

VINO TINTO

	Copa	Botella
22 Pies - DO Rioja - Crianza (Tempranillo)	4	21
Azpilicueta - DO Rioja - Crianza (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)		23
La Mateo - Vendimia Seleccionada		
DO Rioja - Crianza (Tempranillo, Garnacha, Graciano)		35
Malpastor - DO Rioja - Crianza (Tempranillo)		27
Me & You - DO Ribera del Duero - Cosecha (Tempranillo)	4	21
Celeste - DO Ribera del Duero - Crianza (Tempranillo)		29
Matarromera - DO Ribera del Duero - Crianza (Tempranillo)		35
Valduero Unacepa - DO Ribera del Duero - Crianza (Tempranillo)		49
Habla del Silencio - DO Extremadura - Crianza (Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo)		25
Casa de la Ermita - DO Jumilla (Monastrell)		33
Pernales - DO Sierras de Málaga - Crianza (Syrah)		25
Chinchilla 6+6 - DO Sierras de Málaga (Ronda) - Crianza (Tempranillo, Syrah)	5	27

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Verdeo - DO Rueda - Joven (Verdejo)	4	21
Viña Sol - DO Catalunya - Ecológico (Parellada, Garnacha blanca)	4	21
San Valentín - DO Catalunya - Semidulce (Garnacha blanca, Parellada)	4	21
Paco & Lola - DO Rías Baixas (Albariño)	5	27
La Poda Godello - DO Valdeorras (Godello)		25
Viña Esmeralda - DO Penedés (Gewürztraminer, Moscatel)		23
Cloe - DO Sierras de Málaga (Chardonnay)	5	27
Fransola - DO Penedés - Crianza Ecológico (Sauvignon blanc)		39

VINO ROSADO

	Copa	Botella
De Casta - DO Penedés - Joven (Garnacha, Cariñena)	4	21
Viña Esmeralda Rosé - DO Catalunya (Garnacha tinta)		23
Cloe Rosado - DO Sierras de Málaga (Garnacha)	5	26

VINO DULCE

	Copa	Botella
Málaga Virgen - DO Sierras de Málaga - Dulce (Pedro Ximénez)	4	21

VINO ESPUMOSO

	Copa	Botella
Essential Púrpura (Juvé&Camps) - Brut Reserva		
DO Cava (Macabeu, Xarello, Parellada)	5	25
Essential Rosé (Juvé&Camps) - Brut Rosado		
DO Cava (Pinot noir)		28
Blanc de Noirs (Juvé&Camps) - Brut Gran Reserva		
DO Cava (Pinot noir)		39
Lanson Black Label - Brut		
Champagne AOC (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)		57

PRECIO EXPRESADO EN EUROS. IVA INCLUIDO. CONSULTA NUESTRAS
SUGERENCIAS DE VINOS FUERA DE CARTA

AGUAS Y REFRESCOS

Agua (50cl)	3
Agua con Gas (50cl) - San Pellegrino	3,75
Refrescos (20cl) - Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite, Tónica, Bitter	3
Refrescos (30cl) - Aquarius, Fuze Tea	3,75
Zumos (20cl) - Piña, Melocotón, Naranja, Manzana, Mosto	3
Batidos (20cl) - Fresa, Vainilla, Chocolate	3

CERVEZAS

	Caña	Copa	Pinta	Botella
Heineken	2,85	4,25	5	3,5
El Águila sin Filtrar	3,25	4,5	5,5	3,75
Heineken 0,0				3,5
San Miguel 0,0 Tostada				3,5
Cruzcampo Sin Gluten				3,5
Cruzcampo Especial				3,5
El Alcázar				3,75
Heineken				3,5
Cruzcampo Radler				3,5
Desperados				3,85
Paulaner (50cl)				5,5
Majareta Sin Gluten (cerveza artesana malagueña)				3,75

APERITIVOS

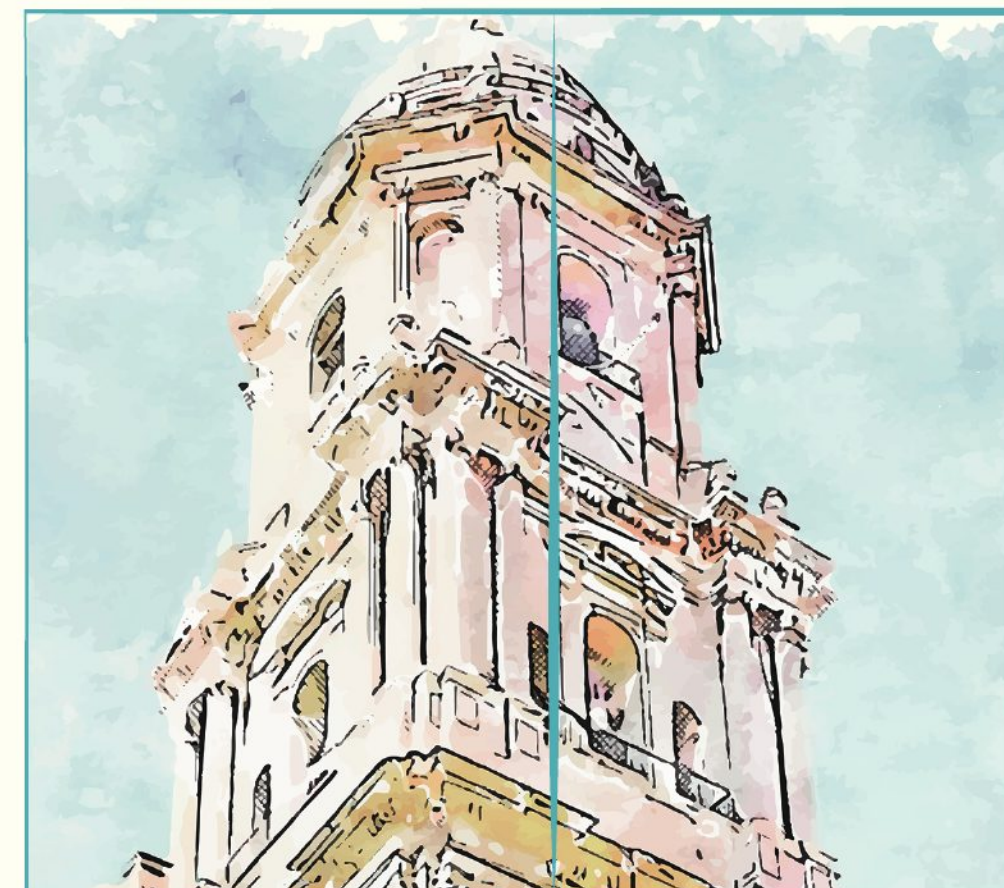
	Jarra	Copa
Vermut (rojo / blanco)		5
Manzanilla Papirusa Lustau		4
Aperol Spritz		7
Croft Twist - DO Jerez - Fino Spritz		5
Tinto de Verano (clásico, con limón, sin alcohol)	15,5	4
Sangría	18,5	5,5



Consulta Nuestra Carta de Alérgenos

l'expérience

PLAZA DEL OBISPO 4, 29015 MÁLAGA - 952 608 784
INFO@PLAZADELOBISPO.COM - PLAZADELOBISPO.COM
@Lexperience.PlazadelObispo restaurantlexperience



Restaurante

l'expérience

SABORES COMPARTIDOS QUE DEJAN HUELLA



PARA COMPARTIR

1/2 Ración Ración

Tabla Catedral - Solomillito de cerdo con huevo de codorniz, salmón ahumado con crema de queso, Camembert frito templado con salsa de arándanos y paleta Ibérica con tomate triturado y AOVE	19,5
Tabla Obispo - Solomillito de cerdo con paleta Ibérica y pimienta de Padrón, croqueta de jamón Ibérico, croqueta de espinacas con piñones y Camembert con cebolla caramelizada y miel de caña	19,5
Croquetas Caseras - Cremosas croquetas de jamón Ibérico, espinacas con piñones o combinadas (4 o 8 uds)	9 15,9
Ensaladilla Rusa	7 11,5
Camembert con Arándanos - Queso camembert templado, acompañado de salsa de arándanos (4 uds)	12,9
Langostinos al Pil-pil (ligeramente picante)	13,9
Bao de Pato - Pan al vapor relleno de pato desmigado, cebolla, rúcula, pepino y salsa César (2 uds)	13,9
Taco Brioche de Pulled Pork - Pulled pork al estilo BBQ, ensalada de col fresca y cebolla morada encurtida, en pan brioche	13,9
Patatas Bravas - Con nuestra salsa brava ligeramente picante	11
Patatas L'expérience - Con alioli suave y toque de miel de caña	11
Huevos Rotos - Paleta Ibérica y pimientos de Padrón	17,5
Flor de Alcachofas Confitadas - Con huevo y paleta Ibérica	13,5
Flamenquín de la Casa - Lomo de cerdo, jamón, queso y pimienta	17,5



FRESCO & LIGERO

Burrata al Pesto - Cremosa burrata con pesto de albahaca, tomate seco en aceite, rúcula fresca y pistacho	13,5
Ensalada L'expérience - Pollo, bacon crujiente, queso de cabra, tomate cherry, manzana y pipas de girasol, con salsa de miel y mostaza	13,5
Ensalada César - Lechuga, lascas de parmesano, pollo crujiente y picatostes al ajo, con salsa César	13,5
Ensalada Mediterránea - Rúcula y canónigos, tomate cherry, melva, queso semicurado y nueces, con AOVE y crema de balsámico	13,5

PAELLAS (mín. 2 personas - precio por persona)

Mixta - Con pollo troceado, almejas, mejillones, langostinos y calamar	18,5
De Marisco - Con almejas, mejillones, langostinos y calamar	18,5
Campera - Con pollo troceado, presa Ibérica y panceta crujiente	18,5



TOSTAS & SÁNDWICHES

Tosta Serranito - Solomillo de cerdo, pimienta de Padrón, paleta Ibérica y cremosa salsa de mayonesa y mostaza con un toque de miel	15
Tosta de Salmón Ahumado - Salmón ahumado sobre crema de queso suave, rúcula, pepino dulce y cebolla roja encurtida	15
Tosta de Huevos con Trufa - Huevos revueltos cremosos con trufa, queso parmesano y rúcula	15
Club Sandwich - Pollo a la plancha, bacon crujiente, queso Edam, lechuga, tomate y mayonesa	15
Philly Sandwich - Ternera salteada con cebolla pochada y queso Edam en pan chapata	15

BURGERS

L'expérience Burger - Carne de vacuno, salsa cheddar, cebolla caramelizada y crujiente, pepino encurtido, tomate natural y rúcula	15,5
Crispy Chicken Burger - Pollo crujiente, queso Edam, rúcula, cebolla crujiente, tomate y mayonesa de mostaza, con toque de miel	15,5
Veggie Burger - Burger vegetal crujiente, queso Edam, rúcula, tomate y pepino encurtido, con mayonesa	14,5
Mini Burgers - Pan Brioche, carne de vacuno, salsa cheddar y cebolla caramelizada (4 uds)	14,5



MENÚ INFANTIL

Huevos de Codorniz con Patatas Fritas, a elegir:	
Lagrimitas de Pollo o Solomillito de Cerdo y Croquetas	11,5

PRINCIPALES

Solomillo Ibérico a la crema de P.X.	
Medallones de solomillo Ibérico con salsa cremosa de Pedro Ximénez	21,5
Risotto de Boletus y Trufa	
Arroz cremoso con boletus, parmesano, aroma de trufa y pistacho triturado	17,5
Salteado Oriental al Wok	
Yakisoba con verduras y salsa oriental, a elegir: langostinos o pollo	17,5
Fideos Tostados al Ajillo	
Langostinos salteados al ajillo sobre fideos tostados, con alioli	19,5

CARNES Y PESCADOS

Entrecot de Vaca con Patata Asada al Horno y Alioli	26,5
Salmón a la Plancha con Verduras Salteadas	23,5
Presa Ibérica con Patatas Gajo	24,5
Lomo de Atún a la Plancha con Ensalada	25,5
Churrasco de Pollo con Chimichurri y Patatas Fritas	22,5



HOGAZA RÚSTICA de MASA MADRE	3,5
------------------------------	-----

POSTRES

Brownie de Chocolate con Nueces	6,5
Coulant Fundente de Chocolate	6,5
Tarta de Queso con Base de Lotus	6,5
Tarta Tatin de Manzana	6,5
Degustación de Postres	11,5
Copa de Helado (2 bolas)	
Vainilla, fresa o chocolate	5,5

