



Septiembre 2023

☺ *Indicativo de plato recuperado*

Cubierto: 1,90 €

Pan sin gluten: 1,80 €

Ensalada [15,50.-]

- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS

☺ - de escabeche de gallina

☺ - de sardina salpessada

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

- de col con langostinos al pil-pil

- ensaladilla rusa de la casa

Ajoblanco [11,50.-]

- de almendra Marcona malagueña

☺ - de habas secas

- surtido de ajoblanco

Gazpacho [11,50.-]

- de tomate

☺ - *tarator* (gazpacho sefardí)

☺ - de espárrago verde

- surtido de gazpachos

Porra [11,50.-]

☺ - blanca

☺ - de naranja del Valle del Guadalhorce

- de tomate ecológico de cultivo local

- surtido de porras

☺ Variado de ajos fríos: ajobacalao y ajoberenjena [12,50.-]

Tomate *Huevo de toro* del Guadalhorce con aceite *Koroneiki* Cortijo El Solano [16,50.-]

Pimiento *Lamuyo* horneado con boquerones empanados [16,50.-]

Tabla de quesos artesanos malagueños -100 g- [26,00.-]

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

Jamón ibérico

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [23,00.-]

- Eíriz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [28,00.-]

- Dehesa de los Monteros. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [31,00.-]

Rebozados de verdura de huerta con miel de caña de Frigiliana [16,50.-]

Croquetas de la casa -surtido de siete unidades con nuestra ensaladilla rusa- [15,50.-]

-pollo, espinacas con piñones, gambas, queso de cabra, chorizo, setas, bacalao-

☺ Zarangollo -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [16,50.-]

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [17,50.-]

Caracoles en guisillo picante de almendra [15,50.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [17,50.-]

- con hortalizas frescas de la huerta antequerana y huevos ecológicos -

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldo de puchero con yerbabuena [10,50.-]
- Caldillo de pintarroja y su *pinta* [12,00.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [15,50.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [15,50.-]
- Gazpachuelo [17,50.-]
- Olla de verdinas con pulpo y piel de bacalao [16,50.-]
- ☺ Pepitoria de gallina [16,50.-]
- ☺ *Empedraíllo* -solo en temporada- [16,50.-]
- Olla de habichuelas con hinojos y panceta ibérica de Dehesa de los Monteros [16,50.-]
- Arroz caldoso con gallo de campo y carrillada ibérica [16,50.-]
- ☺ Olla Podrida [16,50.-]

Carnes

- ☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [28,00.-]
- ☺ Lengua de cabrito lechal malagueño estofada [21,50.-]
- ☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos con salsa de harina *tostá* [21,50.-]
- ☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [19,50.-]
- Ricillo de cabezada ibérica y jamón del Valle de los Pedroches -flamenquín- [22,50.-]
- ☺ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [22,50.-]
- ☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [22,50.-]
- ☺ Choto de raza malagueña a la pastoril [22,50.-]
- Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [24,00.-]
- ☺ *Castañeta* ibérica escabechada [28,50.-]
- ☺ *Piriñaca* de chivo lechal malagueño -plato de matanza- [18,50.-]
- ☺ *Asaúra* de cerdo ibérico en chanfaina [18,50.-]
- ☺ Morcilla *caraja* con tomate y huevos ecológicos [19,50.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [20,00.-]
- Lomo de bacalao -200 g- en salsa de tomate [29,00.-]
- ☺ Moruna de jurel [19,50.-]
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [27,00.-]
- Albondiguillas de cecial y langostinos [21,50.-]

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

- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias [9,80.-]
- Espuma de limón [9,80.-]
- Cuajada de leche de cabra con cerezas y miel de tomillo de la zona [9,80.-]
- Tarta de chocolate con galletas [9,80.-]
- Flan de huevo con helado de leche merengada [9,80.-]
- Tarta helada de turrón y café [9,80.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra marcona [9,80.-]
- Leche frita [9,80.-]
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [9,80.-]



	Lata de 30 g	Lata de 50 g
Ecológico	100,00 .-	150,00 .-
<i>Russian style</i>	80,00 .-	130,00 .-
Tradicional	90,00 .-	140,00 .-

Con tostadas artesanas, mantequilla y limón