



Février 2024

☺ *Symbole indicatif de plats ressuscités par notre cuisine*

Couvert: 2,00 €

Pain sans gluten: 2,00 €

Entrées

Salades [16,50.-]

- 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

- russe

Pío antequerano - salade d'orange, d'oignon et de morue [18,50.-]

Porra (soupe froide similaire au gazpacho) [12,00.-]

☺ - 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, [13,00.-]

Plateau de fromages de chèvre de Málaga -100 g- [27,50.-]

Jambon ibérique

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [24,00.-]

- Eíriz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [30,00.-]

- Dehesa de los Monteros. Gland et chataignes. Ronda -80 g- [33,00.-]

Coeurs d'artichaut locales servi avec de l'ail et jambon ibérique à l'huile d'olive [18,50.-]

Assortiment de croquettes faites maison - sept saveurs différentes - [16,50.-]

-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- [17,50.-]

Oeufs brouillés à la morue (miettes de morue dessalée avec frites) [18,50.-]

Oeufs brouillés avec bettes, oignon vert et boudin noir [17,50.-]

Caracoles - escargots en sauce piquante d'amandes [16,50.-]

Ratatouille de Málaga avec oeufs écologiques frits [18,50.-]



	Boite 30 g	Boite 50 g
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 [11,00.-]
- Caldillo - soupe picante de poisson [13,00.-]
- Soupe de courge et de courgettes écologiques d'Antequera [16,50.-]
- Maimones - soupe à l'ail et oignons avec croûtons et oeuf [16,50.-]
- Porrilla - ragoût à base d'épinards frais et pois chiches avec œuf écologique [16,50.-]
- Olla de verdinas - soupe de haricots, poulpe et couenne de morue [17,50.-]
- ☺ Pepitoria - fricassée de poulet et jambon avec de croûtons [17,50.-]
- ☺ Pucherete - soupe à la perdrix [30,00.-]
- Olla de habichuelas - soupe de haricots, fenouille et lard ibérique [17,50.-]
- Arroz caldoso - soupe de riz avec coq campagnard [17,50.-]
- ☺ Olla de castañas - potage à base de châtaignes, pois chiches et du porc [17,50.-]
- ☺ Olla podrida - ancienne recette de soupe fait avec plusieurs types de viandes [17,50.-]
- Migas - plat traditionnel à base du pain frit avec des lardons [17,50.-]
- ☺ *Guisao* de patas - potage aux pieds de porc, chorizo et boudin noir [17,50.-]

Viandes

- ☺ Perdrix en sauce gazpacho - bouillon de perdrix, oignons, poivrons et safran [36,00.-]
- ☺ Langue de chevreau à l'étouffée coupée en filets et servi avec un sauce spéciale [23,00.-]
- ☺ Boulettes de viande avec tomates et poivrons farcis [23,00.-]
- ☺ Echine de porc ibérique dans une sauce aubergine [20,50.-]
- Ricillo - rouleau de porc ibérique frite farci avec de jambon ibérique et poivron [24,00.-]
- ☺ Salmorejo - boeuf mijoté de race andalouse en sauce d'amandes et muscat [24,00.-]
- ☺ Pelona de lomo - echine de porc cuit dans sa propre graisse avec de l'ail confit [24,00.-]
- ☺ Choto - chevreau de Málaga (recette galardonée) dans une sauce épicée [25,00.-]
- Manita - pied de porc farci avec des légumes et crème aux champignons [26,00.-]
- ☺ *Castañeta* - partie inférieure du menton du porc ibérique en escebèche [30,00.-]
- ☺ *Piriñaca* - entrailles de chevreau en sauce avec légumes et frites [20,00.-]
- ☺ *Asaúra* - foie de porc ibérique dans une sauce épicée [20,00.-]
- ☺ Morcilla - boudin noir avec sauce tomate, frites et des oeufs écologiques [20,50.-]

Poissons

- Crevettes sautées à l'ail "al ajillo" [21,50.-]
- Filet de morue -200 g- à la tomate [31,00.-]
- ☺ Moruna - maquereau à la sauce piquante [20,50.-]
- ☺ Calamar farsi avec porc et emulsión de pomme de terre et d'huile d'olive [29,00.-]
- Albondiguillas - boulettes de morue et crevettes avec une sauce au safran [23,00.-]

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

- ☺ Arroz con castañas - riz au lait aux châtaignes, mélasse de canne à sucre et épices [10,00.-]
- Cuajada - fromage frais avec miel de thym de notre région et fruits de saison [10,00.-]
- Tarte au chocolat avec biscuits [10,00.-]
- Tarte glacée aux touron et café [10,00.-]
- Bienmesabe - crème traditionnelle d'amandes, cheveux d'ange et cannelle [10,00.-]
- ☺ Cornes de sésame farcies avec glace au vin doux Málaga [10,00.-]
- Leche frita - Lait frit [10,00.-]
- Crème caramel avec une boule de glace au vanille [10,00.-]
- ☺ Almojábanas - petits gateaux au fromage de chèvre et marmelade citrique [10,00.-]
- ☺ Gachas - bouillie au lait avec cannelle, des croûtons et mélasse de canne à sucre [10,00.-]
- ☺ Fruits marinés dans de l'eau de vie local et chocolat [10,00.-]