

### SOUPS

**LE PAPILLON SOUP** .....14,50€

Our signature soup made with fresh clams | haddock | prawns | garlic | parsley

**ROASTED TOMATO SOUP** .....11,50€

Organic tomatoes | olive oil | basil pesto drizzle

**ONION SOUP** .....11,50€

Served with toasted bread & cheese

### STARTERS

**MELON WITH PARMA HAM** .....13,50€

A well-known combination...

**CAMEMBERT MELT** .....14,00€

Camembert of Normandy deep fried in panko | cranberry reduction | cherry tomatoes | rocket leaves

**TEMPURA PRAWNS** .....15,50€

Served with Ali Oli dip

**STEAMED CLAMS** .....16,00€

Local Málaga clams | white wine | garlic | parsley

**STEAMED MUSSELS** .....15,50€

Local Málaga mussels | white wine | garlic | parsley

**PIL - PIL PRAWNS** .....14,50€

Sautéed prawns | olive oil | garlic | cherry tomatoes | parsley | spicy chili | white wine

**AVOCADO & PRAWNS** .....15,00€

Avocado | prawns | marie rose sauce

All our dishes are prepared with fresh and local products as much as possible.  
If you suffer from allergies, or follow a special diet, please contact us before ordering.

## SALADS

**LE PAPILLON SALAD .....15,00€**

Tomatoes | gourmet mixed salad | egg | tuna | fresh capers | avocado | onion | cucumber

**TRICOLOR SALAD .....14,50€**

Tomatoes | mozzarella | avocado

**BACON, BLUE CHEESE & AVOCADO SALAD .....14,50€**

Mustard seed dressing

**GOAT CHEESE SALAD .....15,50€**

Goat cheese | celery | apple | strawberry vinaigrette

**CAESAR CHICKEN SALAD .....15,00€**

**TROPICAL PRAWN SALAD .....15,00€**

## FISH

**GRILLED FILLET OF SEABASS .....25,50€**

**SEABASS BAKED IN SALT .....29,00€**

**GRILLED FILLET OF TURBOT.....29,00€**

**SALMON WITH HONEY & SOY SAUCE.....24,50€**

Supreme of salmon | honey | soy sauce | basmati rice | spinach

**FISH & CHIPS .....21,50€**

Deep fried cod | homemade chips | mushy peas

**GRILLED SQUID .....23,00€**

**FRIED SQUID .....24,50€**

**\* All above served with cooked potatoes & seasonal vegetables**

All our dishes are prepared with fresh and local products as much as possible.  
If you suffer from allergies, or follow a special diet, please contact us before ordering.

## MEAT

<b>FULL RACK OF BBQ PORK RIBS</b> .....	<b>23,00€</b>
Iberico spare ribs   St. Louis BBQ sauce   homemade coleslaw   fries	
<b>GRILLED FILLET STEAK</b> .....	<b>27,00€</b>
Potatoes & vegetables	
<b>GRILLED ENTRECOTE STEAK</b> .....	<b>24,50€</b>
Potatoes & vegetables	
<b>ROASTED NEW ZEALAND RACK OF LAMB</b> .....	<b>28,90€</b>
Potatoes & vegetables	
<b>LE PAPILLON GOAT CHEESE BURGER</b> .....	<b>16,50€</b>
With bacon   Served with French Fries	
<b>ANGUS BEEF BURGER</b> .....	<b>15,50€</b>
With bacon   Served with French Fries	
<b>BEEF STROGANOFF</b> .....	<b>21,80€</b>
Strips of beef   mushrooms   shallot onions   pickles   basmati rice	
<b>LE PAPILLON CHICKEN CURRY</b> .....	<b>18,50€</b>
Basmati Rice   mango chutney   poppadum. Order it mild, medium or spicy	
<b>CHICKEN BREAST WITH SPINACH &amp; BOLETUS SAUCE</b> .....	<b>18,50€</b>
Served with potatoes	

**Sauces: roquefort | pepper | bearnaise: 2,50€**

## RICE

Price per person. 2 people minimum

<b>SPECIAL LE PAPILLON PAELLA</b> .....	<b>20,50€</b>
<b>MEAT PAELLA</b> .....	<b>17,50€</b>
<b>SEAFOOD PAELLA</b> .....	<b>19,50€</b>
<b>VEGETARIAN PAELLA</b> .....	<b>17,50€</b>

## PASTA

<b>THAI SPAGUETTI WITH CURRY &amp; PRAWNS</b> .....	<b>18,50€</b>
<b>SPAGUETTI BOLOGNAISE</b> .....	<b>15,50€</b>
<b>SPAGUETTI PIL - PIL</b> .....	<b>16,90€</b>
<b>HOMEMADE LASAGNA</b> .....	<b>18,00€</b>
<b>VEGETARIAN LASAGNA</b> .....	<b>17,50€</b>

All our dishes are prepared with fresh and local products as much as possible.  
If you suffer from allergies, or follow a special diet, please contact us before ordering.



## PIZZAS

<b>MARGARITA</b> .....	<b>14,00€</b>
Mozarella, tomate, oregano	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	<b>15,00€</b>
Mozarella, tomate, oregano, ham & serrano ham	
<b>CUATRO QUESOS</b> .....	<b>16,00€</b>
Mozarella, tomate, oregano, goat cheese, Blue cheese & emmental	
<b>DIAVOLA</b> .....	<b>16,00€</b>
Mozarella, tomate, oregano, spicy pepperoni	
<b>CUATRO ESTACIONES</b> .....	<b>16,50€</b>
Mozarella, tomate, oregano, ham, mushrooms, olives, tuna, capers	
<b>LE PAPILLON</b> .....	<b>18,50€</b>
Mozarella, tomate, oregano, garlic, prawns, anchovies & mussels	

\*EXTRA INGREDIENT: 1,50€

## KIDS MENU -12,50€. CHOOSE ONE MAIN

- CHICKEN ESCALOPE WITH FRENCH FRIES
- SPAGHETTI BOLOGNESE
- CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES
- BATTERED FISH STRIPS WITH FRENCH FRIES

## DESSERTS

<b>CHEESE SELECTION</b> .....	<b>12,50€</b>
<b>SEASONAL FRUITS</b> .....	<b>7,50€</b>
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>RED FRUIT CHEESECAKE</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>BANOFFEE PIE</b> .....	<b>7,95€</b>
<b>CRÈME BRULE</b> .....	<b>6,80€</b>
<b>SELECTION OF ICE CREAM</b> .....	<b>6,80€</b>
<b>APPLE PIE</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>KIDS ICE CREAM 2 SCOOPS</b> .....	<b>5,50€</b>
(vanilla, strawberry or chocolate)	

All our dishes are prepared with fresh and local products as much as possible.  
If you suffer from allergies, or follow a special diet, please contact us before ordering.

### SOPAS

- SOPA LE PAPILLON** .....14,50€  
Nuestra sopa estrella con almejas frescas | eglefino | gambas | ajo en rodajas | perejil
- SOPA DE TOMATE ASADO** .....11,50€  
Tomate orgánico local | aceite de oliva virgen extra | pesto de albahaca
- SOPA DE CEBOLLA**.....11,50€  
Con pan tostado y queso

### ENTRANTES

- MELÓN CON JAMÓN DE PARMA**.....13,50€  
Una combinación de sobra conocida...
- QUESO CAMEMBERT** .....14,00€  
Camembert de Normandía rebozado en panko | rúcula | tomates cherry | salsa de arándanos
- GAMBAS EN TEMPURA**.....15,50€  
Servidas con salsa ali oli
- ALMEJAS AL VAPOR** .....16,00€  
Almejas locales de Málaga al vapor | vino blanco | ajo en rodajas | perejil
- MEJILLONES AL VAPOR**.....15,50€  
Mejillones locales de Málaga al vapor | vino blanco | ajo en rodajas | perejil
- GAMBAS AL PIL - PIL**.....14,50€  
Gambas salteadas | aceite de oliva | ajo en rodajas | tomates cherry | perejil | chili fresco | vino blanco
- AGUACATE CON GAMBAS** .....15,00€  
Aguacate | gambas | salsa rosa

## ENSALADAS

<b>ENSALADA LE PAPILLON .....</b>	<b>15,00€</b>
Tomate   ensalada mixta gourmet   huevo   atún   alcaparras frescas   aguacate	
<b>ENSALADA TRICOLOR.....</b>	<b>14,50€</b>
Tomates   mozzarella   aguacate	
<b>ENSALADA DE BACON, QUESO AZUL Y AGUACATE.....</b>	<b>14,50€</b>
Servida con aderezo de mostaza	
<b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA .....</b>	<b>15,50€</b>
Bolas de queso   apio   manzana   vinagreta de fresa	
<b>ENSALADA CÉSAR DE POLLO.....</b>	<b>15,00€</b>
<b>ENSALADA TROPICAL DE GAMBAS.....</b>	<b>15,00€</b>

## PESCADOS

<b>LUBINA A LA PLANCHA .....</b>	<b>25,50€</b>
<b>LUBINA A LA SAL .....</b>	<b>29,00€</b>
<b>RODABALLO A LA PLANCHA .....</b>	<b>29,00€</b>
<b>SALMÓN CON MIEL Y SALSA DE SOJA.....</b>	<b>24,50€</b>
Suprema de salmón   salsa de soja y miel   arroz basmati   espinacas	
<b>FISH &amp; CHIPS.....</b>	<b>21,50€</b>
Bacalao rebozado   patatas fritas   puré de guisantes	
<b>CALAMAR A LA PLANCHA.....</b>	<b>23,00€</b>
<b>CALAMAR FRITO.....</b>	<b>24,50€</b>

**\* Platos servidos con patatas cocidas y verduras de temporada**

Todos nuestros platos se preparan con productos frescos y locales dentro de lo posible.  
Si usted sufre de alergias, o sigue una dieta especial, porfavor consúltenos antes de pedir.



## CARNES

<b>COSTILLAR DE CERDO IBÉRICO</b> .....	<b>23,00€</b>
Salsa de barbacoa de Saint louis   Ensalada de col casera   patatas fritas	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA</b> .....	<b>27,00€</b>
Patatas & verdura	
<b>ENTRECOT A LA PARRILLA</b> .....	<b>24,50€</b>
Patatas & verdura	
<b>COSTILLAR DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA</b> .....	<b>28,90€</b>
Patatas & verdura	
<b>HAMBURGUESA LE PAPILLON CON QUESO DE CABRA Y BACON</b> .....	<b>16,50€</b>
Servida con patatas fritas	
<b>HAMBURGUESA DE TERNERA DE ANGUS Y BACON</b> .....	<b>15,50€</b>
Servida con patatas fritas	
<b>STROGANOFF DE TERNERA</b> .....	<b>21,80€</b>
Tiras de ternera   setas   cebollas chalotas   pepinillos   arroz basmati	
<b>CURRY DE POLLO LE PAPILLON</b> .....	<b>18,50€</b>
Arroz Basmati   chutney de mango   oblea frita india. Pídale suave, medio o picante	
<b>PECHUGA DE POLLO CON ESPINACAS Y SALSA BOLETUS</b> .....	<b>18,50€</b>
Servida con patatas	

**Salsas: roquefort | pepper | bearnaise: 2,50€**

## ARROCES

Precio por persona. Mínimo 2 personas

<b>PAELLA ESPECIAL LE PAPILLON</b> .....	<b>20,50€</b>
<b>PAELLA DE CARNE</b> .....	<b>17,50€</b>
<b>PAELLA DE MARISCO</b> .....	<b>19,50€</b>
<b>PAELLA VEGETARIANA</b> .....	<b>17,50€</b>

## PASTAS

<b>ESPAGUETIS ESTILO THAI CON CURRY Y LANGOSTINOS</b> .....	<b>18,50€</b>
<b>ESPAGUETIS BOLOÑESA</b> .....	<b>15,50€</b>
<b>ESPAGUETIS PIL - PIL</b> .....	<b>16,90€</b>
<b>LASAÑA CASERA</b> .....	<b>18,00€</b>
<b>LASAÑA VEGETARIANA</b> .....	<b>17,50€</b>

Todos nuestros platos se preparan con productos frescos y locales dentro de lo posible.  
Si usted sufre de alergias, o sigue una dieta especial, porfavor consúltenos antes de pedir.

## PIZZAS

<b>MARGARITA</b> .....	<b>14,00€</b>
Mozarella, tomate, orégano	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	<b>15.00€</b>
Mozarella, tomate, orégano, jamón cocido & jamón serrano	
<b>CUATRO QUESOS</b> .....	<b>16.00€</b>
Mozarella, tomate, orégano, queso de cabra, queso azul & emmental	
<b>DIAVOLA</b> .....	<b>16.00€</b>
Mozarella, tomate, orégano, pepperoni picante	
<b>CUATRO ESTACIONES</b> .....	<b>16.50€</b>
Mozarella, tomate, orégano, jamón cocido, champiñones, aceitunas, atún, alcaparras	
<b>LE PAPIILLON</b> .....	<b>18.50€</b>
Mozarella, tomate, orégano, ajo, gambas, anchoas y mejillones	

\*INGREDIENTE EXTRA: 1,50€

## MENÚ INFANTIL -12,50€. ELIGE PLATO

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

ESPAGUETIS BOLOÑESA

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS

TIRAS DE PESCADO REBOZADO CON PATATAS FRITAS

## POSTRES

<b>SELECCIÓN DE QUESOS</b> .....	<b>12,50€</b>
<b>FRUTA DE TEMPORADA</b> .....	<b>7,50€</b>
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>PASTEL BANOFEE</b> .....	<b>7,95€</b>
<b>CREMA CATALANA</b> .....	<b>6,80€</b>
<b>SELECCIÓN DE HELADOS</b> .....	<b>6,80€</b>
<b>TARTA DE MANZANA</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>HELADO NIÑOS, 2 BOLAS</b> .....	<b>5,50€</b>
(vainilla, fresa o chocolate)	

Todos nuestros platos se preparan con productos frescos y locales dentro de lo posible.  
Si usted sufre de alergias, o sigue una dieta especial, porfavor consúltenos antes de pedir.