



Octobre 2024

Entrées

☞ *Symbole indicatif de plats ressuscités par notre cuisine*

Salades [16,50.-]

Couvert: 2,00 €

- fenouil, tomate et avocat de Málaga

Pain sans gluten: 2,00 €

☞ - 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

- aubergines en escabèche avec des anchois frits sans gluten

Ajoblanco faite avec des amandes locales (soupe froide d'ail) [12,00.-]

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

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.-]

Friture de légumes frais d'Antequera avec la mélasse de canne à sucre [17,50.-]

Ail tendre sauté avec des bettes, crevettes et œufs écologiques frits [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 -œufs brouillés avec courgette, oignon et paprika- [17,50.-]

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

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

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

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.-]
- 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.-]
- ☺ Guisillo de San José - Soupe traditionnelle avec boulettes de dinde [17,50.-]
- ☺ Pepitoria - fricassée de poulet et jambon avec de croûtons [17,50.-]
- Gazpachuelo - soupe tiède cuisinée à base de bouillon de poisson, épaissie de mayonnaise [17,50.-]
- Olla de habichuelas - soupe de haricots, fenouille et lard ibérique [17,50.-]
- Arroz caldoso - soupe de riz avec coq campagnard et joue de porc ibérique [17,50.-]
- ☺ Olla *podida* - ancienne recette de soupe fait avec plusieurs types de viandes [18,50.-]
- ☺ *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 - anchois à la vapeur avec sauté de légumes épicés [20,50.-]
- ☺ Calamar farsí 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

- Mousse au citron [10,00.-]
- ☺ 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.-]
- Tarte au fromage blanc avec de la confiture de fraises [10,00.-]
- ☺ Almojábanas - petits gâteaux au fromage de chèvre et marmelade citrique [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.-]