

CARTA DE

MERCADO:

- ✚ Salmorejo de remolacha con helado de queso manchego, nueces y membrillo con escamas de queso.....**9€**
- ✚ Clásica ensaladilla rusa al AOVE con chicharrones de Cádiz y huevo frito campero con ajos fritos **tapa....6€.....1/2 Rac...10.5€....rac..12€**
- ✚ Botellita de 300 ml. De gazpacho de fresas al aove **8€**
- ✚ Ensalada de la axarquía con queso de cabra, vinagreta de mango y su propio sorbete **12€**
- ✚ Carpaccio de aguacate de la axarquía con Sashimi de atún rojo de bárbate y su aceite trufado.....**18€**
- ✚ Anchoas doble 00 sobre ajo blanco malagueño y sorbete de mango de la axarquía **2 und...6.5€**
- ✚ Tomate asado del terreno sobre cremoso de ajo blanco de piñones y su sardina ahumada **5.5€**
- ✚ Dúo de Vermout de malaga , sorbete y Vermout malagueño con su brocheta de anchoa doble 00 y aceituna gordal **6.5€**
- ✚ Tabla de paletilla de J.I al corte 100grs con tostaditas al AOVE **18€**
- ✚ tabla de queso curado en AOVE de cabra malagueña **16€**
- ✚ Berenjenas en tempura con miel de caña de la Axarquía. **9€**
- ✚ Hamburguesita de rabo de toro con mayonesa Teriyaki y cebolla crujiente **4.5€**
- ✚ Tartar de salchichón de Málaga *con su mayonesa de miel de la axarquía...* **Tapa 4€; ½ Ración 8€; Ración 12€**
- ✚ Rollitos crujientes de chivo malagueño a baja temperatura **4und 9€**
- ✚ Croquetas de setas de temporada con alioli de ajo frito y setas **4und 5.5€...8und 11€**
- ✚ Miloja de tomate asado del terreno, patata y sus lascas de bacalao al aove con ajo frito **8€**
- ✚ Medallón de cabra rondeño empanado crujiente con su compota de mango casera **4€**

- ✚ Papas brava del chef emulsionada con AOVE de Teba **8€**
- ✚ Falso risotto de verduritas del terreno y habas tiernas con escamas de queso de cabra malagueña **18€**
- ✚ Lomito de bacalao al pilpil de albahaca sobre pasta de sepia **16€**
- ✚ Tosta de pan brioche de cresta malagueña con su alioli y huevo de codorniz **12€**
- ✚ Codillo asado a baja temperatura tradicional con cuscús de verduritas de la zona **21€**
- ✚ Costilla de cerdo ibérico asada a baja temperatura a la barbacoa de mango de la axarquia. **22€**
- ✚ Lágrimas de secreto ibérico crujientes con barbacoa de mango **16€**
- ✚ Pierna de cabrito lechal (500grs) con sobrasada ibérica echa a baja temperatura **25€**
- ✚ Flamenquín de rabo de toro cocinado a la rondeña sobre cama de patatas crujientes y su alioli de aceituna negra **18€**
- ✚ Chuletón black Angus rondeño **5€ cada 100grs**

Para los niños.....

- ✚ Combinado de hamburguesita de ternera con patatas rejilla, huevo frito de corral y croquetas de puchero **12€**

Postres.....

- ❖ Tarta de queso de cabra cremosa con compota manzana **6€**
- ❖ Carpaccio de piña asada con sorete de mango de la axarquia **6€**
- ❖ Tarta de queso fluida de queso payoyo **6€**
- ❖ Miloja de manzana caramelizada al P.X. con su sorbete de cereza **6€**
- ❖ Café baily's con su propio helado, crema de vainilla y nata montada **6€**
- ❖ Bombones de chocolate negro al AOVE y sal en escamas **4 und 6€**
- ❖ Torrija caramelizada de pan brioche con helado de arroz con leche **6€**

Reglamento (EU) nº1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

