

# Arte de Cozina

## Carta

Primavera-Verano, 2017

*Arte de Cozina* afianza su labor de recuperación, elaboración y/o reinterpretación del recetario ancestral y tradicional malagueño, muy especialmente de la Comarca de Antequera. Para su guisandería se hace uso de productos de rigurosa temporada provenientes del entorno (cultivos tradicionales, ganadería ecológica, cosecha propia, recolección, etc.), o se surte de ingredientes andaluces seleccionados, que garantizan su calidad y tradición, colaborando con ello a la salvaguarda de su patrimonio culinario y a la sostenibilidad de su hábitat.

🕒 Indicativo de plato recuperado en nuestra cocina

Calle Calzada, 27

29200, Antequera (Málaga) - 952 840 014

 Arte de Cozina  @artedecozina   
info@artedecozina.com www.artedecozina.com

# Entrantes

## Ensaladas

- ☺ - de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS
- ☺ - de escabeche de gallina
  - de sardina salpresada
  - de tomate semi seco y queso fresco de cabra malagueña
  - de verduras frescas de temporada

## Porra

- ☺ - blanca
- ☺ - de naranja del Valle del Guadalhorce
  - de tomate ecológico de cultivo local

Ajocolorao o ajobacalao - Tradicional sopa fría y densa de la Axarquía

## Gazpacho

- ☺ - de espárragos verdes ecológicos –sólo en temporada-
- ☺ - de yogur, pepino, perejil, nueces y cebolla (tarator o gazpacho sefardí)
  - de tomate con picadillo

## Ajoblanco

- de almendras
- ☺ - de habas secas

Variado de quesos artesanos malagueños -170 g-

de cabra de raza malagueña y payoya, de distinta fermentación y curación

Jamón ibérico -170 g-

criado *in extenso* en Sierra Morena con un mínimo de 20 meses de bodega

Rebozados de verdura ecológica de la vega de Antequera

con verdura de temporada en fritura: berenjena, calabacín, cebolla,...

Pisto malagueño con huevo frito

con hortalizas frescas de la huerta antequerana y huevo ecológico

☺ Zarangollo

revuelto de calabacín de la Vega de Antequera con orégano y huevo ecológico

Revuelto de bacalao

bacalao desalado y desmenuzado con patatas y huevo ecológico

Croquetas de la casa

de puchero, de bacalao, de gambas, de espinacas y piñones, de queso de cabra

Caracoles en guisillo picante de almendra

guiso popular de la comarca de Antequera

# Sopas, guisos y cazuelas

-Cuchara tradicional de Málaga-

Caldo del puchero con yerbabuena

Caldillo de pintarroja

Sopa de tomate de cultivo local con huevo ecológico

Crema de calabaza y calabacín de la Vega de Antequera

Porrilla de espinacas con huevo ecológico

Arroz caldoso de gallo de campo y carrillada ibérica

## Carnes

☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana-

☺ Choto de raza malagueña a la pastoril

☺ Lengua de ternera estofada

☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos

receta de la Comarca de Antequera con la antigua salsa de harina *tostá*

☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera

☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*-

☺ *Asaúra* de cerdo ibérico en chanfaina

Solomillo de cerdo ibérico a la plancha con fritada de ajos

Presa de cerdo ibérico

Mollejas de chivo lechal malagueño al ajillo

☺ Morcilla caraja con tomate y huevos ecológicos

# Pescados

- ☺ Moruna de jurel  
Cazuelita de langostinos al ajillo
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata

## ... y nuestros postres hechos en casa

*... elaborados con leche sin lactosa*

- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias  
Natillas de caramelo con galleta de la casa  
Cuajada con miel de tomillo de Antequera y fruta de temporada  
Tarta de chocolate con galletas  
Tarta helada de turrón y café  
Bienmesabe antequerano de almendra marcona  
Espuma de limón
- ☺ Almojábanas
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX  
Flan de huevo con helado y caramelo
- ☺ Capirotada de Cuaresma
- ☺ Tostón molinero  
Leche frita  
Frutas anisadas con aguardiente de Rute y chocolate  
Ensalada de frutas de temporada  
Bandeja de Arte de Cocina



	Lata de 15 g	Lata de 30 g
Tradicional	-	-
Russian style	-	-
Ecológico	-	-

PRESENTACIÓN -a elegir-

Con huevos fritos de minina ecológicos  
Con tostadas artesanas, mantequilla y limón