

Salades:

russe - escabèche de poulet - fenouil et avocat -v- [4,30.-]

Porra : (soupe froide à base de pain, d'ail et d'huile d'olive) [4,30.-]
à l'ail -v- - à la tomate - à l'orange

Humus accompagné de légumes frais -v- [4,30.-]

Fromage de chèvre de Malaga à tartiner -v- [4,60.-]

Terrine de pâté de volaille au vin doux PX [4,60.-]

Toast d'anchois au vinaigre et d'anchois salés [4,60.-]

Bouillon de poulet [4,30.-]

Soupe de courge écologique d'Antequera -v- [4,60.-]

Maimones - soupe à l'ail et oignons -v- [4,60.-]

Potage à base d'épinards et pois-chiches -v- [4,60.-]

Ragoût à base de châtaigne, pois-chiches et du porc [4,60.-]

Pommes de terre avec une sauce tomate épicée -v- [4,30.-]

Pommes de terre avec du fromage de chèvre -v- [4,60.-]

Omelette garnie de thon, de mayonnaise et de laitue [5,40.-]

Omelette aux aubergines et aux poivrons verts -v- [4,60.-]

Boulettes végétariennes à la sauce tomate -v- [4,60.-]

Caracoles - ragoût d'escargots aux amandes [4,60.-]

Pimiento - poivron farci aux petits légumes -v- [4,60.-]

Bobina - tempura de grosses crevettes [4,60.-]

Plat traditionnel à base du pain frit avec des lardons [4,60.-]

Cornet [4,60.-]

-de friture de tempura de peau de morue

-anchois frits sans gluten avec et mayonnaise citrique

Omelette à l'esturgeon fumé de Riofrío [4,60.-]

Croquettes maison [4,30.-]

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

aux épinards et aux pignons , aux crevettes

Hamburguer [4,60.-] - au saucisson d'Antequera
- au chorizo

Brochette de mini chorizos au miel de canne [4,60.-]

Chuletitas de conejo - côtelettes de lapin [4,60.-]

Pringá petit pain garni de rillettes de porc et de poulet [4,60.-]

Boudin noir accompagné d'une sauce de mangue [4,60.-]

Pelona - échine de porc confite [5,10.-]

Desserts de *Arte de Tapas* [4,60.-]

- crème au chocolat - crème au chocolat blanc

- bienmesabe crème traditionnelle d'amandes -

- riz au lait avec des châtaignes -

- Tarte au fromage blanc et à la fraise-

Tiramisu au thé vert [5,80.-]

LES VINS DE LA RÉGION

LES BLANCS

AU VERRE – BOUTEILLE

Flor Floris 2022, Álora 3,90 – 20,00.-
Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez

Cortijo La Fuente 2022, Mollina 3,90 – 20,00.-
Moscatel morisco, Pedro Ximénez

La Raspa 2022, Moclinejo 4,10 – 21,50.-
Moscatel de Alejandría, Doradilla

Cloe 2022, Ronda 4,70 – 24,00.-
Chardonnay – élevé 3 mois sur lie-

LES ROSÉS

AU VERRE – BOUTEILLE

Lagar de Cabrera 2022, Moclinejo 4,00 – 21,00.-
Syrah, Romé

LES ROUGES

AU VERRE – BOUTEILLE

Encaste 2023, Ronda 3,40 – 17,50.-
Syrah, Tempranillo, Garnacha

Chinchilla Roble 2022, Ronda 4,10 – 21,50.-
Tempranillo, Tintilla de Rota -4 mois-

Cortijo La Fuente 2020, Mollina 3,90 – 20,00.-
C. Sauvignon, Syrah -6 mois-

6 + 6 2020, Ronda 5,00 – 25,50.-
Tempranillo, Syrah -9 mois-

Soleón 2019, Ronda 5,20 – 26,50.-
Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot -18 mois-

MOUSSEUX BRUT NATURE AU VERRE – BOUTEILLE

Lemonier 2021, Puente Genil 5,00 – 25,50.-
Pedro Ximénez -12 mois-

FINO D.O. Montilla Moriles AU VERRE – BOUTEILLE

Tertulia en rama, Puente Genil - 9,50.-
Pedro Ximénez -5 ans- (37,5 cl)

Fino Gran Barquero, Montilla 3,90 – 20,00.-
Pedro Ximénez -10 ans-

