

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina  
-hinojo y aguacates -v- [4,00.-]
- Gazpachos -v-: -de tomate -Tarator [4,00.-]
- Ajoblanco de almendra Marcona malagueña -v- [4,00.-]
- Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [4,00.-]
- Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [4,00.-]
- Pasta de queso de cabra malagueña -v- [4,30.-]
- Terrina de ave al PX [4,30.-]
- Pimiento Lamuyo asado y boquerones fritos [4,30.-]
- Tostada de boquerón en vinagre y anchoa [4,30.-]
- Caldo de puchero con yerbabuena [4,00.-]
- Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [4,30.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [4,30.-]
- Patatas bravas -v- [4,00.-]
- Patatas payoyas -v- [4,30.-]
- Redondito de berenjena -v- [4,30.-]
- Arte de tortilla rellena [5,10.-]
- Albóndigas vegetales en salsa de tomate natural  
con albahaca y piñones -v- [4,30.-]
- Pimiento campero -v- [4,30.-]
- Rizado de sollo ahumado de Riofrío [4,30.-]
- Cucurucho [4,30.-]  
-cortezas de bacalao  
-rebozado de verduras con miel de caña de Frigiliana -v-
- Caracoles en guisillo picante de almendras [4,30.-]
- Bobina de langostinos [4,30.-]
- Croquetas de aquí (dos unidades) [4,00.-]  
de puchero, de bacalao, de gambas  
de setas -v-, de espinacas con piñones -v-
- Hamburguesita [4,30.-]  
de salchichón de Antequera  
de prueba de chorizo de matanza
- Mollete con *pringá* [4,30.-]
- Tartar de morcilla, manzana y salsa de mango [4,30.-]
- Espeto de choricitos en almíbar [4,30.-]
- Chuletitas de conejo [4,30.-]
- Peloncilla de lomo [4,80.-]
- Dulces de Arte de Tapas [4,30.-]  
- Bienmesabe - Requesón con mermelada de fresa -  
- Tarta de chocolate - Tarta de chocolate blanco -  
- Arroz con castañas - Espuma de limón -
- Tiramisú de té verde [5,50.-]

# Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

---

<b>BLANCOS</b>	<b>COPA – BOTELLA</b>
Flor Floris 2022, Álora <i>Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez</i>	3,70 – 19,00.-
Cortijo La Fuente 2022, Mollina <i>Moscatel morisco y Pedro Ximénez</i>	3,70 – 19,00.-
La Raspa 2021, Moclinejo <i>Moscatel de Alejandría y Doradilla</i>	3,90 – 20,00.-
Cloe 2022, Ronda <i>Chardonnay -crianza sobre lías-</i>	4,40 – 22,50.-
Resilencia 2021, Ronda <i>Viognier -crianza 7 meses en barrica-</i>	5,20 – 26,50.-
<b>ROSADO</b>	<b>COPA – BOTELLA</b>
Lagar de Cabrera 2022, Moclinejo <i>Syrah y Romé</i>	3,80 – 19,50.-
Cortijo los Aguilares 2022, Ronda <i>Tempranillo, Syrah, Petit Verdot</i>	4,90 – 25,00.-
<b>TINTOS</b>	<b>COPA – BOTELLA</b>
Encaste 2022, Ronda <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	3,20 – 16,50.-
Chinchilla Roble 2022, Ronda <i>Tintilla de Rota y Tempranillo (4 meses)</i>	3,70 – 19,00.-
Cortijo La Fuente 2020, Mollina <i>C. Sauvignon y Syrah (7 meses)</i>	3,70 – 19,00.-
6 + 6 2019, Ronda <i>Tempranillo y Syrah (9 meses)</i>	4,70 – 24,00.-
Soleón 2019, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot (18 meses)</i>	4,90 – 25,00.-
<b>ESPUMOSO BRUT NATURE</b>	<b>COPA – BOTELLA</b>
Lemonier 2021, Puente Genil <i>Pedro Ximénez (12 meses)</i>	4,70 – 24,00.-
<b>TINTO coupage en rama 2022</b> <i>Graciano y C. Sauvignon</i>	3,50 – 18,00.-
Elaborado en <b>Arte de Cozina</b> con uva de la finca Dehesa de Potros, Antequera	

