

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina  
-hinojo y aguacates -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.-]
- 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.-]
- Sopa de maimones -sopa de ajo y cebolla -v- [4,30.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [4,30.-]
- Ollita de castañas con garbanzos [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.-]
- Migas del pastor con huevo [4,30.-]
- Cucurucho [4,30.-]  
-cortezas de bacalao  
-boquerones empanados sin gluten con mayonesa cítrica
- 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

---

## BLANCOS

COPA – BOTELLA

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

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

La Raspa 2022, Moclinejo 3,90 – 20,00.-  
*Moscatel de Alejandría y Doradilla*

Cloe 2022, Ronda 4,40 – 22,50.-  
*Chardonnay* -crianza sobre lías-

Resilencia 2021, Ronda 5,20 – 26,50.-  
*Viognier* -crianza 11 meses en barrica-

## ROSADO

COPA – BOTELLA

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

## TINTOS

COPA – BOTELLA

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

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

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

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

## ESPUMOSO BRUT NATURE

COPA – BOTELLA

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

## FINO D.O. Montilla Moriles

COPA – BOTELLA

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

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

**TINTO coupage en rama 2022** 3,50 – 18,00.-

*Graciano y C. Sauvignon*

Elaborado en **Arte de Cozina** con uva  
de la finca Dehesa de Potros, Antequera

