

Ensaladas: rusa - escabeche de gallina

-hinojo y aguacates -v- [4,80.-]

Ajoblanco de almendra Marcona malagueña -v- [4,80.-]

Gazpachos -v-: -de tomate -Tarator [4,80.-]

Porras: blanca -v- de tomate - de naranja [4,80.-]

Ajopimentón de garbanza y verdura -v- [4,80.-]

Gildas de sardinas salpresadas, encurtidos y porra [5,00.-]

Pasta de queso de cabra malagueña -v- [5,00.-]

Terrina de ave al PX [5,00.-]

Tostada de boquerón en vinagre y anchoa [5,00.-]

Caldo de puchero con yerbabuena [4,80.-]

Caldillo de pintarroja [5,00.-]

Crema de calabaza ecológica de Antequera -v- [5,00.-]

Porrilla de espinacas, garbanzos y huevo -v- [5,00.-]

Patatas: bravas -v- payoyas -v- [5,00.-]

Redondito de berenjena -v- [5,00.-]

Arte de tortilla rellena - de atún- o -de pollo- [6,00.-]

Albóndigas vegetales en salsa de tomate -v- [5,00.-]

Pimiento campero -v- [5,00.-]

Rizado de sollo ahumado de Riofrío [5,00.-]

Cucurucho a elegir: [5,00.-]

-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 [5,00.-]

Bobina de langostinos [5,00.-]

Croquetas de aquí (dos unidades) [4,80.-]

de puchero, de bacalao, de gambas, de chorizo,

de setas -v-, de queso de cabra, de espinacas -v-

Hamburguesita [5,00.-]

de salchichón de Antequera

de prueba de chorizo de matanza

Mollete con *pringá* [5,00.-]

Mollete con choto lechal malagueño a la pastoril [6,00.-]

Tartar de morcilla, manzana y salsa de mango [5,00.-]

Espeto de choricitos en almíbar [5,00.-]

Chuletitas de conejo [5,00.-]

Peloncilla de lomo [5,80.-]

Dulces de Arte de Tapas [5,00.-]

- Bienmesabe - Requesón con mermelada de fresa -

- Tarta de chocolate - Tarta de chocolate blanco -

- Arroz con castañas - Cremoso de limón

- Tiramisú de té verde [6,30.-]

Vinos de la D.O. Sierras de Málaga

BLANCOS

COPA – BOTELLA

Flor Floris 2023, Álora 3,90 – 20,00.-
Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

Cortijo La Fuente 2024, Mollina 3,90 – 20,00.-
Moscatel Morisco y Pedro Ximénez

La Raspa 2023, Moclinejo 4,10 – 21,50.-
Moscatel de Alejandría y Doradilla

Cloe 2024, Ronda 4,70 – 24,00.-
Chardonnay -crianza sobre lías-

Resilencia 2022, Ronda 5,70 – 29,00.-
Viognier -11 meses-

ROSADO

COPA – BOTELLA

Lagar de Cabrera 2024, Moclinejo 4,00 – 21,00.-
Syrah y Romé

TINTOS

COPA – BOTELLA

Pampaneando 2024, Ronda 4,20 – 21,50.-
Garnacha

Encaste 2024, Ronda 3,40 – 17,50.-
Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

Cortijo La Fuente 2021, Mollina 3,90 – 20,00.-
C. Sauvignon y Syrah -6 meses-

6 + 6 2021, Ronda 5,00 – 25,50.-
Tempranillo y Syrah -9 meses-

Soleón 2022, Ronda 5,20 – 26,50.-
Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot -12 meses-

ESPUMOSO BRUT NATURE

COPA – BOTELLA

Lemonier 2022, Puente Genil 5,00 – 25,50.-
Pedro Ximénez -12 meses-

FINO D.O. Montilla Moriles

COPA – BOTELLA

Tertulia en rama, Puente Genil - 9,50.-
Pedro Ximénez -5 años- (37,5 cl)



Un vino, una historia

COPA – BOTELLA

A Vilerma 2023, Ribeiro 4,50 – 23,00.-
Treixadura, Loureira, Godello, Albariño, Lado y Torrontés

TINTO, coupage en rama 2024

3,80 – 19,50.-

Graciano y C. Sauvignon

Elaborado en **Arte de Cozina** con uva propia, Antequera

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