

PARA PICAR

ALMENDRAS TOASTADAS <i>Almendras de la Serranía</i>	1.85	✓
ACEITUNAS <i>Gordal y Manzanilla aliñadas</i>	1.75	✓
PIMIENTOS DEL PADRON <i>Asados al aceite de Arbequinas</i>	2.25	✓

TABLAS

TABLA MIXTA	12.50
-------------	-------

CHACINAS IBERICAS DE BELLOTA

	½ TABLA	TABLA
JAMON IBERICO	7.00	13.75
BONDIOLA	6.25	12.00

QUESOS DE LA SERRANIA DE RONDA

	½ TABLA	TABLA
CABRA CURADO	5.90	11.70 ✓
OVEJA SEMI	5.50	11.25 ✓

CARNES ASADAS

*Con verduras asadas y salsa de su elección.
Chimichurri, Mojo Rojo o Confitura de Cebollas y PX*

RULO DE CORDERO LOCAL <i>Al estilo marroquí</i>	18.95
COSTILLAR DE CERDO <i>A la miel de caña</i>	16.95
PIERNA DE CHIVO LECHAL <i>Chivo malagueño confitado en su jugo</i>	19.50
ENTRECOT TERNERA RETINTO <i>Preparado a baja temperatura y asado al punto</i>	19.95
PECHUGA DE POLLO DE CORRAL <i>Al estragón</i>	15.95

ENTRANTES

SALMOREJO ESTILO CORDOBES <i>Con huevo rallado y virutas de jamón ibérico</i>	6.50
CREMA DE HINOJO <i>Con pistachos tostados y yema de huevo a 70°</i>	7.50 ✓
CROQUETAS DE BERENJENA Y QUESO <i>Con alioli de hierba buena</i>	7.50 ✓
ENSALADA FRUCTUOSA <i>Tomates maduros, cebolla, anchoas y albahaca</i>	8.50
HOJALDRE DE QUESO DE CABRA <i>Con cebollas caramelizadas, nueces, tomillo y miel</i>	7.50 ✓

PESCADOS Y MARISCOS

LOMO DE BACALAO CONFITADO <i>Sobre pisto y tapenade de aceitunas negras</i>	15.95
ALMEJAS CHIRLAS A LA MALAGUEÑA <i>Con salsa de piquillos y su pan tostado</i>	14.95
PATA DE PULPO ASADO <i>Con parmentier de patata y pimentón ahumado</i>	15.95

DE CUCHARA

ESTOFADO DE CARRILLERAS <i>A la canela y naranja</i>	13.95
RISOTTO CON ESPARRAGOS Y LIMON <i>Con queso parmesano y azafrán marroquí</i>	12.95 ✓
GUISO DE PESCADOS <i>Con garbanzos especiados y espinacas</i>	11.50

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS <i>Con flor de sal de San Fernando</i>	2.95 ✓
VERDURAS DE TEMPORADA <i>Salteadas</i>	2.95 ✓
ENSALADA VERDE <i>Mézcum de hojas verdes y hierbas</i>	2.75 ✓