

Entonces

TAPAS

ALMUERZO / LUNCH

CENA / DINNER



"Aperto dal 2016, questo giovane e fresco ristorante situato nella zona più caratteristica e lussuosa del paseo marittimo di Marbella, propone alla sua clientela una cucina dinamica e variopinta capace di mescolare la tradizione italiana con l'innovazione culinaria dettata dall'esigenza di voler soddisfare la moltitudine di clienti provenienti da ogni parte del mondo.

Prodotti freschi, ricercati e provenienti dalle proprie zone di origine fanno sì che i piatti di ENTONCES siano un trionfo di sapori e di colori, con un elevato rapporto qualità/prezzo."



"Abierto desde 2016, este joven y fresco restaurante situado en la zona más característico y lujosa del paseo marítimo de Marbella, le propone a su clientela una cocina dinámica y variopinta capaz de mezclar la tradición italiana con la innovación culinaria dictada por la exigencia de querer satisfacer la multitud de clientes procedentes de cada parte del mundo.

Productos frescos, rebuscados y procedentes de las mismas zonas de origen hacen éi que los platos de "ENTONCES" sean un triunfo de sabores y colores, con una elevada relación calidad/precio."



"Open since 2016, this young and fresh restaurant placed in the most popular and luxurious zone of Marbella; the promenade, offers customers dynamic and colorful cuisine, successfully combining the Italian tradition with the culinary innovation dictated by the exigency of wanting to satisfy the multitude of clients residing from every corner of the world.

Fresh products carefully selected, deriving from their places of origin, means that the dishes of "ENTONCES" are a victory of flavors and colors, with a reasonable quality to price ratio."



Entonces

PIZZAS

MARGHERITA	10 [€]	BARBACOA / BBQ	16 [€]
BUFALA	18 [€]	HAWAIIANA	16 [€]
4 QUESOS / 4 CHEESES	16 [€]	BOLOGNESA	16 [€]
4 QUESOS PICANTE..... (4 CHEESES WITH SPICY ITALIAN PEPPERONI)	18 [€]	RÚCULA, JAMÓN SERRANO Y TOMATE CHERRY	16 [€]
PICANTE / SPICY	16 [€]	PIZZA MARCO	18 [€]
VERDURAS / VEGETABLES	14 [€]	(ONION, MUSHROOM, SPICY ITALIAN PEPPERONI AND COOKED HAM)	
PIZZA ENTONCES	18 [€]	PIZZA QUEEN OF THE MEDITERRANEAN SEA	20 [€]
(WITH PESTO SAUCE, SCAMORZA CHEESE, PRAWNS AND CHERRY TO- MATOES)		(WITH FRESH SEAFOOD)	
PIZZA PIL PIL	18 [€]		



*CUBIERTO / COVER CHARGE 2 €

Entonces

APERITIVOS / APPETIZERS

- 
- 
- 
- 
- /// ITALIAN ROLL** 6€
(Crujientes Rollitos con queso Gorgonzola D.O.P.)
(Crispy rolls stuffed with D.O.P. Italian "Gorgonzola" cheese)
- /// SHRIMPS ROLL** 6€
(Rollitos crujientes con suave crema de gambas)
(Crispy rolls stuffed with delicious prawns cream)
- /// SPANISH ROLL** 6€
(Crujientes Rollitos con sobrasada, crema de queso y Jamon Iberico)
(Crispy rolls stuffed with Mallorca Sobrasada, cheese cream and Iberian Ham)
- / ENTONCES ROLL** 7€
(Crujientes Rollitos con salsa Pesto)
(Crispy rolls stuffed with Italian Pesto sauce)
- / GAZPACHO ANDALUZ** 10€
(Cold Andaluz soup with tomatoes, cucumber, Italian green pepper, garlic, crumb of bread, salt, virgin olive oil extra and vinegar)
- / PULPO a la GALLEGA** 13€
(Octopus Gallegan style)
- / 1/2 Ración de Gambones a la pancha**..... 12€
(HALF PORCION OF GRILLED PRAWNS (3 piezas))
- / GAMBAS PIL PIL** 13€
(Shrimps, garlic, extra virgin oil, paprika, Cayena pepper and parsley)
- /// CROQUETAS del DÍA CASERAS** 10€
(Pollo - Salmon - Jamón)
(Homemade Croquettes of the DAY with Chicken, Salmon or Ham)
- / CEVICHE MEDITERRANEO** 20€
(Corvina, albahaca, lima, melocotón, cebolla roja con un punto picante)
(Wild blackened seabass with basil, peach, lime, red onions with kick of fresh chilly)
- /// CEVICHE MEDITERRANEO MIXTO**..... 24€
(Corvina, gambones y pulpo local, lima, melocotón, cebolla roja con un punto picante)
(Wild blackened seabass, big prawns and local octopus with basil, peach, lime, red onions with kick of fresh chilly)

ENSALADAS / SALADS

- / GRIEGA / GREEK** 13€
(Aromatica ensalada "GRIEGA" con auténtica y cremosa salsa tzatziki)
(Cucumbers, onions, Feta cheese and homemade tzatziki dressing sauce with original Greek yogurt)
- /// "ENTONCES"** 16€
(Con gambas, aguacate y melocotón, aliñada con deliciosa vinagreta al pesto)
(Prawns, avocado, peaches and pesto dressing)
- MIXTA / MIX SALAD** 8€
- /// CESAR** 14€
(Ensalada "CESAR" con jugosa pechuga de pollo, queso parmesano y salsa aromatizada con cítricos)
(Tender chicken breast with parmesan cheese and our lemon mayo sauce)
- /// CAPRESE** 16€
Ensalada "CAPRESE" con mozzarella de Bufala Italiana D.O.P., tomate, rucula y pesto Italiano)
(Italian D.O.P. Bufala mozzarella, tomatoes, rocket salad and Italian Pesto souce)

*CUBIERTO / COVER CHARGE 2 €

Entonces

Vamos a COMER

PASTA ITALIANA

/ Spaghetti Tomate y Albahaca	12€	/// Spaghetti al Nero di Sepia	20€
		<small>(Spaghetti with cuttlefish ink, clams, prawns and Pesto sauce)</small>	
/ Spaghetti Bolognesa	16€	// Ñoqui a la Sorrentina	15€
		<small>(Gnocchi Sorrentina with tomato sauce, basil and Scamorza D.O.P. Italian smoked cheese)</small>	
// Spaghetti Carbonara	16€	// Ñoqui al Gorgonzola	15€
/ Spaghetti Amatriciana	16€	// Lasagna Italiana	16€
/ Penne a la Arrabiata	13€	// Spaghetti verduras	14€
		<small>(Spaghetti with Vegetables)</small>	
// Spaghetti al pesto Genovés	15€	/// Pasta ENTONCES La Reina del Mediterraneo. 26€	
		<small>("ENTONCES" PASTA THE QUEEN OF THE MEDITERRANEAN)</small>	
// Penne con Salmón	16€	<small>(SPAGHETTI CON FRUTOS DEL MAR / SPAGHETTI WITH FRESH SEA FOOD)</small>	
		/ Spaghetti Pil Pil o Risotto Pil Pil	18€
Spaghetti aglio, olio y pepperoncino	15€	/ Spaghetti Alle VONGOLE	22€
		<small>(Pasta with garlic, oil, and chilli)</small>	
/ Spaghetti 4 quesos	16€	<small>(Pasta 4 cheeses)</small>	

"Si lo desea podemos ofrecerle Spaghetti sin Glutén"
"Ask for our Spaguetti without Gluten"

*CUBIERTO / COVER CHARGE 2 €

Entonces

Vamos a COMER

NUESTROS ARROCES Y PAELLAS

TRADITIONAL SPANISH DISHES

- | | |
|---|--|
|  PAELLA de arroz negro 38€
(con gambas, calamares y nuestra salsa ALI-OLI casera)
(BLACK RICE with Sea Food and ours homemade ALI-OLI sauce)
(por 2 personas) |  PAELLA vegetal 34€
(VEGETABLE PAELLA)
(por 2 personas) |
|  PAELLA mixta 36€
(con verduras, carne, pescado y mariscos)
(MIX PAELLA with vegetables, meat and sea food)
(por 2 personas) |  FIDEUÁ de Gandia 36€
(con gambas, calamares, rosada y nuestra salsa ALI-OLI casera)
(FIDEUÁ de Gandia small noodles with, prawns, calamars, Cod-fish
and ours homemade ALI-OLI sauce)
(por 2 personas) |
|  PAELLA de pescado y marisco 40€
(Fish and fresh seafood paella)
(por persona) | PREGUNTE POR NUESTRA PAELLA INDIVIDUAL. 25€
(ASK FOR OUR PAELLA ONLY FOR ONE PERSON) |

SEGUNDOS.....de Mar

SECOND COURSES.....from the SEA

- | | |
|--|--|
|  SALMÓN BAJA TEMPERATURA 21€
(marinado en cítricos y cocinado a baja temperatura, verduras,
puré de patata al rábano picante y huevos de lumpo)
(SALMON marinated with citrus fruits and sous-vide cooked with
vegetables, our homemade horseradish potato cream and
Caviar) |  LENGUADO A LA "MUGNAIA" 18€
(Cocido al horno con mantequilla, perejil, tomate cherry, vino
blanco y limón)
(SOLE FISH "MEUNIÈRE", WITH BUTTER, TOMATO CHERRY, PARSLEY,
WHITE WINE AND LEMON) |
|  TATAKI de ATÚN 21€
(con los tre pimientos asados, salsa tamarí y deliciosa mahonesa
al wasabi)
(TUNA TATAKI with toasted black and white sesam, three roast pep-
pers, garlic and Tamari sauce with our homemade Wasabi Mayo) |  CORVINA con PISTO MANCHEGO 22€
(WILD BLACKENED SEABASS with la Mancha ratatouille) |
| CALAMARES 20
(Calamar nacional a la plancha)
(Grilled Native SQUID) |  "ENTONCES.....la FRITURA" 22€
(MIXED FRIED SEA FOOD) |
| |  RACION DE GAMBONES A LA PARRILLA 20€
(PORCION OF GRILLED PRAWNS (6 piezas)) |

*CUBIERTO / COVER CHARGE 2€

Entonces

Vamos a COMER

SEGUNDOS.....de Tierra SECOND COURSES.....from the SOIL

- I** ENTONCES... la REINA de la HAMBURGUESA .. 16€
(ENTONCES..... the QUEEN BURGER)
- I** PECHUGA de POLLO BRASEADA 18€
(con salsa de setas del bosque)
(BBQ-CHICKEN BREAST with mushrooms cream)
- I** POLLO al CURRY ROJO 19€
(con arroz basmati y puerros crujiente)
(RED CURRY CHICKEN with basmati rice and crispy leeks)
- ENTRECOT de TERNERA BLANCA 25€
(a la parrilla)
(GRILLED VEAL ENTRECOTE)
- II** CHULETA de TERNERA a la MILANESA 25€
(con deliciosas patatas gajo)
(MILANESE PANKO-CRUSTED Galician Beef meat with gourmet potato chips)
- III** CARRILLERAS de CERDO IBÉRICO 20€
(a la mostaza de miel, coles de Bruselas, manzana caramelizada y laminas de almendras)
(CHEEKS of IBERIAN PORK with honey mustard, caramelized apple, Brussels cabbage and almonds filetes)
- II** GARRÓN de CORDERO 26€
(glaseado con vino tinto "Rioja CAMPO BURGO crianza" servido con puré de patata y verduras salteada)
(LAMB SHANK red wine glaze "Rioja CAMPO BURGO crianza" served with potato pure and grilled vegetables)

POSTRES / DESSERTS

- I** Cremosa PANNA COTTA 6€
(a la Vainilla de Madagascar con coulis de moras)
(PANNACOTTA with vanilla from Madagascar, blueberries and their coulis)
- III** TORTINO 10€
(con corazón caliente de CHOCOLATE servido con Helado artesanal de VANILLA)
(SOFT HEART CHOCOLATE CAKE with homemade VANILLE ice-cream)
- II** TARTA de QUESO 8€
(con arándanos)
(CHEESECAKE with blueberry)
- III** TIRAMISU CASERO 10€
(HOME-MADE TIRAMISU)
- II** HELADO CASERO 5€
(vainilla, chocolate, limon y fresa)
(HOMEMADE ICE-CREAM vanilla, chocolate, lemon and strawberry)
- I** STRUDEL DE MANZANA CASERO CON HELADO DE VAINILLA 10€
(APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE-CREAM)

*CUBIERTO / COVER CHARGE 2€

Entonces



TAPAS

ALMUERZO / LUNCH

CENA / DINNER



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados nuestros proveedores.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos.



Real Estate & Services



Airport Shuttle
+34 652 20 57 09

