

esKina

tapas bar y cocina



¡Bienvenido a EsKina!

El Grupo MADI en colaboración con el Chef Mathew Lee y el grupo EuropeWedding, estamos encantados de tenerte en nuestro restaurante que ofrece una experiencia culinaria española contemporánea con un toque de cultura andaluza.

En EsKina, nos enorgullece ser conscientes del medioambiente y sostenibles, utilizando ingredientes de origen local para crear platos deliciosos con nuestro equipo de chefs altamente cualificados con sus experiencias internacionales.

¡Gracias por elegir EsKina! ¡Nuestro equipo espera hacer que su experiencia culinaria sea inolvidable!

Welcome to EsKina!

The MADI Group in collaboration with Chef Mathew Lee and EuropeWedding Group are thrilled to have you in our restaurant that offers a contemporary Spanish dining experience with a touch of Andalusian culture.

At EsKina, we pride ourselves on being environmentally conscious and sustainable, using locally sourced ingredients to create delectable dishes with our team of highly skilled chefs and their international experiences.

Thank you for choosing EsKina, our team is looking forward to making your dining experience unforgettable!



esKina

tapas bar y cocina

TAPAS

SOMETHING TO START OR SHARE

	tapa	rac.
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN, HUEVO Y PAN CARASAU Spanish potato salad with tuna ventresca, egg and wafers	5,50 €	10 €
CROQUETAS DE LA CASA DE SETAS Y TRUFA Homemade boletus and truffle croquettes	5,50 € (3 u.)	10 € (6 u.)
MINI BURGER DE POLLO, ENSALADA Y MOSTAZA Pulled chicken, toasted brioche, mustard slaw	4,5 €	(each)
MINI BURGER DE WAYGU Waygu beef mini burger	5,50 €	(each)
TACO CON GUACAMOLE, LANGOSTINO Y MAÍZ TOSTADO Taco with guacamole, king prawn, toasted corn	5,50 €	(each)
TACO CON CERDO Y SALSA BARBACOA Taco with BBQ pulled pork	5 €	(each)
HUEVOS FRITOS A LA ANDALUZA, JAMON IBÉRICO, TOMATE Fried eggs Andalusian style, jamon iberico, tomato	-	5 €
PINCHITO DE CORDERO A LA PARRILLA, SALSA DE CHIMICHURRI Grilled lamb skewers, chimichurri salsa	5,50 € (3 u.)	10 € (6 u.)
PATATAS BRAVAS, JAMÓN IBÉRICO, AIOLI Y SALSA BRAVA Spanish fried potatoes, iberian ham, aioli and brava sauce	-	7,50 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, PAN CARASAU, CONCASSÉ DE TOMATE MADURO Cantabrian Anchovies, toasted wafers, ripe tomato concasse	6 €	12 €
RAVIOLI DE BURRATA FRITO, SALSA DE TRUFA Fried burrata ravioli, truffle dressing	6 € (3 u.)	12 € (6 u.)

esKina

tapas bar y cocina

TAPAS

SOMETHING TO START OR SHARE

	tapa	rac.
VIEIRAS A LA PARRILLA, CHORIZO DE ALHAURÍN EL GRANDE, MAÍZ TOSTADO Grilled scallops, chorizo from Alhaurín el Grande, toasted corn	6 €	12 €
PIMIENTOS DE PADRÓN, CHORIZO DE ALHAURÍN EL GRANDE Padrón peppers, chorizo from Alhaurín el Grande	-	7 €
BACALAO CRUJIENTE EN TEMPURA, SALSA DE ALCAPARRAS Crispy tempura cod, caper dressing	6 €	12 €
LANGOSTINOS PIL-PIL ESTILO ESKINA Pil-pil King prawns esKina style	6 €	12 €
SETAS 'FAMILIA HEVILLA' AL AJILLO Mushrooms from 'Familia Hevilla' in garlic and chilli oil	-	5,50 €
MEJILLONES, PEREJIL, ACEITE DE AJO Mussels, parsley, garlic oil	-	7 €
ALBÓNDIGAS DE WAGYU, ORÉGANO, PISTO DE TOMATE Wagyu meatballs, oregano, tomato fondue	5 €	9,50 €
TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Spanish potato omelette with caramelised onion	-	6 €
CALAMAR AL ESTILO ESKINA, PISTO DE TOMATE Y PIMIENTOS ASADOS esKina style calamari, tomato fondue and roasted peppers	6 €	12 €
OSTRAS FRESCAS. AL NATURAL O CON ADEREZO DE LA CASA Fresh oysters. Natural or with house dressing	5 €	(each)
SERVICIO DE: Pan/bread		1,50 €

esKina

tapas bar y cocina

TAPAS DE QUESOS ARTESANAL

ARTISANAL CHEESE SELECTION

QUESO MANCHEGO - CASTILLA LA MANCHA- 12 MESES

Manchego cheese - Castilla La Mancha - 12 months

QUESO ANDAZUL- ANDALUCÍA - 120 DÍAS

Andazul blue cheese - Andalucía - 120 days

QUESO AL CARBÓN ESTILO BRIE - ANDALUCÍA - 20 DÍAS

Charcoal cheese Brie style - Andalucía - 20 days

QUESO PAYOYO - ANDALUCÍA - 105 DÍAS

Payoyo cheese - Andalucía - 105 days

CON PAN CARASAU Y ACOMPAÑAMIENTOS

With toasted wafers and accompaniments

por queso

per cheese

4,5 €

EMBUTIDOS IBÉRICOS

IBERIAN CHARCUTERIE

Con pan cristal y encurtidos

With toasted bread and pickles

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Iberian acorn-fed ham

tapa rac.

12 € 22 €

SURTIDO IBÉRICOS DE BELLOTA:

CAÑA DE LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN

Selection of Iberian cured loin, chorizo and salami

- 16 €



esKina

tapas bar y cocina

CARPACCIO

**CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE,
PISTACHO Y NABO** 16 €

Tuna carpaccio with avocado, pistachio and radish

**CARPACCIO DE BUEY RETINTO ESPECIADO,
QUESO DE SANTA MARÍA DEL CERRO, RÚCULA
Y CONFIT DE TOMATE CHERRY** 16 €

Spiced Retinta beef, Santa Maria de Cerro cheese, rocket and cherry tomatoes confit

**CARPACCIO DE TOMATE CON BURRATA,
ALMENDRAS AHUMADAS, ORÉGANO FRESCO Y AOVE** 14 €

Tomato carpaccio with burrata and smoked almonds, fresh oregano and EVOO

ENSALADAS

SALADS

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA ASADO,
LECHUGA DE ROBLE, RÚCULA, NUECES,
SALSA DE MOSTAZA Y MIEL DE ISTÁN** 13 €

Baked goat cheese salad, coral lettuce, rocket, walnut, mustard and Istán honey dressing

**ENSALADA DE HUERTA CON POLLO, LECHUGA,
AIOLI, PICATOSTES Y QUESO CURADO** 14 €

Garden salad with chicken, lettuce, aioli, croutons and aged cheese



esKina

tapas bar y cocina

ALGO MÁS

SOMETHING MORE SUBSTANTIAL

**LUBINA A LA PLANCHA, VERDURAS 'FAMILIA HEVILLA',
PIL-PIL, LIMÓN** 19 €

Seared sea bass in pil-pil, vegetables from 'Familia Hevilla', lemon

**SALMÓN A LA PLANCHA, PURÉ DE PATATA,
ESPINACA, SALSA DE AZAFRÁN** 18 €

Seared salmon, potato puree, spinach, saffron sauce

**PULPO A LA GALLEGA, PATATAS AHUMADAS,
PIMENTÓN DE LA VERA** 16 €

Galician style octopus, smoked potatoes, paprika de la Vera

**ENTRECÔTE DE ANGUS, BONIATO ASADO Y
VERDURAS VERDES DE TEMPORADA, SALSA CHIMICHURRI** 22 €

Angus entrecote, roasted sweet potato and seasonal greens, chimichurri

**SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON JAMÓN SPECK,
SALSA MOSTAZA, PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS
CRUJIENTES** 19 €

Iberian pork tenderloin wrapped with ham, mustard sauce, Padrón peppers and crispy potatoes

BY MADÍ CUCINA



**RAVIOLI DE BURRATA, CARABINEROS A LA PLANCHA
Y EMULSIÓN DE BISQUE** 20 €

Burrata ravioli, Seared Red Scarlet prawn, bisque emulsion

**RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA Y ESPINACA CON
SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMIGIANO** 16 €

Ricotta and spinach filled ravioli with tomato sauce and parmigiano cheese

GUARNICIÓN

SIDES

PATATAS BABY FRITA 4 €

Baby fried potatoes

PURÉ DE PATATAS 4 €

Potato puree

VERDURAS VERDES DE TEMPORADA 4 €

Seasonal greens

esKina

tapas bar y cocina

ALGO DULCE

SOMETHING SWEET

TARTA DE QUESO, FRUTOS ROJOS, LIMÓN 7 €
Cheesecake, fruit compote, lemon

**COULANT DE CHOCOLATE CASERO CON
HELADO DE TEMPORADA** 7 €
Homemade chocolate lava cake with seasonal icecream

TIRAMISÚ DE MARÍA TERESA 7,5 €
Maria Teresa's tiramisu

PARA NUESTROS PEQUEÑOS

KIDS

FETTUCCINE, ALBÓNDIGAS, TOMATE 7 €
Fettuccine, meatballs, tomato

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS 7 €
Chicken tenders with fries

PESCADO FRITO CON PATATAS FRITAS 7 €
Fried fish with fries

BOLAS DE HELADO DE VANILLA Y FRUTAS ROJAS 3 €
Vanilla ice cream with mixed fruits

K

esKina

tapas bar y cocina

¡Gracias por elegir Eskina!

Síguenos en nuestros canales sociales para estar al tanto de nuestras novedades

¡Hasta pronto!

Thank you for choosing Eskina!

Follow us on our social channels to stay updated on our news

See you soon!



eskinalacala



eskina la cala



+34 604 456 489



eskinalacala@gmail.com