

## Salades:

russe - escabèche de poulet - fenouil et avocat -v- [3,50.-]

Ajoblanco -soupe froide à base de pain, d'ail et amandes- [3,50.-]

Gazpacho de tomate [3,50.-]

Tarator - gazpacho sepharade à base de kéfir et concombre [3,50.-]

Porra : (soupe froide à base de pain, d'ail et d'huile d'olive) [3,50.-]  
à l'ail -v- - à la tomate - à l'orange

Humus accompagné de légumes frais -v- [3,50.-]

Fromage de chèvre de Malaga à tartiner -v- [3,90.-]

Terrine de foie de volaille au vin doux PX [3,90.-]

Toast d'anchois au vinaigre et d'anchois salés [3,90.-]

Bouillon de poulet [3,50.-]

Soupe de tomat avec œuf -v- [3,90.-]

Soupe de courge écologique d'Antequera -v- [3,90.-]

Ragoût à base d'épinards et pois-chiches -v- [3,90.-]

Pommes de terre avec une sauce tomate épicée -v- [3,50.-]

Pommes de terre avec du fromage de chèvre -v- [3,90.-]

Omelette garnie de thon, de mayonnaise et de laitue [4,50.-]

Omelette aux aubergines et aux poivrons verts -v- [3,90.-]

Boulettes végétariennes à la sauce tomate -v- [3,90.-]

Caracoles - ragoût d'escargots aux amandes [3,90.-]

Pimiento - poivron farci aux petits légumes -v- [3,50.-]

Bobina - tempura de grosses crevettes [3,70.-]

Cornet de friture de tempura de peau de morue [3,50.-]

Omelette à l'esturgeon fumé de Riofrío [3,50.-]

Croquettes maison [3,50.-]

au poulet, à la morue, aux cèpes -v- ,

aux épinards et aux pignons , aux crevettes

Hamburguer [3,90.-] - au saucisson d'Antequera  
- au chorizo

Brochette de mini chorizos au miel de canne [3,50.-]

Chuletitas de conejo - côtelettes de lapin [3,90.-]

Pringá petit pain garni de rillettes de porc et de poulet [3,90.-]

Boudin noir accompagné d'une sauce de mangue [3,90.-]

Pelona - échine de porc confite [4,00.-]

## Desserts de Arte de Tapas [3,70.-]

- crème au chocolat - crème au chocolat blanc

- bienmesabe crème traditionnelle d'amandes –

- riz au lait avec des châtaignes - mousse au citron -

# LES VINS DE LA RÉGION

---

## LES BLANCS

AU VERRE – BOUTEILLE

Flor Floris 2020, Álora <i>Moscatel de Alejandría</i>	3,20 – 16,50.-
Cortijo La Fuente 2020, Mollina <i>Moscatel morisco y Pedro Ximénez</i>	3,20 – 16,50.-
La Raspa 2020, Moclinejo <i>Moscatel de Alejandría y Doradilla</i>	3,40 – 17,50.-
Cloe 2021, Ronda <i>Chardonnay – élevé 3 mois sur lie-</i>	3,80 – 19,50.-
Resilencia 2019, Ronda <i>Viognier – élevé 7 mois sur lie -</i>	4,50 – 24,00.-

## LES ROSÉS

AU VERRE – BOUTEILLE

La Depa 2020, Ronda <i>Garnacha</i>	3,20 – 16,50.-
Lagar de Cabrera 2021, Moclinejo <i>Syrah y Romé</i>	3,30 – 17,00.-

## LES ROUGES

AU VERRE – BOUTEILLE

Encaste 2021, Ronda <i>Syrah, Garnacha, Tempranillo</i>	2,70 – 14,00.-
La Depa 2019, Ronda <i>Garnacha</i>	3,20 – 16,50.-
Lagar de Cabrera 2019, Moclinejo <i>Syrah</i>	3,30 – 17,00.-
Cortijo La Fuente 2019, Mollina <i>C. Sauvignon, Syrah (7 mois)</i>	3,20 – 16,50.-
6 + 6 2018, Ronda <i>Tempranillo, Syrah (9 mois)</i>	4,10 – 21,50.-
Soleón 2018, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot (18 mois)</i>	4,30 – 22,50.-

## MOUSSEUX D.O. CAVA

AU VERRE – BOUTEILLE

Rimarts Brut Nature 2019 <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo (24 mois)</i>	4,00 – 20,00.-
---	----------------

## VIN DE LA MAISON

3,10 – 16,00.-

*Graciano, C. Sauvignon, Syrah*

Elaborado en **Arte de Cozina** con uva  
de la finca Dehesa de Potros, Antequera

