

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina
-hinojo y aguacates -v- [3,50.-]
- Ajoblanco de almendra Marcona [3,50.-]
- Gazpacho de tomate [3,50.-]
- Tarator -gazpacho sefardí de kéfir y pepino- [3,50.-]
- Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [3,50.-]
- Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [3,50.-]
- Pasta de queso de cabra malagueña -v- [3,90.-]
- Terrina de ave al PX [3,90.-]
- Tostada de boquerón en vinagre y anchoa [3,90.-]
- Caldo de puchero con yerbabuena [3,50.-]
- Sopa de tomate con huevo -v- [3,90.-]
- Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [3,90.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [3,90.-]
- Patatas bravas -v- [3,50.-]
- Patatas payoyas -v- [3,90.-]
- Tartar de morcilla, manzana y salsa de mango [3,90.-]
- Redondito de berenjena -v- [3,90.-]
- Arte de tortilla rellena [4,50.-]
- Albóndigas vegetales en salsa de tomate natural
con albahaca y piñones -v- [3,90.-]
- Pimiento campero -v- [3,50.-]
- Rizado de sollo ahumado de Riofrío [3,50.-]
- Cucurucho de cortezas de bacalao [3,50.-]
- Caracoles en guisillo picante de almendras [3,90.-]
- Bobina de langostinos [3,70.-]
- Espeto de choricitos en almíbar [3,50.-]
- Croquetas de aquí (dos unidades) [3,50.-]
de puchero, de bacalao, de gambas
de setas -v-, de espinacas con piñones -v-
- Hamburguesita [3,90.-]
de salchichón de Antequera
de prueba de chorizo de matanza
- Peloncilla de lomo [4,00.-]
- Mollete con *pringá* [3,90.-]
- Chuletitas de conejo [3,90.-]
- Dulces de Arte de Tapas [3,70.-]
- Bienmesabe - Tarta de chocolate
- Tarta de chocolate blanco
- Arroz con castañas - Espuma de limón

Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

BLANCOS	COPA – BOTELLA
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</i> – crianza sobre lías-	3,80 – 19,50.-
Resilencia 2019, Ronda <i>Viognier</i> – crianza 7 meses en barrica-	4,50 – 24,00.-
ROSADOS	COPA – BOTELLA
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.-
TINTOS	COPA – BOTELLA
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</i> (7 meses)	3,20 – 16,50.-
6 + 6 2018, Ronda <i>Tempranillo, Syrah</i> (9 meses)	4,10 – 21,50.-
Soleón 2018, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot</i> (18 meses)	4,30 – 22,50.-
ESPUMOSO D.O. CAVA	COPA – BOTELLA
Rimarts Brut Nature 2019 <i>Macabeo, Parellada, Xarel-lo</i> (24 meses)	4,00 – 20,00.-
TINTO , coupage en rama <i>Graciano, C. Sauvignon, Syrah</i> Elaborado en Arte de Cocina con uva de la finca Dehesa de Potros, Antequera	3,10 – 16,00.-

