



Novembre 2023

☺ Symbole indicatif de plats ressuscités par notre cuisine

Couvert: 1,90 €

Pain sans gluten: 1,80 €

Entrées

Salades [15,50.-]

- 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
- chou en salade avec des crevettes sautées à l'ail
- aubergines en escabèche
- russe

Porra (soupe froide similaire au gazpacho) [11,50.-]

- ☺ - 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

☺ Dégustation de deux soupe froides traditionnelles: ajobacalao et ajoberenjena, [12,50.-]

Plateau de fromages de chèvre de Málaga -100 g- [26,00.-]

aux différents affinages et fermentations

Jambon ibérique

- 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. Gland et chataignes. Ronda -80 g- [31,00.-]

Assortiment de croquettes faites maison - sept saveurs différentes - [15,50.-]

-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- [16,50.-]

Oeufs brouillés à la morue (miettes de morue dessalée avec frites) [17,50.-]

Oeufs brouillés avec bettes, oignon vert et boudin noir [16,50.-]

Caracoles - escargots en sauce piquante d'amandes [15,50.-]

Ratatouille de Málaga avec oeufs écologiques frits [17,50.-]



	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 [10,50.-]
- Caldillo - soupe picante de poisson [12,00.-]
- Soupe de courge et de courgettes écologiques d'Antequera [15,50.-]
- Maimones - soupe à l'ail et oignons avec croûtons et oeuf [15,50.-]
- Porrilla - ragoût à base d'épinards frais et pois chiches avec œuf écologique [15,50.-]
- Olla de verdinas - soupe de haricots, poulpe et couenne de morue [16,50.-]
- ☺ Pepitoria - fricassée de poulet et jambon avec de croûtons [16,50.-]
- ☺ *Tagarninas* - soupe aux pissenlits sauvages et pois-chiches -recette saisonnière- [16,50.-]
- ☺ *Empedraíllo* - soupe de poulet, petits pois, riz, courge et pois-chiches -recette saisonnière- [16,50.-]
- Olla de habichuelas - soupe de haricots, fenouille et lard ibérique [16,50.-]
- Arroz caldoso - soupe de riz avec coq campagnard [16,50.-]
- ☺ Olla de castañas - potage à base de châtaignes, pois chiches et du porc [16,50.-]
- ☺ Olla podrida - ancienne recette de soupe fait avec plusieurs types de viandes [16,50.-]
- Migas - plat traditionnel à base du pain frit avec des lardons [16,50.-]

Viandes

- ☺ Perdrix en sauce gazpacho - bouillon de perdrix, oignons, poivrons et safran [28,00.-]
- ☺ Langue de chevreau à l'étouffée coupée en filets et servi avec un sauce spéciale [21,50.-]
- ☺ Boulettes de viande avec tomates et poivrons farcis [21,50.-]
- ☺ Echine de porc ibérique dans une sauce aubergine [19,50.-]
- Ricillo - rouleau de porc ibérique frite farci avec de jambon ibérique et poivron [22,50.-]
- ☺ Salmorejo - boeuf mijoté de race andalouse en sauce d'amandes et muscat [22,50.-]
- ☺ Pelona de lomo - echine de porc cuit dans sa propre graisse avec de l'ail confit [22,50.-]
- ☺ Choto - chevreau de Málaga (recette galardonée) dans une sauce épicée [22,50.-]
- Manita - pied de porc farci avec des légumes et crème aux champignons [24,00.-]
- ☺ *Castañeta* - partie inférieure du menton du porc ibérique en escebèche [28,50.-]
- ☺ *Piriñaca* - entrailles de chevreau en sauce avec légumes et frites [18,50.-]
- ☺ *Asaúra* - foie de porc ibérique dans une sauce épicée [18,50.-]
- ☺ Morcilla - boudin noir avec sauce tomate, frites et des oeufs écologiques [19,50.-]

Poissons

- Crevettes sautées à l'ail "al ajillo" [20,00.-]
- Filet de morue -200 g- à la tomate [29,00.-]
- ☺ Moruna - maquereau à la sauce piquante [19,50.-]
- ☺ Calamar farsi avec porc et emulsión de pomme de terre et d'huile d'olive [27,00.-]
- Albondiguillas - boulettes de morue et crevettes avec une sauce au safran [21,50.-]

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

- ☺ Arroz con castañas - riz au lait aux châtaignes, mélasse de canne à sucre et épices [9,80.-]
- Mousse au citron [9,80.-]
- Cuajada - fromage frais avec miel de thym de notre région et fruits de saison [9,80.-]
- Tarte au chocolat avec biscuits [9,80.-]
- Tarte glacée aux touron et café [9,80.-]
- Bienmesabe - crème traditionnelle d'amandes, cheveux d'ange et cannelle [9,80.-]
- ☺ Cornes de sésame farcies avec glace au vin doux Málaga [9,80.-]
- Leche frita - Lait frit [9,80.-]
- Crème caramel avec une boule de glace au vanille [9,80.-]