

CUCHILLO



C A B O P I N O

BIENVENIDO A CUCHILLO

En Cuchillo celebramos la cocina mediterránea
con *alma española e italiana*.

Productos de primera calidad, recetas honestas
y un toque creativo en cada detalle.

Desde nuestras tablas para compartir y entrantes frescos,
pasando por pastas caseras, carnes y pescados cocinados con mimo,
hasta nuestros postres irresistibles,
cada plato está pensado para que disfrutes el momento.



WELCOME TO CUCHILLO

At Cuchillo we celebrate Mediterranean cuisine
with *Spanish and Italian* soul.

Exceptional ingredients, honest recipes
and a creative touch in every detail.

From our sharing boards and fresh starters,
to homemade pasta, premium meats and fish cooked with care,
to our irresistible desserts,
every dish is crafted for you to enjoy the moment.

— C —

CUCHILLO



C A B O P I N O

ENTRANTES

STARTERS

Ajoblanco & Tartar de Atún Rojo 16€

Ajoblanco tradicional de Málaga, tartar de atún rojo del Mediterráneo.

Traditional Málaga ajoblanco, Mediterranean bluefin tuna tartare.

Croquetas de Calamar en su Tinta 12€

Croquetas caseras de calamares en su tinta, mayonesa de albahaca.

Homemade squid croquettes in black ink, basil mayonnaise.

Ensalada de Salmón Marinado 16€

Salmón marinado, mascarpone, manzana Granny Smith y salsa mostaza miel.

Marinated salmon salad, mascarpone, Granny Smith apple and honey-mustard dressing.

Ensalada de Queso de Cabra 14€

Queso de cabra tostado, frutos de temporada y almendras.

Warm goat cheese, seasonal fruits and almonds.

Tartar de Solomillo “Cuchillo” 19€

Tartar de solomillo de ternera del norte de España, preparado al momento.

North of Spain beef tenderloin tartare, prepared to order.

Caprese con Burrata & Jamón Ibérico 17€

Tomate de temporada, burrata cremosa, jamón ibérico de bellota y aceite de oliva virgen extra.

Seasonal tomatoes, creamy burrata, Iberian ham and extra virgin olive oil.

Vitello Tonnato 18€

Redondo de ternera a baja temperatura, salsa de atún casera.

Slow-cooked veal, homemade tuna sauce.

CUCHILLO



C A B O P I N O

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pulpo a Baja Temperatura	29€
Pata de pulpo cocinada a baja temperatura, puré de boniato y jugo reducido. <i>Low temperature octopus, sweet potato purée and reduced sauce.</i>	
Lasaña Tradicional Casera	16€
Lasaña casera de carne, bechamel cremosa y gratinada al horno. <i>Traditional homemade lasagna with meat, creamy béchamel and gratin.</i>	
Agnolotti Caseros	18€
Raviolis caseros rellenos de carne a la brasa, en salsa de ternera suave. <i>Homemade agnolotti filled with grilled meat, in a mild veal sauce.</i>	
Spaghetti con Almejas, Botarga y Lima	21€
Spaghetti con almejas frescas, botarga y un toque de lima. <i>Spaghetti with clams, bottarga and a touch of lime.</i>	
Carré de Cordero Lechal	29€
Cordero lechal a baja temperatura, salsa de vino tinto, puré de patata y toque de chocolate negro. <i>Slow-cooked suckling lamb rack, red wine sauce, potato purée and a touch of dark chocolate.</i>	
Hamburguesa Cuchillo (200 g)	18€
Carne de vacuno, salsa "Cuchillo", lechuga, tomate, cebolla morada y patatas fritas caseras. <i>Beef burger, "Cuchillo" sauce, lettuce, tomato, red onion and homemade fries.</i>	
Solomillo de Ternera de Galicia	37€
Solomillo de ternera gallega, salsa bordelaise y patatas al horno. <i>Galician beef tenderloin, bordelaise sauce and roasted potatoes.</i>	
Lubina a la Espalda	26€
Lubina abierta a la parrilla, salsa velouté de azafrán y verdura de temporada. <i>Grilled sea bass served "a la espalda", saffron velouté and seasonal vegetables.</i>	

CUCHILLO



C A B O P I N O

POSTRES

DESSERTS



Tiramisú Estilo Italiano

8,50€

Crema de mascarpone, café espresso y cacao.

Italian-Style Tiramisu

Mascarpone cream, espresso coffee and cocoa.



Tartaleta de Manzana Estilo Cuchillo

8,50€

Manzana caramelizada, crema ligera y crumble crujiente, acompañada de helado.

Cuchillo Apple Tart

Caramelized apple, light cream and crispy crumble, served with ice cream.



Crème Brûlée Clásico

8,50€

Creмосa vainilla con crujiente de caramelo.

Classic Crème Brûlée

Creamy vanilla custard with a crisp caramel top.



Cheesecake Vasco con Chocolate

8,50€

Tarta de queso al estilo vasco con chocolate, acompañada de helado.

Basque Cheesecake with Chocolate

Basque-style cheesecake with chocolate, served with ice cream.