



Noviembre 2022

☺ *Indicativo de plato recuperado*

Cubierto: 1,90 €

Pan sin gluten: 1,00 €

Entrantes

Ensalada [14,50.-]

- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS

☺ - de escabeche de gallina

☺ - de sardina salpresada

- de tomate semi-seco con queso local de cabra y carne de membrillo

- ensaladilla rusa de la casa

Porra [10,50.-]

☺ - blanca

☺ - de naranja del Valle del Guadalhorce

- de tomate ecológico de cultivo local

- surtido de porras

Variado de quesos artesanos malagueños -100 g- [25,00.-]

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

Jamón ibérico

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [22,00.-]

- Ériz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [27,00.-]

- Dehesa de los Monteros. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [30,00.-]

☺ Zarangollo -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [15,50.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [16,50.-]

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

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [16,50.-]

Croquetas de la casa -surtido de siete unidades con nuestra ensaladilla rusa- [14,50.-]

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

Revuelto de acelgas con morcilla, cebolleta y huevo ecológico [16,50.-]

Caracoles en guisillo picante de almendra [14,50.-]

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldo de puchero con yerbabuena [10,00.-]
- Caldillo de pintarroja y su *pinta* [11,50.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [14,50.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [14,50.-]
- Olla de verdinas con pulpo y piel de bacalao [15,50.-]
- ☺ Pepitoria de gallina [15,50.-]
- ☺ Puchero de Tagarninas y su *pringá* [15,50.-]
- Olla de habichuelas con hinojos y panceta ibérica de Dehesa de los Monteros [15,50.-]
- Arroz caldoso con gallo de campo y carrillada ibérica [15,50.-]
- ☺ Olla de castañas con garbanzos -potaje tradicional de otoño-invierno- [15,50.-]
- ☺ Olla Podrida [15,50.-]
- Migas del pastor -de pan- [15,50.-]

Carnes

- ☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [27,00.-]
- ☺ Lengua de cabrito lechal malagueño estofada [20,50.-]
- ☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos con salsa de harina *tostá* [20,50.-]
- ☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [18,50.-]
- Ricillo de cabezada ibérica y jamón del Valle de los Pedroches -flamenquín- [21,50.-]
- ☺ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [21,50.-]
- ☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [21,50.-]
- ☺ Choto de raza malagueña a la pastoril [21,50.-]
- Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [23,00.-]
- ☺ *Piriñaca* de chivo lechal malagueño -plato de matanza- [17,50.-]
- ☺ *Asáúra* de cerdo ibérico en chanfaina [17,50.-]
- ☺ Morcilla caraja con tomate y huevos ecológicos [18,50.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [19,00.-]
- Lomo de bacalao -200 g- en salsa de tomate [28,00.-]
- ☺ Moruna de jurel [18,50.-]
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [26,00.-]
- Albondiguillas de cecial y langostinos [20,50.-]

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

- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias [9,50.-]
- Espuma de limón [9,50.-]
- Granizado de mango de Málaga TROPS [11,50.-]
- Cuajada de leche de cabra con mango y miel de tomillo de El Torcal [9,50.-]
- Tarta de chocolate con galletas [9,50.-]
- Flan de huevo con helado de leche merengada [9,50.-]
- Tarta helada de turrón y café [9,50.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra marcona [9,50.-]
- Leche frita [9,50.-]
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [9,50.-]



	Lata de 15 g	Lata de 30 g
Tradicional	48,00 .-	78,00 €.-
<i>Russian style</i>	51,00 .-	83,00 €.-

Con tostadas artesanas, mantequilla y limón