

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina
-hinojo y aguacates -v- [3,80.-]
- Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [3,80.-]
- Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [3,80.-]
- Pasta de queso de cabra malagueña -v- [4,10.-]
- Terrina de ave al PX [4,10.-]
- Tostada de boquerón en vinagre y anchoa [4,10.-]
- Caldo de puchero con yerbabuena [3,80.-]
- Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [4,10.-]
- Sopa de maimones (ajo y cebolla con jamón) [4,10.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [4,10.-]
- Olla de castañas con garbanzos [4,10.-]
- Patatas bravas -v- [3,80.-]
- Patatas payoyas -v- [4,10.-]
- Tartar de morcilla, manzana y salsa de mango [4,10.-]
- Redondito de berenjena -v- [4,10.-]
- Arte de tortilla rellena [4,90.-]
- Albóndigas vegetales en salsa de tomate natural
con albahaca y piñones -v- [4,10.-]
- Pimiento campero -v- [4,10.-]
- Rizado de sollo ahumado de Riofrío [3,80.-]
- Cucurucho [4,00.-]
-cortezas de bacalao
-rebozado de verduras con miel de caña de Frigiliana -v-
- Caracoles en guisillo picante de almendras [4,10.-]
- Bobina de langostinos [4,00.-]
- Espeto de choricitos en almíbar [4,00.-]
- Croquetas de aquí (dos unidades) [3,80.-]
de puchero, de bacalao, de gambas
de setas -v-, de espinacas con piñones -v-
- Hamburguesita [4,10.-]
de salchichón de Antequera
de prueba de chorizo de matanza
- Peloncilla de lomo [4,50.-]
- Mollete con *pringá* [4,10.-]
- Chuletitas de conejo [4,10.-]
- Dulces de Arte de Tapas [4,00.-]
- Bienmesabe - Tarta de chocolate
- Tarta de chocolate blanco - Almojábanas
- Arroz con castañas - Espuma de limón
- Tiramisú de té verde [5,00.-]

Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

BLANCOS

COPA – BOTELLA

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 – crianza sobre lías-</i>	4,20 – 21,50.-
Resilencia 2020, Ronda <i>Viognier – crianza 7 meses en barrica-</i>	5,00 – 25,50.-

ROSADO

COPA – BOTELLA

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

TINTOS

COPA – BOTELLA

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 meses)</i>	3,50 – 18,00.-
6 + 6 2019, Ronda <i>Tempranillo, Syrah (9 meses)</i>	4,50 – 23,00.-
Soleón 2019, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot (18 meses)</i>	4,70 – 24,00.-

ESPUMOSO D.O. CAVA

COPA – BOTELLA

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

