

- Ensaladas: rusa - escabeche de gallina
-hinojo y aguacates -v- [4,30.-]
- Ajoblanco de almendra Marcona malagueña -v- [4,30.-]
- Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [4,30.-]
- Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [4,30.-]
- Gildas de sardinas salpresadas, encurtidos y porra [4,60.-]
- 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.-]
- Caldillo de pintarroja [4,60.-]
- Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [4,60.-]
- Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [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 -v- [4,60.-]
- Pimiento campero -v- [4,60.-]
- Rizado de sollo ahumado de Riofrío [4,60.-]
- Cucurucho a elegir: [4,60.-]
-cortezas de bacalao
-boquerones empanados sin gluten con mayonesa-lima
-rebozados de verdura de temporada con miel de caña
- 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 - Espuma de limón
- Tiramisú de té verde [5,80.-]

Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

BLANCOS	COPA – BOTELLA
Flor Floris 2023, Álora <i>Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez</i>	3,90 – 20,00.-
Cortijo La Fuente 2023, Mollina <i>Moscatel morisco y Pedro Ximénez</i>	3,90 – 20,00.-
La Raspa 2023, Moclinejo <i>Moscatel de Alejandría y Doradilla</i>	4,10 – 21,50.-
Cloe 2022, Ronda <i>Chardonnay -crianza sobre lías-</i>	4,70 – 24,00.-
Resilencia 2022, Ronda <i>Viognier -11 meses-</i>	5,70 – 29,00.-
ROSADO	COPA – BOTELLA
Lagar de Cabrera 2023, Moclinejo <i>Syrah y Romé</i>	4,00 – 21,00.-
TINTOS	COPA – BOTELLA
Encaste 2023, Ronda <i>Syrah, Tempranillo, Garnacha</i>	3,40 – 17,50.-
Chinchilla Roble 2023, Ronda <i>Tempranillo, Tintilla de Rota -4 meses-</i>	4,10 – 21,50.-
Cortijo La Fuente 2020, Mollina <i>C. Sauvignon y Syrah -6 meses-</i>	3,90 – 20,00.-
6 + 6 2020, Ronda <i>Tempranillo y Syrah -9 meses-</i>	5,00 – 25,50.-
Soleón 2022, Ronda <i>Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot -12 meses-</i>	5,20 – 26,50.-
ESPUMOSO BRUT NATURE	COPA – BOTELLA
Lemonier 2021, Puente Genil <i>Pedro Ximénez -12 meses-</i>	5,00 – 25,50.-
FINO D.O. Montilla Moriles	COPA – BOTELLA
Tertulia en rama, Puente Genil <i>Pedro Ximénez -5 años- (37,5 cl)</i>	- 9,50.-
TINTO, coupage en rama 2023 <i>Graciano y C. Sauvignon</i> Elaborado en <i>Arte de Cocina</i> con uva propia, Antequera	3,70 – 19,00.-



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