

## Salades:

russe - escabèche de poulet - fenouil et avocat -v- [4,00.-]

Porra : (soupe froide à base de pain, d'ail et d'huile d'olive) [4,00.-]  
à l'ail -v- - à la tomate - à l'orange

Humus accompagné de légumes frais -v- [4,00.-]

Fromage de chèvre de Malaga à tartiner -v- [4,30.-]

Terrine de foie de volaille au vin doux PX [4,30.-]

Toast d'anchois au vinaigre et d'anchois salés [4,30.-]

Bouillon de poulet [4,00.-]

Soupe de courge écologique d'Antequera -v- [4,30.-]

Maimones - soupe à l'ail et oignons -v- [4,30.-]

Potage à base d'épinards et pois-chiches -v- [4,30.-]

Ragoût à base de châtaigne, pois-chiches et du porc [4,30.-]

Pommes de terre avec une sauce tomate épicée -v- [4,00.-]

Pommes de terre avec du fromage de chèvre -v- [4,30.-]

Omelette garnie de thon, de mayonnaise et de laitue [5,10.-]

Omelette aux aubergines et aux poivrons verts -v- [4,30.-]

Boulettes végétariennes à la sauce tomate -v- [4,30.-]

Caracoles - ragoût d'escargots aux amandes [4,30.-]

Pimiento - poivron farci aux petits légumes -v- [4,30.-]

Bobina - tempura de grosses crevettes [4,30.-]

Plat traditionnel à base du pain frit avec des lardons [4,30.-]

Cornet [4,30.-]

-de friture de tempura de peau de morue

-anchois frits sans gluten avec et mayonnaise citrique

Omelette à l'esturgeon fumé de Riofrío [4,30.-]

Croquettes maison [4,00.-]

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

aux épinards et aux pignons , aux crevettes

Hamburguer [4,30.-] - au saucisson d'Antequera  
- au chorizo

Brochette de mini chorizos au miel de canne [4,30.-]

Chuletitas de conejo - côtelettes de lapin [4,30.-]

Pringá petit pain garni de rillettes de porc et de poulet [4,30.-]

Boudin noir accompagné d'une sauce de mangue [4,30.-]

Pelona - échine de porc confite [4,80.-]

Desserts de *Arte de Tapas* [4,30.-]

- crème au chocolat - crème au chocolat blanc

- bienmesabe crème traditionnelle d'amandes -

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

- Tarte au fromage blanc et à la fraise-

Tiramisu au thé vert [5,50.-]

# LES VINS DE LA RÉGION

---

## LES BLANCS

AU VERRE – BOUTEILLE

Flor Floris 2022, Álora 3,70 – 19,00.-  
*Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez*

Cortijo La Fuente 2022, Mollina 3,70 – 19,00.-  
*Moscatel morisco, Pedro Ximénez*

La Raspa 2021, Moclinejo 3,90 – 20,00.-  
*Moscatel de Alejandría, Doradilla*

Cloe 2022, Ronda 4,40 – 22,50.-  
*Chardonnay – élevé 3 mois sur lie-*

Resilencia 2021, Ronda 5,20 – 26,50.-  
*Viognier – élevé 11 mois sur lie -*

## LES ROSÉS

AU VERRE – BOUTEILLE

Lagar de Cabrera 2022, Moclinejo 3,80 – 19,50.-  
*Syrah, Romé*

## LES ROUGES

AU VERRE – BOUTEILLE

Encaste 2022, Ronda 3,20 – 16,50.-  
*Syrah, Tempranillo, Garnacha*

Cortijo La Fuente 2020, Mollina 3,70 – 19,00.-  
*C. Sauvignon, Syrah -6 mois-*

6 + 6 2019, Ronda 4,70 – 24,00.-  
*Tempranillo, Syrah -9 mois-*

Soleón 2019, Ronda 4,90 – 25,00.-  
*Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot -18 mois-*

## MOUSSEUX BRUT NATURE AU VERRE – BOUTEILLE

Lemonier 2021, Puente Genil 4,70 – 24,00.-  
*Pedro Ximénez -12 mois-*

## FINO D.O. Montilla Moriles

AU VERRE – BOUTEILLE

Tertulia en rama, Puente Genil - 9,00.-  
*Pedro Ximénez -5 ans- (37,5 cl)*

Fino Gran Barquero, Montilla 3,70 – 19,00.-  
*Pedro Ximénez -10 ans-*

## ROUGE coupage en rama 2022 3,50 – 18,00.-

*Graciano, C. Sauvignon*

Produit à **Arte de Cozina** avec des raisins de notre vignoble situé à Antequera

