

Salades:

russe - escabèche de poulet - fenouil et avocat -v- [3,80.-]

Porra : (soupe froide à base de pain, d'ail et d'huile d'olive) [3,80.-]
à l'ail -v- - à la tomate - à l'orange

Humus accompagné de légumes frais -v- [3,80.-]

Fromage de chèvre de Malaga à tartiner -v- [4,10.-]

Terrine de foie de volaille au vin doux PX [4,10.-]

Toast d'anchois au vinaigre et d'anchois salés [4,10.-]

Bouillon de poulet [3,80.-]

Soupe de courge écologique d'Antequera -v- [4,10.-]

Soupe à l'ail et oignons avec croûtons et jambon [4,10.-]

Ragoût à base d'épinards et pois-chiches -v- [4,10.-]

Ragoût à base chagaïgues, pois chiches et du porc [4,10.-]

Pommes de terre avec une sauce tomate épicée -v- [3,80.-]

Pommes de terre avec du fromage de chèvre -v- [4,10.-]

Omelette garnie de thon, de mayonnaise et de laitue [4,90.-]

Omelette aux aubergines et aux poivrons verts -v- [4,10.-]

Boulettes végétariennes à la sauce tomate -v- [4,10.-]

Caracoles - ragoût d'escargots aux amandes [4,10.-]

Pimiento - poivron farci aux petits légumes -v- [3,80.-]

Bobina - tempura de grosses crevettes [4,00.-]

Cornet [4,00.-]

-de friture de tempura de peau de morue

- de friture de légumes avec la mélasse de canne à sucre

Omelette à l'esturgeon fumé de Riofrío [3,80.-]

Croquettes maison [3,80.-]

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

aux épinards et aux pignons , aux crevettes

Hamburguer [4,10.-] - au saucisson d'Antequera
- au chorizo

Brochette de mini chorizos au miel de canne [4,10.-]

Chuletitas de conejo - côtelettes de lapin [4,10.-]

Pringá petit pain garni de rillettes de porc et de poulet [4,10.-]

Boudin noir accompagné d'une sauce de mangue [4,10.-]

Pelona - échine de porc confite [4,50.-]

Desserts de *Arte de Tapas* [4,00.-]

- crème au chocolat - crème au chocolat blanc

- bienmesabe crème traditionnelle d'amandes –

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

- almojábanas (petits gateaux au fromage de chèvre et marmelade citrique)-

Tiramisu au thé vert [5,00.-]

LES VINS DE LA RÉGION

LES BLANCS

AU VERRE – BOUTEILLE

Flor Floris 2021, Álora <i>Moscatel de Alejandría</i>	3,50 – 18,00.-
Cortijo La Fuente 2021, Mollina <i>Moscatel morisco y Pedro Ximénez</i>	3,50 – 18,00.-
La Raspa 2021, Moclinejo <i>Moscatel de Alejandría y Doradilla</i>	3,70 – 19,00.-
Cloe 2021, Ronda <i>Chardonnay – élevé 3 mois sur lie-</i>	4,20 – 21,50.-
Resilencia 2020, Ronda <i>Viognier – élevé 7 mois sur lie -</i>	5,00 – 25,50.-

LES ROSÉS

AU VERRE – BOUTEILLE

Lagar de Cabrera 2021, Moclinejo <i>Syrah y Romé</i>	3,60 – 18,50.-
---------------------------------------------------------	----------------

LES ROUGES

AU VERRE – BOUTEILLE

Encaste 2022, Ronda <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	3,00 – 15,50.-
La Depa 2019, Ronda <i>Garnacha</i>	3,50 – 18,00.-
Lagar de Cabrera 2019, Moclinejo <i>Syrah</i>	3,60 – 18,50.-
Cortijo La Fuente 2019, Mollina <i>C. Sauvignon, Syrah (7 mois)</i>	3,50 – 18,00.-
6 + 6 2019, Ronda <i>Tempranillo, Syrah (9 mois)</i>	4,50 – 23,00.-
Soleón 2019, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot (18 mois)</i>	4,70 – 24,00.-

MOUSSEUX D.O. CAVA

AU VERRE – BOUTEILLE

Rimarts Brut Nature 2019 <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo (24 mois)</i>	4,40 – 22,50.-
---------------------------------------------------------------------------	----------------

