

ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota
Iberian Ham “Black label”

Queso curado de oveja
Mature Sheep Cheese

Anchoas del Cantábrico
Cantabrian Anchovies

Morcilla de Burgos
Rice black pudding

Croquetas caseras de cocido
Homemade special croquets

Croquetas caseras de rabo de toro
Homemade oxtail croquets

Croquetas caseras de espinacas y piñones
Homemade Spinach croquets

Tortillitas de Bacalao
Small Cod Omellet 6 units

Fritura de la huerta (tempura de verduras)
Vegetable tempura

HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS

Espárragos con gambas
Asparagus with prawns

Espárragos con jamón
Asparagus with ham

Patatas fritas con chorizo
Chips and sausage

REBANADAS BREAD TOAST WITH

Bacalao Ahumado con Salmrejo
Smoked Cod with tomato cream

Salmón Ahumado con crema de Queso
Smoked Salmon with cheese cream

Jamón Ibérico con tomate rallado
Iberian Ham with tomato

Anchoas del Cantábrico con tomate rallado
Cantabrian Anchovies with tomato

Guacamole con Ventresca de Atun
Tuna with Guacamole (avocado cream)

Sardina Ahumada con Salmorejo
Smoked sardine with tomato cream

ENSALADAS SALADS

Tomate y cebolla con caballa
Tomato, onion and mackerel

Lechuga, cebolla, huevo, tomate y ventresca
Lettuce, onion, tomato, egg and tuna.

Cogollitos a la Andaluza (ajito frito y jamon)
Lettuce heart with fried garlic and ham

Cogollitos con anchoas
Lettuce heart with anchovies

DE CUCHARA SOUPS

Porra Antequerana (salmorejo)

Tomato cold soup with ham

Caldito de Pintaraja (taza)

Cup spice fish soup

Sopa de Marisco

Seafoods Soup

Caldito de Puchero (taza)

Cup soup Stew

Sopa de Picadillo

Chicken soup with ham, egg & fried bread

Garbanzos con callos (Callos Malagueños)

Tripe stew with chic-peas

ESPECIALIDADES ESPECIALITY

Carne mechada

Stuffed roast pork (served cold)

Berenjena rellena de verduras

Aubergine stuffed with vegetables

Espinacas Gratinadas con Salmón y Gambas

Spinach au Graten with Salmon and prawns

Albóndigas de Choco en su Tinta

Cuttlefish Meatballs with Ink Sauce

Albóndigas de Bacalao en salsa Marinera con Gambas

Cod Meatballs with Marinere Sauce and Prawns

Bacalao a la Riojana

Cod with Rioja sauce

PESCADOS FISH

Chocos fritos
Fried cuttlefish

Rosada Frita con Alioli
Fried Pink Cuskeel

Rosada a la Plancha
Grilled Pink Cuskeel

Chanquettillos, ensalada de pimientos y huevo frito
Fried whitebait, red Peppers salad and fried egg

Gambones al pil-pil
Pil-pil style prawns

Brocheta de gambones
Prawns kebab

CARNES MEATS

Codorniz a la plancha
Grilled quail

Montadito de filetito “Aliñao”
Steak Sandwich

Pinchito Moruno de Cordero
Lamb Kebab

Lagarto de cerdo Ibérico
Iberian pork loin with chips

Pluma de cerdo Ibérico
Special Iberian pork with chips

Solomillo de cerdo a la brasa
Pork sirloin with chips

Entrecot de Ternera Gallega 300gr.

Galician Beef entrecot and chips

Chuleton de ternera Gallega 600gr. A la piedra

Galician Beef entrecote (600gr.) on stone and chips

Chuletitas de Cordero Lechal (seis piezas)

Baby Lamb Chops (6 units)

Codillo de cerdo al horno

Pork knuckle stew

POSTRES CASEROS **HOMEMADE DESSERTS**

Flan de turrón **Nougat custard**

Flan de Higos **Figs custard**

Mús de Chocolate **Chocolate mousse**

Mús de Queso **Cheese mousse**

LOS PLATOS DE ESTA CARTA PUEDEN VARIAR SEGÚN LA TEMPORADA.
LES RECOMENDAMOS CONSULTAR LA CARTA/LISTA DE PRECIOS
ACTUALIZADA EN EL LOCAL.

**THE PLATES ON THIS MENU MAY VARY ACCORDING TO THE SEASON. WE
RECOMMEND YOU TO CONSULT THE UPDATED MENU / PRICE LIST ON
THE RESTAURANT.**