

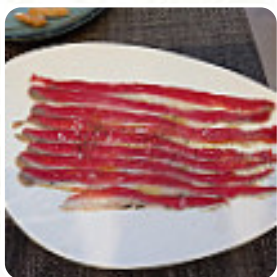


Carta de menús El Txoco De Luis Salinero

<https://carta.menu>

P.º Javier López, Marbella 29660, Spain

+33186995715



Aquí encontrarás el [menú](#) de El Txoco De Luis Salinero en Marbella. Actualmente, el menú cuenta con 71 platos y bebidas en la carta. El restaurante El Txoco se destaca por su magnífica calidad de carne y pescado, preparados con gran esmero y servidos por un personal excepcionalmente amable. Su atmósfera acogedora y una selecta carta de vinos a precios justos complementan la experiencia. Los comensales elogian la creatividad del menú, con platos innovadores y deslumbrantes como la berenjena con miel y la famosa torrija de coco. A pesar de ser un poco costoso, la atención y la exquisitez de la comida justifican la visita, haciendo que muchos regresen para explorar las múltiples delicias que ofrece este rincón gastronómico.

Carta de menús El Txoco De Luis Salin



Ensaladas

ENSALADA DE AGUACATE

Platos Principales

LASAÑA

Bebidas

GRILLED VEAL SWEETBREADS

Tenera

OX MARROW

Postre

TORRIJA DE LECHE DE COCO Y SU
SORBETE CON CORTEZAS DE LIMÓN

Comida Rápida

CROQUETAS

Bebidas Calientes

CAFÉ

Primer Plato

PREMIUM OX CECINA (CURED BEEF)

Entrada

TOSTA DE MORCILLA DE BUEY

Second Course

SELECTION N°2 GRILLED OYSTER WITH
HERBS VINAIGRETTE

Third Course

MARINATED AND SMOKED SARDINE
LOIN WITH PICKLED FENNEL

Fourth Course

THINLY SLICED MATURE COW WITH
CRYSTAL SALT AND BLACK PEPPER

To Start

LOBSTER CAPPUCINO

Fifth Course

FOIE-GRAS BALLOTINE WITH FIGS,
CHUTNEY, AND SWEET HERBS ARROPE

Sixth Course

LOBSTER CAPPUCINO WITH CRISPY
RAVIOLI AND COCONUT SHAVINGS

Seventh Course

GRILLED CODFISH LOIN SAUTÉED
GREEN ONIONS, TOMATOES, BLACK
OLIVES AND CAPERS

Dinner - Mains

BERENJENA ASADA

Something Fried

MUSHROOMS FLAMENQUÍN

Eighth Course

GRILLED WORKING COW TENDERLOIN
RED WINE AND TARRAGON SAUCE,
GREEN ASPARAGUS, AND ROASTED
SWEET POTATOES

Carta de menús El Txoco De Luis Salin



Ninth Course

COCONUT TORRIJA AND ITS FROST
CREAM WITH GRATED LEMON

Turkish Menu Appetizers

ENSALADA RUSA

Categoría De Restaurante

POSTRE

Something To Share

FOIE-GRAS BALLOTINE

WARM AVOCADO SALAD

Our Selected Oysters

SELECTION N°2 GRILLED OYSTER

SELECTION N°2 OYSTER

For The Capricious

AUBERGINES AND MUSHROOMS
LASAGNA WITH CRAYFISH

NATIONAL LOBSTER SALPICON WITH
MANGO

Entrantes

STEAK TARTAR

CHULETAS DE CORDERO LECHAL

TARTAR DE ATÚN ROJO

From the Land

GRILLED ACORN-FED IBERIAN PORK

ROASTED MULARD DUCK BREAST

GRILLED WORKING COW TENDERLOIN

Something Fresh

OX STEAK-TARTARE +8 YEARS AND
TOASTS 200 GR.

OX BEEF CARPACCIO

SALMON SASHIMI (100 GR.)

For The Indecisive Customers

“EGG MILLESIMÉ” BY ANDREA
TUMBARELLO

MULARD DUCK FOIE-GRAS

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE 6U.
(FAMILY RECIPE...

The Ox Meat

PREMIUM OX WELL-AGED LARGE RIB
STEAK /KG.

AGED WORKING COW'S LARGE RIB
STEAK /KG.

PREMIUM OX BURGER (180 GR.)

Aperitivo

OSTRA N°2 A LA PARRILLA CON
VINAGRETA DE HIERBAS

CECINA PREMIUM DE BUEY

LÁMINAS DE VACA VIEJA MADURADA

LOMITO DE SARDINA AHUMADA Y
CAMELIZADA CON HINOJO
ENCURTIDO EN LIMA

Del Mar

OCTOPUS LEG ON THE GRILL (200 GR.)

GRILLED RED TUNA FISH (THUNNUS
THYNNUS (150 GR.)

GRILLED CODFISH LOIN (GADUS
MURUA)

GRILLED “ESTERO” SEABASS LOIN

Carta de menús El Txoco De Luis Salinero



To Snack on

SPECIALLY SELECTED BY JOSÉ GORDON – EL CAPRICHIO FOR EL TXOCO

MARINATED AND SMOKED SARDINE LOIN

PREMIUM OX CECINA (CURED BEEF) 50 GR.

HANDCRAFTED OX BLACK PUDDING TOAST (1 U.

SEED POTATOES

THINLY SLICED MATURE COW

Ingredientes Utilizados

COCO

JAMÓN

PATO

ATÚN

PALTA

MIEL

MANTECA

Este Tipo De Platos Se Sirven



CARNE

HAMBURGUESA

PEZ

SOPA

ENSALADA

POSTRES

OSTRAS

El Txoco De Luis Salinero

P.º Javier López, Marbella 29660, Spain

Horario de apertura:

Lunes 12:30-23:00

Martes 12:30-23:00

Miércoles 12:30-23:00

Jueves 12:30-23:00

Viernes 12:30-00:00

Sábado 12:30-00:00

Domingo 12:30-23:00

Hecho con [Carta](#)

