



Juillet 2022

☺ Symbole indicatif de plats ressuscités par notre cuisine

Couvert: 1,90 €

Entrées

Salades [13,50.-]

- fenouil, tomate et avocat de Málaga
- ☺ - poule en escabèche
- ☺ - sardines marinées à l'huile d'olive

Porra (crème froide similaire au gazpacho) [9,90.-]

- ☺ - l'ancienne recette: blanche
- ☺ - faite à base de jus d'oranges de Málaga
- la traditionnelle à base de tomates écologiques d'Antequera
- les trois saveurs différents en petites portions

Gazpacho [9,90.-]

- ☺ - fait avec du yaourt, concombre, persil, noix et oignons (tarator ou "gazpacho sefardí")
- fait avec des tomates
- les deux saveurs différents en petites portions

Ajoblanco (soupe froide d'ail) [9,90.-]

- faite avec des amandes
- ☺ - faite avec des fèves
- les deux saveurs différents en petites portions

Assortiment de fromages de chèvre de Málaga -100 g- [23,00.-] aux différents affinages et fermentations

Jambon ibérique

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [21,00.-]
- Eíriz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [26,00.-]
- Dehesa de los Monteros. Gland et châtaignes. Ronda -80 g- [29,00.-]

☺ Zarangollo -oeufs brouillés avec courgette, oignon et paprika- [14,50.-]

Mini-cœurs d'artichauts sautées à l'ail avec jambon ibérique los Pedroches [15,00.-]

Ratatouille de Málaga avec oeufs écologiques frits [15,00.-]

- avec des légumes frais d'Antequera et des frites-

Oeufs brouillés à la morue (miettes de morue dessalée avec frites) [15,00.-]

Assortiment de croquettes faites maison - sept saveurs différentes - [13,50.-]

- au poulet - à la morue - aux cèpes - aux épinards et pignons - aux crevettes - au chorizo - au fromage de chèvre-

Caracoles - escargots en sauce piquante d'amandes [13,50.-]

Soupes et ragoûts

- Caldo de puchero - bouillon de poulet [9,00.-]
- Caldillo - soupe picante de poisson [10,50.-]
- Soupe de courge et de courgettes écologiques d'Antequera [13,50.-]
- Soupe de tomate avec œuf écologique [13,50.-]
- Porrilla - ragoût à base d'épinards frais et pois chiches avec œuf écologique [13,50.-]
- Olla de verdinas - soupe de haricots, poulpe et couenne de morue [14,50.-]
- Gazpachuelo - soupe tiède cuisinée à base de bouillon de poisson, épaissie de mayonnaise [15,00.-]
- Olla de habichuelas - soupe de haricots, fenouille et lard ibérique [14,50.-]
- ☺ Empedraíllo - ragoût à base de pois chiches, boudin, courge, du riz, petits pois [14,50.-]
- Arroz caldoso - Soupe de riz avec coq campagnard [14,50.-]

Viandes

- ☺ Perdrix en sauce gazpacho - bouillon de perdrix, oignons, poivrons et safran [26,00.-]
- ☺ Langue de chevreau à l'étouffée coupée en filets et servi avec un sauce spéciale [19,50.-]
- ☺ Boulettes de viande avec tomates et poivrons farcis [19,50.-]
- ☺ Echine de porc ibérique dans une sauce aubergine [17,00.-]
- ☺ Salmorejo - boeuf mijoté de race andalouse en sauce d'amandes et muscat [20,00.-]
- ☺ Pelona de lomo - echine de porc cuit dans sa propre graisse avec de l'ail confit [20,00.-]
- ☺ Choto - chevreau de Málaga (recette galardonée) dans une sauce épicée [20,00.-]
- Manita - pied de porc farci avec des légumes et crème aux champignons [22,00.-]
- ☺ *Piriñaca* - entrailles de chevreau en sauce avec légumes et frites [16,50.-]
- ☺ *Asaúra* - foie de porc ibérique dans une sauce épicée [16,50.-]
- ☺ Morcilla - boudin noir avec sauce tomate, frites et des oeufs écologiques [17,00.-]

Poissons

- Crevettes sautées à l'ail "al pil-pil" [18,00.-]
- Filet de morue -200 g- à la tomate [26,00.-]
- ☺ Moruna - maquereau à la sauce piquante [17,00.-]
- ☺ Calamar farsi avec porc et emulsión de pomme de terre et d'huile d'olive [24,00.-]
- Albondiguillas - boulettes de morue et crevettes avec une sauce au safran [19,50.-]

... et nos desserts maison élaborés avec lait sans lactose

- ☺ Arroz con castañas - riz au lait aux chataignes, miel noir et épices [8,50.-]
- Mousse au citron [8,50.-]
- Cuajada - fromage frais avec miel de thym d'El Torcal et fruits de saison [8,50.-]
- Tarte au chocolat avec biscuits [8,50.-]
- Tarte glacée aux pralines et café [8,50.-]
- Bienmesabe - crème traditionnelle d'amandes, cheveux d'ange et cannelle [8,50.-]
- ☺ Cornes de sesame farcies avec glace au vin doux Málaga [8,50.-]
- Leche frita - Lait frit [8,50.-]
- Flan d'oeuf avec boule de glace et crème caramel [8,50.-]



	Boite 15 g	Boite 30 g
Traditionnel	46,00 .-	76,00 €.-
<i>Russian style</i>	49,00 .-	81,00 €.-

avec des tartines artisanales au beurre et citron