



# Starters

## ENTRANTES

Ceviches · Tartars · Carpaccios

### Tuna Tartar

*Tuna, mango nikkei dressing,  
orange soup and spices*

### Tartare de Atún

*Atún, mango aliño nikkei,  
sopa de naranja y especias*

18€

### Salmon Taco

*Salmon, pico de gallo, guacamole  
and sour cream · 2 pieces*

### Taco de Salmón

*Salmon, pico de gallo, guacamole  
y crema agria · 2u*

15€

### Crab Taco

*Crab, pico de gallo, guacamole  
and sour cream · 2 pieces*

### Taco de Cangrejo

*Cangrejo, pico de gallo, guacamole  
y crema agria · 2u*

20€

### Classic Ceviche

*Stone Bass, yellow tiger milk, sweet  
potato and red onion*

### Ceviche Clásico

*De corvina, leche de tigre amarilla,  
boniato y cebolla roja*

16€

### Lemon Fish Ceviche

*Tiger's milk, Peru north, cucumber  
and banana chips*

### Ceviche de Pez Limón

*Leche de tigre Perú norte, pepino  
and chips de plátano*

18€

### Green Ceviche Almost Aguachile

*Tiger's milk with green tomato, avocado,  
cucumber and red onion*

### Ceviche Verde Casi Aguachile

*Leche de tigre de tomate verde, aguacate,  
pepino y cebolla roja*

16€

### Prawn Carpaccio

*Kimchi mayo, pistachos, chalaca and  
extra virgin olive oil*

### Carpaccio de Gambas

*Kimchi mayo, pistaccios, chalaca  
y AOVE*

20€

### Red Tuna Carpaccio Tiradito

*Tamarind Tiger's milk, fried garlic, cucumber,  
corn and chalaca*

### Carpaccio de Atún Rojo Tiradito

*Leche de tigre de tamarindo, ajo frito,  
pepino, maíz y chalaca*

22€



# Cold Starters

## ENTRANTES FRIOS

### Gazpacho

100% Andalusian recipe of organic tomatoes  
Receta 100% andaluza de tomates orgánicos

12€

### Jamón

100% Iberian, Carrasco · PDO Guijuelo  
100% Ibérico, Carrasco. DOP Guijuelo.

25€

# Hot Starters

## ENTRANTES CALIENTES

### Seafood Croquettes Croquetas de Mariscos

12€

### Fried Soft Shell Crab

Onion and tomato salad, yellow chili sauce

### Cangrejo de Concha Blanda Frito

Ensalada de cebolla y tomate, salsa de ají amarillo

16€

### Fried Squid

Extra crispy, tartar sauce

### Calamar Frito

Extra crujiente, salsa tártara

18€

### Steamed Clams

Jerez wine, sautéed garlic and parsley

### Almejas al vapor

Vino fino, ajo salteado y perejil.

18€

### Garlic Prawns "pil pil"

Sautéed garlic, paprika, olive oil and parsley

### Gambas al ajillo "pilpil"

Ajo, pimentón, aceite de oliva y perejil

18€





# ENSALADAS

## Field

Mixed lettuce , avocado, artichokes, beans, tomatoes, green vinaigrette

## De Campo

Mix lechugas, aguacate, alcachofas, judías, tomates, vinagreta verde

15€

## Nicoise

Tuna tataki, tapenade sauce, beans, baby potatoes, quail egg, lettuce sprouts

## Nicoise

Tataki de atún, salsa tapenade, judías, patatas bebe, huevo de codorniz, brotes de lechugas

20€

## Octopus "Cause"

Cold potato salad, olive sauce, avocado cream, pico de gallo, octopus

## De Pulpo "Causa"

Ensalada de patata fría, salsa de aceitunas, crema de aguacate, pico de gallo, pulpo

16€

## Lobster

Steamed lobster, orange, grapefruit, baby sprouts, strawberry and pepper dressing

## De Bogavante

Bogavante al vapor, naranja, pomelo, brotes tiernos aliño de fresas y pimienta.

26€

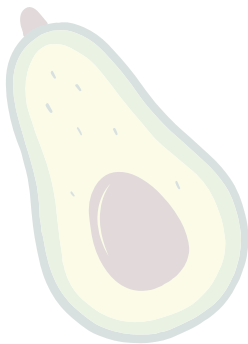
## Prawns

Cooked prawns, avocado, tomatoes, lettuce, yuzu-honey dressing

## De Gambas

Gambas cocidas, aguacate, tomates, lechugas, aliño de yuzu-miel

16€





## PASTA

### Spaghetti with Clams

*Sea sauce with parsley butter*

### Spaghetti con Almejas

*Salsa marina con mantequilla de perejil*

20€

### Tagliatelle with Prawns

*Pil pil style, yellow chili sauce*

### Tagliatelle con Gambas

*Estilo "pilpil", salsa de ají amarillo*

22€

### Crab Cappelletti

*Pasta stuffed with crab macho style, spices and seafood sauce*

### Cappelletti de Cangrejo

*Pasta rellena de cangrejo a lo macho, especias y salsa de mariscos*

24€

## ARROCES

### Seafood Paella

*Min 2 pax*

### Paella de Mariscos

*Min 2pax*

20€ pp

### Lobster Paella

*With a whole lobster*

### Paella de Bogavante

*Con un bogavante entero*

29€ pp

### Squid Risotto

*Black risotto, sautéed squid and seafood sauce*

### Risotto de calamar

*Risotto negro, calamar salteado y salsa de mariscos*

22€





# Espectos

**Sardines**  
**Sardinas**

12€

**Sea Bass 1.2kg**  
**Lubina 1.2 kg**

48€

**Dorada 0.6 kg**  
**Dorada 0.6 kg**

22€

**Squid**  
**Calamar**

26€

**Catch of the day** (S/M)  
**Pesca del día** (S/M)

# From the Sea

DEL MAR

## Corvina Robata

*Miso and yellow chili sauce, sautéed vegetables*

### Corvina a la Robata

*Salsa de miso y ají amarillo, verduras salteadas*

21€

## Lobster

*With lemon butter*

### Bogavante

*Con mantequilla de limón*

40€

## Red Tuna

*Lightly crisp, shiitake nikkei sauce, sauteed vegetables*

### Atún Rojo

*Ligeramente marcado, salsa nikkei de shiitake, verduras salteadas*

24€

## Turbot Robata

*Sauce of roasted yellow peppers and cheese, artichokes and baby potatoes*

### Rodaballo a la Robata

*Salsa de pimientos amarillos asados y queso, alcachofas y patatas bebe*

22€

## Skewered Octopus

*Braised lettuce hearts, confit potatoes, yellow dressing and green chimichurri*

### Pulpo al Espeto

*Cogollos braseados, patatas confitadas, aliño amarillo y chimichurri verde*

24€

## Fish Cake Burger

*Salmon, sea bass and shrimp burger, Castilian tomato slice, steamed brioche and fried sweet potato*

### Hamburguesa de Pescado

*Hamburguesa de salmón, lubina y gambas, rodaja de tomate castellano, brioche al vapor y boniato frito*

18€

## Seabass Robata

### Lubina a la Robata

20€

## SALT OR OVEN BAKED

### Lubina 1.2 kg

#### Lubina 1.2 kg

48€

### Lubina 0.6 kg

#### Lubina 0.6 kg

20€

### Dorada 0.6 kg

#### Dorada 0.6 kg

22€



# From the Land

## DE LA TIERRA

### Sirloin

*Sautéed vegetables, french fries  
and pepper sauce*

### Solomillo

*Verduras salteadas, patatas fritas  
y salsa pimienta.*

30€

### Free Range Chicken Breast

*Marinated in Korean BBQ, french fries*

### Pechuga Pollo Corral

*Marinado en BBQ coreana, patatas fritas*

20€

### Angus Burger

*Lettuce, tomato, cheese and chips*

### Hamburguesa de Angus

*Lechuga, tomate, queso y patatas fritas*

18€

## GUARNICIONES

### Spinach

*Sautéed with pine nuts and raisins*

### Espinacas

*Salteadas con piñones y pasas*

6€

### French Fries Patatas Fritas

6€

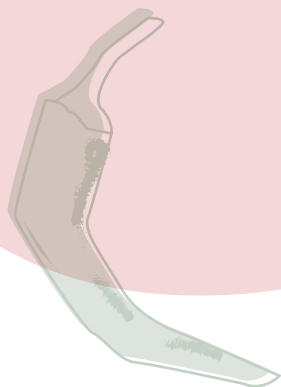
### Fried Sweet Potato

### Boniato Frito

6€

### Vegetable Wok Verduras al Wok

8€



# Desserts

## POSTRES

### Grilled Pineapple

*Pistachio crisp, caramel sauce,  
Baylis ice cream*

### Piña Asada

*Crujiente de pistaccio, salsa caramelo,  
helado de Baylis*

6€

### Passion Fruit

*Passion fruit cream, white chocolate  
mousse and coconut crumble*

### Fruta de la Pasión

*Crema de fruta de la pasión, mousse de  
chocolate blanco y crumble de coco*

6€

### Ice Cream & Sorbet

### Helados y Sorbetes

3€ u

### Chocolate

*Chocolate panna cotta, brownie crumble,  
vanilla foam and maraschinos*

### Chocolate

*Panacota de chocolate, crumble de brownie,  
espuma de vainilla y marrasquinos.*

6€

### Crème Brulée

*Lime, dulce de leche ice cream*

### Crème Brulée

*De lima, helado de dulce de leche*

6€

### Cheesecake

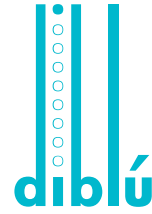
*Fig ice cream*

### Tarta de Queso

*Helado de higos*

7€





*Enjoy!*

QUE APROVECHE!

DIBLÚ MARBELLA | Paseo Marítimo s/n · Playa Casablanca  
@diblu\_marbella