

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina
-hinojo y aguacates -v- [4,30.-]
- Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [4,30.-]
- Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [4,30.-]
- Pasta de queso de cabra malagueña -v- [4,60.-]
- Terrina de ave al PX [4,60.-]
- Tostada de boquerón en vinagre y anchoa [4,60.-]
- Caldo de puchero con yerbabuena [4,30.-]
- Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [4,60.-]
- Sopa de maimones -sopa de ajo y cebolla -v- [4,60.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [4,60.-]
- Ollita de castañas con garbanzos [4,60.-]
- Patatas bravas -v- [4,30.-]
- Patatas payoyas -v- [4,60.-]
- Redondito de berenjena -v- [4,60.-]
- Arte de tortilla rellena [5,40.-]
- Albóndigas vegetales en salsa de tomate natural
con albahaca y piñones -v- [4,60.-]
- Pimiento campero -v- [4,60.-]
- Rizado de sollo ahumado de Riofrío [4,60.-]
- Migas del pastor con huevo [4,60.-]
- Cucurucho [4,60.-]
-cortezas de bacalao
-boquerones empanados sin gluten con mayonesa cítrica
- Caracoles en guisillo picante de almendras [4,60.-]
- Bobina de langostinos [4,60.-]
- Croquetas de aquí (dos unidades) [4,30.-]
de puchero, de bacalao, de gambas, de chorizo,
de setas -v-, de queso de cabra, de espinacas -v-
- Hamburguesita [4,60.-]
de salchichón de Antequera
de prueba de chorizo de matanza
- Mollete con *pringá* [4,60.-]
- Tartar de morcilla, manzana y salsa de mango [4,60.-]
- Espeto de choricitos en almíbar [4,60.-]
- Chuletitas de conejo [4,60.-]
- Peloncilla de lomo [5,10.-]
- Dulces de Arte de Tapas [4,60.-]
- Bienmesabe - Requesón con mermelada de fresa -
- Tarta de chocolate - Tarta de chocolate blanco -
- Arroz con castañas -
- Tiramisú de té verde [5,80.-]

Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

BLANCOS **COPA – BOTELLA**

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

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

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

Cloe 2022, Ronda 4,70 – 24,00.-
Chardonnay -crianza sobre lías-

ROSADO **COPA – BOTELLA**

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

TINTOS **COPA – BOTELLA**

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

Chinchilla Roble 2023, Ronda 4,10 – 21,50.-
Tempranillo, Tintilla de Rota -4 meses-

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

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

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

ESPUMOSO BRUT NATURE **COPA – BOTELLA**

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

FINO D.O. Montilla Moriles **COPA – BOTELLA**

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



*** Disponemos de una carta de vinos generosos secos y dulces, solicítela a nuestro personal.**