colección Privada Tempranillo	59	
RODA I Tempranillo y Graciano	71	
ALOMADO 2022 Cuentaviñas	82	
904 GRAN RESERVA Tempranillo y Graciano	99	
MARQUES DE VARGAS Selección Privada 2015 Coupage	79	
REMIREZ DE GANUZA Tempranillo, Graciano Y Viura	86	
MACAN Tempranillo	107	
LA NIETA 2020 Tempranillo	163	
FINCA EL BOSQUE Tempranillo	135	
EL CORNER DEL PUNTIDO Tempranillo	144	
CASTILLO DE IGAY Gran Reserva Especial Tempranillo y Mazuelo	325	



VINOS TINTOS DISTINTAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

GRAN CORONAS Reserva Cabernet Sauvignon & D.O Penedes	34
PAGO DEL ESPINO Los Aguilares Coupage & D.O Sierras de Malaga	35
PINTIA Tinta de Toro & D.O Toro	76
PURGATORI Cariñena y Garnacha & Costers del Segre	53
VATAN Tinta de Toro & D.O Toro	56
BREGA Garnacha & D.O Calatayud	54
NUMANTHIA Tinta de Toro & D.O Toro	72
LA MASIA Marimar State Pinot Noir & Russian River Valley	95
MERCURE Petit Verdot & D.O Sierras de Malaga	108
MAS LA PLANA Cabernet Sauvignon & D.O Penedes	129
ALABASTER Cabernet Sauvignon & D.O Penedes	246

