

Salades :

-pain sans gluten tapa +1,40 €-

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

Ajoblanco -soupe froide à base de pain, d'ail et amandes- [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

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

Brochettes de sardines salés et légumes au vinaigre [4,60.-]

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.-]

Pintarroja - soupe picante de poisson [4,60.-]

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

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

Cornet [4,60.-]

- de friture de tempura de peau de morue
- anchois frits sans gluten avec et mayonnaise citrique
- de friture de légumes avec la mélasse de canne à sucre

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

Croquettes maison [4,30.-]

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

aux épinards -v-, aux crevettes, de fromage de chèvre

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 - mousse au citron -
- Tarte au fromage blanc avec de la confiture de fraises-

Tiramisu au thé vert [5,80.-]

LES VINS DE LA RÉGION

LES BLANCS

AU VERRE – BOUTEILLE

Flor Floris 2023, Álora <i>Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez</i>	3,90 – 20,00.-
Cortijo La Fuente 2023, Mollina <i>Moscatel morisco, Pedro Ximénez</i>	3,90 – 20,00.-
La Raspa 2023, Moclinejo <i>Moscatel de Alejandría, Doradilla</i>	4,10 – 21,50.-
Cloe 2022, Ronda <i>Chardonnay – élevé 3 mois sur lie-</i>	4,70 – 24,00.-
Resilencia 2022, Ronda <i>Viognier -11 mois-</i>	5,70 – 29,00.-

LES ROSÉS

AU VERRE – BOUTEILLE

Lagar de Cabrera 2023, Moclinejo <i>Syrah, Romé</i>	4,00 – 21,00.-
--	----------------

LES ROUGES

AU VERRE – BOUTEILLE

Encaste 2023, Ronda <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	3,40 – 17,50.-
Chinchilla Roble 2023, Ronda <i>Tempranillo, Tintilla de Rota -4 mois-</i>	4,10 – 21,50.-
Cortijo La Fuente 2020, Mollina <i>C. Sauvignon, Syrah -6 mois-</i>	3,90 – 20,00.-
6 + 6 2020, Ronda <i>Tempranillo, Syrah -9 mois-</i>	5,00 – 25,50.-
Soleón 2022, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot -12 mois-</i>	5,20 – 26,50.-

MOUSSEUX BRUT NATURE AU VERRE – BOUTEILLE

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

FINO D.O. Montilla Moriles

AU VERRE – BOUTEILLE

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

TINTO, coupage en rama 2023

3,70 – 19,00.-

Graciano y C. Sauvignon

Produit à *Arte de Cozina*

avec des raisins de notre vignoble situé à Antequera



* Nous avons une carte des vins de Xérès, veuillez demander à notre personnel