



Julio 2022

☺ *Indicativo de plato recuperado*

Cubierto: 1,90 €

Entrantes

Ensalada [13,50.-]

- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS
- ☺ - de escabeche de gallina
- ☺ - de sardina salpresada

Porra [9,90.-]

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

Ajoblanco -elaborado con pan sin gluten- [9,90.-]

- de almendra *marcona* malagueña
- ☺ - de habas secas
- surtido de ajoblanco

Gazpacho -elaborado con pan sin gluten- [9,90.-]

- ☺ - de kéfir, pepino, perejil, nueces y cebolla (tarator o gazpacho sefardí)
- de tomate con picadillo
- surtido de gazpachos

Variado de quesos artesanos malagueños -100 g- [23,00.-]

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

Jamón ibérico

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [21,00.-]
- Ériz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [26,00.-]
- Dehesa de los Monteros. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [29,00.-]

- ☺ **Zarangollo** -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [14,50.-]

Alcachofitas de Antequera con fritada de ajos y jamón de los Pedroches [15,00.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [15,00.-]

- con hortalizas frescas de la huerta antequerana y huevo ecológico -

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [15,00.-]

Croquetas de la casa -surtido de siete unidades con nuestra ensaladilla rusa- [13,50.-]

- puchero, bacalao, gambas, espinacas y piñones, queso de cabra, setas, chorizo-

Caracoles en guisillo picante de almendra [13,50.-]

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldo de puchero con yerbabuena [9,00.-]
- Caldillo de pintarroja y su *pinta* [10,50.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [13,50.-]
- Sopa de tomate con huevo ecológico [13,50.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [13,50.-]
- Olla de verdinas con pulpo y piel de bacalao [14,50.-]
- Gazpachuelo [15,00.-]
- Olla de habichuelas con hinojos y panceta ibérica de Dehesa de los Monteros [14,50.-]
- Arroz caldoso con gallo de campo y carrillada ibérica [14,50.-]
- ☺ Empedraíllo [14,50.-]

Carnes

- ☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [26,00.-]
- ☺ Lengua de cabrito lechal malagueño estofada [19,50.-]
- ☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos [19,50.-]
- receta de la Comarca de Antequera con la antigua salsa de harina *tostá* -
- ☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [17,00.-]
- ☺ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [20,00.-]
- ☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [20,00.-]
- ☺ Choto de raza malagueña a la pastoril [20,00.-]
- Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [22,00.-]
- ☺ *Piriñaca* de chivo lechal malagueño -plato de matanza- [16,50.-]
- ☺ *Asáúra* de cerdo ibérico en chanfaina [16,50.-]
- ☺ Morcilla caraja con tomate y huevos ecológicos [17,00.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [18,00.-]
- Lomo de bacalao -200 g- en salsa de tomate [26,00.-]
- ☺ Moruna de jurel [17,00.-]
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [24,00.-]
- Albondiguillas de cecial y langostinos [19,50.-]

... y nuestros postres hechos en casa (*elaborados con leche sin lactosa*)

- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias [8,50.-]
- Espuma de limón [8,50.-]
- Cuajada de leche de cabra con cerezas y miel de tomillo de El Torcal [8,50.-]
- Tarta de chocolate con galletas [8,50.-]
- Flan de huevo con helado de leche merengada [8,50.-]
- Tarta helada de turrón y café [8,50.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra marcona [8,50.-]
- Leche frita [8,50.-]
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [8,50.-]



	Lata de 15 g	Lata de 30 g
Tradicional	46,00 .-	76,00 €.-
<i>Russian style</i>	49,00 .-	81,00 €.-

Con tostadas artesanas, mantequilla y limón