

NUESTROS CLASICOS

<i>Ensalada de Tomate del Terreno con Caballa.....</i>		9,80
<i>Carne Mechada</i>		9,50
<i>Callos con Garbanzos</i>		9,50
<i>Codornices a la Plancha</i>		4,50
<i>Fritura de la Huerta (verduras frescas en tempura)</i>		6,50

PLATOS REFRESCANTES

<i>Tartar de Tomates del terreno y Aguacate</i>		9,80
<i>Alcachofas Confitadas con Vinagreta</i>		8,50
<i>Puerros Asados con Vinagreta</i>		8,50
<i>Porra Antequerana (Salmorejo)</i>	4,50	6,80
<i>Gazpacho (vaso)</i>		2,20
<i>Ensalada con Queso de Cabra y Nueces</i>		9,80
<i>Ensalada templada de Gambas</i>		10,50
<i>Pimientos Asados con Ventresca de Atún</i>		8,50
<i>Naranja con Bacalao Ahumado y Aceitunas</i>		8,00

PARA EMPEZAR

<i>Queso de Oveja Curado</i>	7,50	11,00
<i>Queso Curado de Cabra Payoya</i>	7,50	11,00
<i>Tartar de Salchichón de Ronda</i>		7,50
<i>Croquetas de Cocido</i>	5,00	9,50
<i>Croquetas de Cochinillo y Manzana</i>	5,00	9,50
<i>Gyozas Crujientes de Carrillada Ibérica (4 piezas)</i>		6,00
<i>Pan Bao relleno de Rabo de Toro (2piezas)</i>		5,80

<i>Huevos de Gallina de Campo con Patatas fritas y Jamón Iberico</i>	9,50
<i>Revuelto de Espárragos Trigueros con Gambas ó Jamón</i>	11,50
<i>Albondigas de Choco (Jibia) en su Tinta</i>	9,80

PESCADO

<i>Gambas al Pilpil</i>	9,50
<i>Gambas de Huelva a la Plancha</i>	14,00
<i>Mejillones al Vapor</i>	8,00
<i>Mejillones a la Marinera</i>	9,50
<i>Zamburiña con salsa de Bogavante unidad</i>	3,20
<i>Rosada Frita con Alioli</i>	9,50
<i>Rosada a la Plancha</i>	11,00
<i>Bacalao con Alioli Gratinado</i>	16,80
<i>Bacalao a la Riojana</i>	16,80

Pregúntenos por nuestros pescados de mercado del día

CARNES

<i>Churrasco de Pollo de Corral</i>	9,50
<i>Flamenquín relleno de Rabo de Toro</i>	12,50
<i>Costilla de Cerdo con Miel y Mostaza</i>	12,00
<i>Pluma Ibérica a B. Temperatura con salsa de Queso Payoyo (aparte)</i>	16,50
<i>Entrecot de Angus (300gr)</i>	18,00
<i>Pata de Chivo Malagueño Asada</i>	24,00
<i>Codillo de Cerdo Asado</i>	16,00
<i>Cochinillo Segoviano (cuarto)</i>	39,00

COMUNIQUE SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA

DISPONEMOS DE CARTA CON ALERGENOS

ARROCES Y FIDEUAS PARA DOS PERSONAS (al momento) 24€

Marinero: Sepia, Gambas, Rosada, Mejillones

De Carne: Pluma Ibérica y Espárragos trigueros

Vegano: Solo Verduras

PAELLA OR SPANISH NOODLES PAELLA FOR 2 PEOPLE 24€

Seafood style: Squid, Prawns, Fish, Mussels

Meat: Iberian Pork and Green Asparagus

Vegan: Vegetables

MOLLETES DE LA SIERRA DE CÁDIZ 8€

Con Carne Mechada y Piquillos

Con Filetitos aliñados, Queso y Pimientos fritos

Con Jamón Ibérico, Tomate y Aceite (AOVE)

Con Salmón Noruego Ahumado, crema de queso y Guacamole

ARTISAN BREAD FROM CÁDIZ 8€

With Stuffed Roast Pork and Red Peppers. 







With Steaks pork, Cheese and Fried Peppers. 

With Iberian Ham, tomato and Olive Oil. 













With Smoked Salmón , cream Cheese and Avocado.   



OUR CLASSICS

Tomato Salad - Special tomato with onion and mackerel	 	.. 9,80
Stuffed Roast Pork	 9,50
Tripe Stew with Chic-Peas	 9,50
Grilled Quail	 4,50
Vegetable Tempura	  6,50

SALADS

Tomato Tartar with Avocado	 9,80
Artichokes in olive oil with vinaigrette	 8,50
Grilled Leeks with Vinaigrette	 8,50
Cold tomato crem with ham and boiled egg	 4,50 .. 6,80
Gazpacho Andaluz (coup)	 2,20
Variated Salad with Goat Cheese and walnuts	   9,80
Variated Salad with Prawns	  10,50
Red Peppers salad with Tuna	 8,50
Orange with Smoked Cod and olives	 8,00
















ESTARTERS

Matured Goat Cheese	 7,50	11,00
Matured Cheep`s Cheese	 7,50	11,00
Málaga Salchichón Tartar		7,50
Home Made Croquets (special recipe)	   	5,00....	9,50
Suckling Pig Croquets	    5,00..	9,50
Cooked Pork Cheeks Dumpling 4 u. ...	      		6,00
Pulled beef Gua Bao ... 2 u.	    	5,80





<i>Fried Eggs with Chips and Iberian Ham</i>  	9,50
<i>Escrambled eggs with Asparagus and Prawns or Iberian Ham</i>  		11,50
<i>Cuttlefish meatballs with ink sauce</i>       	9,80

FISH

<i>Pilpil Prawns</i> 	9,50
<i>Grilled Special Prawns</i> 	14,00
<i>Boil Mussel</i> 	8,00
<i>Mussel cooked Marinera Style</i>   	9,50
<i>Little Sea Scallops with spicy prawn sauce</i>   	3,20
<i>Fried fish cubes with garlic mayonnaise Alioli</i>  	...	9,50
<i>Grilled fish without bones</i> 	11,00
<i>Cod With Tomato & Peppers sauce</i> 	16,80
<i>Cod With Tomato & Garlic Gratin</i>  	16,80







Ask us about our fresh market fish of the day

MEATS

<i>Grilled leg free range Chicken (boneless)</i>	9,50
<i>Flamenquin whit Stuffed Oxtail</i>   	12,50
<i>Baked pork Ribs with mustard</i> 	12,00
<i>Sous Vide Iberian Meat with cheese Sauce...</i> 	16,50
<i>Beef Entrecot300gr.</i>	18,00
<i>Málaga Style Roasted Goat Leg</i>	24,00
<i>Pork Knuckle Stew</i>	16,00
<i>Crispy Sukling Pig Rack (1,5kg)</i>	39,00

POSTRES 4,20€

Flan de Higo      







Brownie con Helado de Vainilla      

Flan de Turrón     


Mus de Queso con Miel de Caña  

DESSERTS 4,20€

Figs Custard      

Brownie with Vanilla Ice cream      

Nougat Custard     

Cheese mousse  



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

