



Octubre 2024

- Ensalada [16,50.-] ☺ *Indicativo de plato recuperado*
- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS *Cubierto: 2,00 €*
☺ - de escabeche de gallina *Pan sin gluten: 2,00 €*
☺ - de sardina salpresada
- de tomate semi-seco con queso local de cabra y carne de membrillo
- de col con langostinos al pil-pil
- ensaladilla rusa de la casa
- de berenjenas escabechadas y boquerones empanados sin gluten

Ajoblanco de almendra *Marcona* malagueña [12,00.-]

Porra [12,00.-]

- ☺ - blanca
☺ - de naranja del Valle del Guadalhorce
- de tomate ecológico de cultivo local
- surtido de porras

Tabla de quesos de cabra artesanos malagueños -100 g- [27,50.-]

Jamón ibérico

- 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. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [33,00.-]

Rehogado de ajetes tiernos con acelgas, langostinos y huevos fritos [18,50.-]

Rebozados de verdura de huerta con miel de caña de Frigiliana [17,50.-]

Croquetas de la casa -surtido de siete unidades con nuestra ensaladilla rusa- [16,50.-]
-pollo, espinacas con piñones, gambas, queso de cabra, chorizo, setas, bacalao-

☺ Zarangollo -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [17,50.-]

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [18,50.-]

Caracoles en guisillo picante de almendra [16,50.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [18,50.-]

- con hortalizas frescas de la huerta antequerana y huevos ecológicos –

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldo de puchero con yerbabuena [11,00.-]
- Caldillo de pintarroja y su *pinta* [13,00.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [16,50.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [16,50.-]
- Olla de verdinas con pulpo y piel de bacalao [17,50.-]
- ☺ Guisillo de San José -guiso de albondiguillas de pavo tradicional- [17,50.-]
- ☺ Pepitoria de gallina [17,50.-]
- Gazpachuelo con rape y gambón -sopa tibia tradicional malagueña- [17,50.-]
- Olla de habichuelas con hinojos y panceta ibérica de Dehesa de los Monteros [17,50.-]
- Arroz caldoso con gallo de campo y carrillada ibérica [17,50.-]
- ☺ Olla *podrida* [18,50.-]
- ☺ *Guisao* de patas [17,50.-]

Carnes

- ☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [36,00.-]
- ☺ Lengua de cabrito lechal malagueño estofada [23,00.-]
- ☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos con salsa de harina *tostá* [23,00.-]
- ☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [20,50.-]
- Ricillo de cabezada ibérica y jamón del Valle de los Pedroches -flamenquín- [24,00.-]
- ☺ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [24,00.-]
- ☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [24,00.-]
- ☺ Choto de raza malagueña a la pastoril [25,00.-]
- Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [26,00.-]
- ☺ *Castañeta* ibérica escabechada [30,00.-]
- ☺ *Piriñaca* de chivo lechal malagueño -plato de matanza- [20,00.-]
- ☺ *Asáura* de cerdo ibérico en chanfaina [20,00.-]
- ☺ Morcilla *caraja* con tomate y huevos ecológicos [20,50.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [21,50.-]
- Lomo de bacalao -200 g- en salsa de tomate [31,00.-]
- ☺ Moruna con boquerones de Málaga [20,50.-]
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [29,00.-]
- Albondiguillas de cecial y langostinos [23,00.-]

... y nuestros postres hechos en casa (*elaborados con leche sin lactosa*)

- Espuma de limón [10,00.-]
- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias [10,00.-]
- Cuajada de leche de cabra con fruta de temporada y miel de tomillo de la zona [10,00.-]
- Tarta de chocolate con galletas [10,00.-]
- Tarta helada de turrón y café [10,00.-]
- Tarta de requesón con mermalada de fresas todo hecho en casa [10,00.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra marcona [10,00.-]
- ☺ Almojábanas de queso de cabra malagueña [10,00.-]
- Leche frita [10,00.-]
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [10,00.-]