

Casafina

Vívela con arte

Bienvenido al paraíso gastronómico
de la cocina andaluza.

Vive una experiencia gastronómica tradicional
única y disfruta de la forma de entender y vivir
la vida como solo los andaluces sabemos vivirla.
Con Arte!!!

Un lugar único, donde reunirse con amigos
y deleitarse con nuestros mejores platos
en una de las plazas más bonitas de Estepona.

*Welcome to our gastronomic paradise
of Andalusian cuisine.*

*Live a gastronomic experience, unique
tradicional and enjoy our way of living and
live life like only we Andalusians do.
"With art!!!"*

*An exceptional place to meet friends
and enjoy our best dishes in one of
the most beautiful squares in Estepona.*

Recomendaciones con *arte*

Recommendations

Salmorejo tradicional de Córdoba Traditional "salmorejo" from Córdoba	10,5
Ensaladilla Rusa de gambas Russian salad with prawns	11,9
Tosta de bacalao ahumado con alioli de naranja e hinojo encurtido Smoked cod toast with orange aioli and pickled fennel	12,9
Brioche de calamares fritos, mayonesa de cítricos y pico de gallo Brioche with fried squid, citrus mayonnaise and "pico de gallo"	13,9
Tartar de atún de almadraba, sobre mostachón de Utrera y chips de zanahoria morá del Genil "Almadraba" tuna tartare, on "Utrera mustachón" and purple carrot chips from Genil	17,9
Tartar de salmón picante, con aguacate y mango de la Axarquía Spicy salmon tartare, with avocado and mango from Axarquía	16,5
Steak tartar de vaca "retinta", alcaparrones y yema de corral "Retinta" beef steak tartare, capers and free range egg yolk	17,9
Croquetas de la casa (morcilla y payoyo, de pringá, de cochinillo y de gambones al ajillo) Homemade croquettes (blood sausage and payoyo, "pringá", suckling pig and garlic prawns)	11,5
Gambas al pil-pil crujientes Crispy pil-pil prawns	14,5
Crujiente sobre lomo de salmonete en escabeche, velo de panceta ibérica, mango y cebolleta Pickled mullet loin on crispy toast, veil of iberian bacon, mango and chives	13,9
Huevos de campo sin romper Unbroken free-range eggs	12,5
Setas de temporada con langostinos de Sanlúcar al ajillo Seasonal mushrooms with prawns from Sanlúcar and garlic	11,9
Secreto ibérico sobre puré de patata al ajillo, tomate seco y chimichurri Iberian "secreto" on mashed potatoes with garlic, dried tomato and chimichurri	12,5
Buñuelos de garbanzos y hortalizas con alioli pa mojar Chickpea and vegetable fritters with aioli	11,9

Cúrate en *salud*

"Heal yourself with health"

Jamón ibérico 100 % de bellota al corte 100% acorn-fed Iberian ham	24,9
Cecina de Wagyu en AOVE con lascas de Payoyo Wagyu jerky in EVOO with "payoyo" cheese flakes	24,5
Chicharrón andaluz, manteca colorá y lima Andalusian chicharron, "colorá" butter and lime	11,5
Burrata sevillana "La Pugliese", aceite de albahaca, uvas moscatel y regañás Sevillian burrata "La Pugliese", basil oil, muscat grapes and "regañás"	13,9
Tabla de quesos de cercanía con mermelada de cebolla y mandarina Local cheese board with onion and tangerine jam	16,9

Verde que te quiero *verde*

"Green I want you green"

Ensalada Mediterránea Mediterranean salad	10,5
Ensalada de Bacoreta de atún, queso payoyo y aliño Tuna salad, payoyo cheese and dressing	11,9
Tomate Rosa con aliño andaluz con AOVE Pink tomato with Andalusian dressing with EVOO	10,9
Ensalada de rúcula y espinacas, con andazul, almendras garrapiñadas y melocotón de Periana al grill Arugula and spinach salad, with "andazul" cheese, sugared almonds and grilled peach from Periana	10,9
Remolacha asada, mousse de cabra, pomelo y pistachos de Cártama Roasted beets, goat mousse, grapefruit and pistachos from Cártama	11,5

Pasión por las *paellas*...

Passion for paellas...

Paella de marisco Fish and sea-food paella	18,9
Arroz negro de sepia y langostinos Black rice with cuttlefish and prawns	18,9
Paella ibérica Iberian paella	19,9
Arroz meloso de carabineros (2 pers.) Creamy rice with red prawns (2 pers.)	35,5

Guisos de la *abuela*

Grandmother's stews

Estofado de ternera Beef stew	14,9
Garbanzos con langostinos y piparra Chickpeas with prawns and "piparra"	14,5
Carrillada ibérica con untuoso de boniato Iberian cheek with sweet potato cream	15,9
Tajine de verduras de temporada al estilo andaluz Andalusian-style seasonal vegetable tagine	13,9

Por la boca muere el *pez*

"By the mouth dies the fish"

Tataki de almadraba con juliana en escabeche y emulsión ibérica "Almadraba" tuna tataki with pickled vegetables and Iberian emulsion	18,9
Pulpo braseado con puré de patatas al mortero y aceite de pimentón Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil	19,5
Salmón glaseado con naranja de Sevilla, espárragos trigueros y base de cous-cous andalusí Salmon glazed with orange from Seville , asparagus and "andalusí" cous-cous	19,9
Bacalao con costra de girasol sobre hummus de pimiento rojo y brotes Sunflower-crusted cod on red pepper and sprout hummus	17,9
Lomos de lubina, hortalizas salteadas, limón al grill y ajada Sea bass loins, sautéed vegetables, grilled lemon and garlic oil	19,5



De nuestros *pastos*...

From our pastures...

Solomillo de ternera madurada con guarnición de patata al romero Aged beef tenderloin with rosemary potato garnish	28,5
Entrecot de vaca jersey con puré de patata Jersey beef entrecôte with mashed potato	27,9
Chivo de Málaga a baja temperatura con puré de tubérculos y tirabeques salteados Low temperature goat from Málaga with mashed tubers and sautéed snow peas	26,5
Preso ibérica con puré de patata de mortero al ajillo y ensalada de pimientos Iberian pork with garlic potato puree and pepper salad	26,9
Suprema de pollo rellena de quesos y frutos secos, salsa de vino fino y granada con calabaza asada Supreme chicken filled with cheese and nuts, fortified wine and pomegranate sauce with roasted pumpkin	23,5

Hogar, dulce *hogar*...

Home sweet home...

Crema Brulée de queso con torta de aceite Inés rosales Cheese Crema Brulée with Inés Rosales olive oil cracker	7,9
Tarta de la abuela Fina Cake made by Grandma "Fina"	7,5
Tocino de cielo del chef Pudding made with egg yolk	7,9
Yemas del tajo sobre mousse de chocolate blanco y helado de naranja "Yemas del Tajo" on white chocolate mousse and orange ice cream	7,5
Torrija casera con helado de caramelo salado Homemade "torrija" with salted caramel ice cream	7,5

Pa nuestros *niños*

For our children

Espaghetti Napolitana Neapolitan spaghetti	9,9
Milanesa de pollo con patatas fritas Fried chicken breast with french fries	10,9

Casafina

En Casafina, estamos totalmente comprometidos con nuestro entorno y creemos en la necesidad de trabajar todos juntos en conseguir un mundo mucho más responsable y sostenible para el futuro del planeta.

Por este motivo, a través de nuestro colaborador Calma Eladio, confiamos todos nuestros productos hortofrutícola a pequeños agricultores locales que además de proporcionarnos una materia prima excelente nos permite colaborar con la economía circular de nuestra zona ayudándonos a reducir la huella de carbono producida por la comercialización e industrialización de productos importados de otros lugares más lejanos.

Calma Eladio es más que un sello de frutas y verduras, Calma Eladio es un estilo de vida con principios de compromiso que apuesta por la sostenibilidad y vela por el cuidado y desarrollo de nuestros agricultores locales. Esta relación tan especial nos permite ofrecer a nuestros clientes una gran variedad de productos de la huerta de primera calidad, con la mayor frescura y siempre en armonía con nuestro ecosistema.

At Casafina, we are fully committed to our environment and believe in the need to all work together to achieve a much more responsible and sustainable world for the future of the planet.

For this reason, through our partner Calma Eladio, we entrust all our fruit and vegetable products to small local farmers who in addition to providing us with the finest ingredients, allow us to collaborate with the circular economy of our area additionally helping reduce the carbon footprint produced by the commercialization and industrialization of products imported from other more distant places.

Calma Eladio is more than a fruit and vegetable label, Calma Eladio is a lifestyle with principles of commitment that is committed to sustainability and ensures the care and development of our local farmers. This special relationship allows us to offer our customers a wide variety of garden fresh products from local farms, allways in harmony with our ecosystem.



Descubre nuestros *vinos*

Discover our wines

En Casafina complacemos todos los paladares
y siempre lo hacemos con lo mejor de lo nuestro

De nuestras costas a nuestros campos
te servimos el sabor de este enclave del sur

La bodega de Casafina reúne los vinos de cercanía que
aportan aroma a nuestro espíritu y dan cuerpo a tus deseos

Los vinos llevan el nombre de nuestra tierra porque
están hechos con el abrigo de nuestro mimo y la
ilusión en nuestro sosiego.

*In Casafina we please all palates and
we do it with the best of what is ours*

*From our coasts to our mountains
we serve the taste of this southern enclave*

*The Casafina cellar sotes the wines of this land that
bring aroma to our spirit and add body to your desires*

*The wines are named of our home because
they are made with the shelter of our care
and the illusion in our patience.*

Vinos de nuestra *tierra*

Wines from our local region

VINOS BLANCOS *White wines*



La Raspa Moscatel de Alejandría, Doradilla	4,5	23,9
Cloe Chardonnay	4,9	28,9
Botani Moscatel de Alejandría	6	31,9
Secreto de Sumario Chardonnay		39,9

VINOS ROSADOS *Rosé wines*

Cloe Garnacha	5,5	26,9
-------------------------	-----	------

VINOS TINTOS *Red wines*

Encaste Syrah, Cabernet Sauvignon	4,5	24,5
Seis + Seis Tempranillo, Syrah	4,9	25,5
Con la Venia Cabernet Sauvignon, Syrah		29,5
Doble 12 Cabernet Sauvignon, Merlot		39,9

VINOS ESPUMOSOS *Sparkling wines*

Cloe Brut Nature 100% Sauvignon Blanc		39,9
---	--	------

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Vinos espumosos

Sparkling wines

CAVA

Grimau Brut Xarel-lo, Macabeu, Parellada	4,9	23,9
---	-----	------

Grimau Brut Rosé Pinot Noir, Garnacha	5,5	24,9
--	-----	------

Juvé & Camps Essential Púrpura Xarel-lo, Macabeu, Parellada	6	34,5
--	---	------

Juvé & Camps Brut Rosé Pinot Noir	6,5	38,5
--------------------------------------	-----	------

ESPUMOSO DE RONDA

Cloe Brut Nature 100% Sauvignon Blanc		39,9
--	--	------

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		80
---	--	----

Möet & Chandon Brut Imperial Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		100
--	--	-----

**Bajo disponibilidad *Upon availability*

Vinos blancos

White wines

D.O. RUEDA

Viña Salceda Verdejo	4,5	24,5
-------------------------	-----	------

Ramón Bilbao Verdejo	4,9	24,9
-------------------------	-----	------

José Pariente Verdejo	5,5	27,9
--------------------------	-----	------

Perro Verde Verdejo	6	28,9
------------------------	---	------

Castillo de Miraflores Verdejo Semi-dulce	4,9	24,5
--	-----	------

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc	4,9	26,9
--------------------------------------	-----	------

Mocen Sauvignon Blanc	4,9	24,9
--------------------------	-----	------

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

D.O. MONTERREY



Mara Moura
Godello

34,9

D.O. NAVARRA

Chivite Legardeta
Chardonnay

27,5

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

La Raspa
Moscatel de Alejandría, Doradilla

4,5 23,9

Cloe
Chardonnay

4,9 28,9

Botani
Moscatel de Alejandría

6 31,9

Secreto de Sumario
Chardonnay

39,9

D.O. RIAS BAIXAS

Martín Codax
Albariño

4,9 25,9

Pazo de San Mauro
Albariño

30,9

Arousa
Albariño

39,9

Vinos *rosados*

Rosé wines

D.O. CA. LA RIOJA

Marqués de Riscal
Tempranillo, Viura

4,9 24,9

Ramón Bilbao
Garnacha Tinta

4,9 24,9

D.O. SIERRA DE MÁLAGA

Cloe
Garnacha

5,5 26,9

D.O. CÔTES DE PROVENCE



Cuvés des Lices
Garnacha, Cinsault, Syrah

5,5 25,9

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

Vinos tintos

Red wines

		
<u>D.O. CA. LA RIOJA</u>		
Arienzo Tempranillo, Graciano	4,5	24,5
Ramón Bilbao Tempranillo	4,9	24,9
Amaren Selección Tempranillo, Garnacha	5,5	27,9
Marqués de Vargas Reserva Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	6	36,9
Marqués de Riscal Reserva Tempranillo, Graciano		32,5
XR Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano		37,9
<u>D.O. RIBERA DEL DUERO</u>		
Finca Resalso Tempranillo	4,5	25,5
Cepa Gavilán Tempranillo	4,9	26,9
Carmelo Rodero 9 meses Tempranillo	5,5	27,9
Cair Selección La Aguilera Tempranillo		32,9
Pagos de Anguix Costalara Tinto Fino		39,9
<u>D.O. SIERRAS DE MÁLAGA</u>		
Encaste Syrah, Cabernet Sauvignon	4,5	24,5
Seis + Seis Tempranillo, Syrah	4,9	25,5
Con la Venia Cabernet Sauvignon, Syrah		29,5
Doble 12 Cabernet Sauvignon, Merlot		39,9

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES

FOLLOW US!

