



Mars 2023

☺ Symbole indicatif de plats ressuscités par notre cuisine

Entrées

Couvert: 1,90 €

Pain sans gluten: 1,00 €

Salades [14,50.-]

- fenouil, tomate et avocat de Málaga
- ☺ - poule en escabèche
- ☺ - sardines marinées à l'huile d'olive
- tomates séchées à l'huile d'olive, fromage de chèvre local et pâte de coing
- russe

Porra (crème froide similaire au gazpacho) [10,50.-]

- ☺ - 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

Assortiment de fromages de chèvre de Málaga -100 g- [25,00.-] aux différents affinages et fermentations

Jambon ibérique

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [22,00.-]
- Eíriz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [27,00.-]
- Dehesa de los Monteros. Gland et chataignes. Ronda -80 g- [30,00.-]

Friture de légumes frais d'Antequera avec la mélasse de canne à sucre [15,50.-]

Assortiment de croquettes faites maison - sept saveurs différentes - [14,50.-] -au poulet - à la morue - aux cèpes - aux épinards et pignons - aux crevettes - au chorizo - au fromage de chèvre-

☺ Zarangollo -oeufs brouillés avec courgette, oignon et paprika- [15,50.-]

Oeufs brouillés à la morue (miettes de morue dessalée avec frites) [16,50.-]

Oeufs brouillés avec bettes, oignon vert et boudin noir [15,50.-]

Caracoles - escargots en sauce piquante d'amandes [14,50.-]

Ratatouille de Málaga avec oeufs écologiques frits [16,50.-] - avec des légumes frais d'Antequera et des frites-



	Boite 30 g	Boite 50 g
Bio	100,00 .-	150,00 .-
Russian style	80,00 .-	130,00 .-
Traditionnel	90,00 .-	140,00 .-

avec des tartines artisanales au beurre et citron

Soupes et ragoûts

- Caldo de puchero - bouillon de poulet [10,00.-]
- Caldillo - soupe picante de poisson [11,50.-]
- Soupe de courge et de courgettes écologiques d'Antequera [14,50.-]
- Maimones - soupe à l'ail et oignons avec croûtons et oeuf [14,50.-]
- Porrilla - ragoût à base d'épinards frais et pois chiches avec œuf écologique [14,50.-]
- Olla de verdinas - soupe de haricots, poulpe et couenne de morue [15,50.-]
- ☺ Pepitoria - fricassée de poulet et jambon avec de croûtons [15,50.-]
- ☺ Tagarninas - soupe de pissenlit et pois-chiche -recette saisonnière- [15,50.-]
- Olla de habichuelas - soupe de haricots, fenouille et lard ibérique [15,50.-]
- Arroz caldoso - Soupe de riz avec coq campagnard [15,50.-]
- ☺ Olla de castañas - ragoût à base de chagaîgnes, pois chiches et du porc [15,50.-]
- ☺ Olla podrida - ancienne recette de soupe fait avec plusieurs types de viandes [15,50.-]
- Migas - ragoût de pain frit avec des lardons [15,50.-]

Viandes

- ☺ Perdrix en sauce gazpacho - bouillon de perdrix, oignons, poivrons et safran [27,00.-]
- ☺ Langue de chevreau à l'étouffée coupée en filets et servi avec un sauce spéciale [20,50.-]
- ☺ Boulettes de viande avec tomates et poivrons farcis [20,50.-]
- ☺ Echine de porc ibérique dans une sauce aubergine [18,50.-]
- Ricillo - rouleau de porc ibérique frite farci avec de jambon ibérique et poivron [21,50.-]
- ☺ Salmorejo - boeuf mijoté de race andalouse en sauce d'amandes et muscat [21,50.-]
- ☺ Pelona de lomo - echine de porc cuit dans sa propre graisse avec de l'ail confit [21,50.-]
- ☺ Choto - chevreau de Málaga (recette galardonée) dans une sauce épicée [21,50.-]
- Manita - pied de porc farci avec des légumes et crème aux champignons [23,00.-]
- ☺ *Piriñaca* - entrailles de chevreau en sauce avec légumes et frites [17,50.-]
- ☺ *Asaúra* - foie de porc ibérique dans une sauce épicée [17,50.-]
- ☺ Morcilla - boudin noir avec sauce tomate, frites et des oeufs écologiques [18,50.-]

Poissons

- Crevettes sautées à l'ail "al pil-pil" [19,00.-]
- Filet de morue -200 g- à la tomate [28,00.-]
- ☺ Moruna - maquereau à la sauce piquante [18,50.-]
- ☺ Calamar farsi avec porc et emulsión de pomme de terre et d'huile d'olive [26,00.-]
- Albondiguillas - boulettes de morue et crevettes avec une sauce au safran [20,50.-]

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

- ☺ Arroz con castañas - riz au lait aux chataîgnes, mélasse de canne à sucre et épices [9,50.-]
- ☺ Almojábanas petits gateaux au fromage de chèvre et marmelade citrique [9,50.-]
- Mousse au citron [9,50.-]
- Cuajada - fromage frais avec miel de thym d'El Torcal et fruits de saison [9,50.-]
- Tarte au chocolat avec biscuits [9,50.-]
- Tarte glacée aux pralines et café [9,50.-]
- Bienmesabe - crème traditionnelle d'amandes, cheveux d'ange et cannelle [9,50.-]
- ☺ Cornes de sésame farcies avec glace au vin doux Málaga [9,50.-]
- Leche frita - Lait frit [9,50.-]
- Flan d'oeuf avec boule de glace et crème caramel [9,50.-]
- Fruits marinés dans de l'eau de vie de Rute et chocolat [9,50.-]

☺ Gachas - Bouillie au lait avec cannelle, des croûtons et mélasse de canne à sucre [9,50.-]