



Septiembre 2025

Ensalada [18,50.-]

- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS
- ☺ - de escabeche de gallina
- ☺ - 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

☺ *Indicativo de plato recuperado*

Cubierto: 2,10 €

Baguetina sin gluten: 2,50 €

Tomate Huevo de toro del Guadalhorce con Aceite Hojiblanca de Finca la Torre [19,50.-]

Ajoblanco [13,50.-]

- de almendra Marcona malagueña
- ☺ - de habas secas
- surtido de ajoblancos

Gazpacho [13,50.-]

- de tomate
- ☺ - tarator (gazpacho sefardí)
- ☺ - de espárrago verde
- surtido de gazpachos

Porra [13,50.-]

- ☺ - 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- [30,50.-]

Jamón ibérico

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [27,00.-]
- Dehesa de los Monteros. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [36,00.-]

Habas de la huerta antequerana con huevos poché [20,50.-]

Alcachofitas de Antequera con fritada de ajos y jamón de los Pedroches [20,50.-]

Rehogado de ajetes tiernos con acelgas, langostinos y huevos fritos [20,50.-]

Rebozados de verdura de huerta con miel de caña de Frigiliana [19,50.-]

Croquetas de la casa -surtido de siete variedades con nuestra ensaladilla rusa- [18,50.-]

- pollo, espinacas con piñones, gambas, queso de cabra, chorizo, setas, bacalao-

☺ Zarangollo -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [19,50.-]

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [20,50.-]

Caracoles en guisillo picante de almendra [18,50.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [20,50.-]

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

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldo de puchero con yerbabuena [12,00.-]
- Caldillo de pintarroja y su *pinta* [14,00.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [18,50.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [18,50.-]
- Olla de verdinas con pulpo y piel de bacalao [20,50.-]
- ☺ Guisillo de San José -guiso de albondiguillas de pavo tradicional- [20,50.-]
- ☺ Pepitoria de gallina [19,50.-]
- ☺ *Empedraíllo* -puchero de temporada- [19,50.-]
- Gazpachuelo con rape y gambón -sopa tibia tradicional malagueña- [19,50.-]
- Olla de habichuelas con hinojos y panceta ibérica de Dehesa de los Monteros [19,50.-]
- Arroz caldoso con gallo de campo y carrillada ibérica [19,50.-]
- ☺ Olla *podrida* [20,50.-]

Carnes

- ☺ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [40,00.-]
- ☺ Lengua de cabrito lechal malagueño estofada [26,00.-]
- ☺ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos con salsa de harina *tostá* [26,00.-]
- ☺ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [22,50.-]
- Ricillo de cabezada ibérica y jamón del Valle de los Pedroches -flamenquín- [27,00.-]
- ☺ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [27,00.-]
- ☺ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [27,00.-]
- ☺ Cuello de chivo lechal malagueño al tomillo [27,00.-]
- ☺ Choto de raza malagueña a la pastoril [28,00.-]
- Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [29,00.-]
- ☺ *Castañeta* ibérica escabechada [33,00.-]
- ☺ *Piriñaca* de chivo lechal malagueño -plato de matanza- [22,00.-]
- ☺ *Asáúra* de cerdo ibérico en chanfaina [22,00.-]
- ☺ Morcilla *caraja* con tomate y huevos ecológicos [22,50.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [24,00.-]
- Lomo de bacalao -200 g- en salsa de tomate [34,00.-]
- ☺ Moruna con boquerones de Málaga [22,50.-]
- ☺ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [32,00.-]
- Albondiguillas de cecial y langostinos [26,00.-]

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

- Cre moso de limón [11,00.-]
- ☺ Arroz con castañas, miel de caña y especias [11,00.-]
- Cuajada de leche de cabra con fruta de temporada y miel de tomillo de la zona [11,00.-]
- Flan de huevo con helado de limón y fresa [11,00.-]
- Natilla tradicional con bizcocho caramelizado [11,00.-]
- Tarta de chocolate con galletas [11,00.-]
- Tarta helada de turrón y café [11,00.-]
- Tarta de requesón con mermelada de fresas todo hecho en casa [11,00.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra Marcona [11,00.-]
- ☺ Almojábanas de queso de cabra malagueña [11,00.-]
- Leche frita [11,00.-]
- ☺ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [11,00.-]
- Bandeja *Arte de Cocina* -surtido de 6 especialidades- [18,00.-]