



Arte de Cozina

Julio 2021

Entrantes

⌚ Indicativo de plato recuperado
Cubierto: 1,90 €

Ensalada [12,50.-]

- de hinojos, tomate natural y aguacate TROPS
- ⌚ - de escabeche de gallina
- ⌚ - de sardina salpresada

Porra [9,00.-]

- ⌚ - blanca
- ⌚ - de naranja del Valle del Guadalhorce
- de tomate ecológico de cultivo local
- surtido de porras

Ajoblanco -elaborado con pan sin gluten- [9,00.-]

- de almendra *marcona* malagueña
- ⌚ - de habas secas
- surtido de ajoblanos

Gazpacho -elaborado con pan sin gluten- [9,00.-]

- ⌚ - de espárragos verdes de la Vega -solo en temporada-
- ⌚ - de kéfir, pepino, perejil, nueces y cebolla (tarator o gazpacho sefardí)
- de tomate con picadillo
- surtido de gazpachos

Variado de quesos artesanos malagueños -100 g- [19,50.-]

de cabra de raza malagueña y payoya, de distinta fermentación y curación

Jamón ibérico

- Sierra Morena. D.O. Valle de los Pedroches -100 g- [20,00.-]
- Eíriz. Bellota. D.O. Jabugo -100 g- [24,50.-]
- Dehesa de los Monteros. Bellota y castaña. Ronda -80 g- [27,50.-]

Habas y huevo poché [13,50.-]

- ⌚ *Esparragao* -elaborado con pan sin gluten- [13,50.-]
- ⌚ Zarangollo -revuelto de calabacín de la Vega con orégano y huevo ecológico- [13,50.-]

Pisto malagueño con huevos fritos [14,00.-]

- con hortalizas frescas de la huerta antequerana y huevo ecológico -

Revuelto de bacalao con patatas *spunta* y huevo ecológico [13,50.-]

Croquetas de la casa [12,00.-]

- de puchero, de bacalao, de gambas, de espinacas y piñones, de queso de cabra de setas, de chorizo

Caracoles en guisillo picante de almendra [12,00.-]

Sopas, guisos y cazuelas

- Caldillo de pintarroja y su *pintao* [8,50.-]
- Dúo de cremas, calabaza y calabacín de la Vega de Antequera [12,00.-]
- Porrilla de espinacas frescas, garbanzos y huevo ecológico [12,00.-]
- Gazpachuelo [13,00.-]
- ⌚ *Empedraíllo* -solo en temporada- [13,00.-]
- ⌚ Guisillo de San José, con albondigas de pavo [13,00.-]
 - Olla de verdinas con jibia y cortezas de bacalao [13,00.-]
 - Arroz caldoso de gallo de campo y carrillada de ibérico [13,00.-]
 - Olla de habichuelas blancas con hinojos y panceta ibérica [13,00.-]

Carnes

- ⌚ Perdiz en caldo-gazpacho -receta tradicional antequerana- [24,00.-]
- ⌚ Lengua de ternera retinta estofada [18,00.-]
- ⌚ Albóndigas con pimientos y tomates rellenos [18,00.-]
 - receta de la Comarca de Antequera con la antigua salsa de harina *tostá* -
- ⌚ Taquitos de lomo con berenjena ecológica de Antequera [15,00.-]
- ⌚ Salmorejo de retinta -antigua receta de salmorejo caliente- [18,00.-]
- ⌚ Tradicional lomo de orza -*pelona de lomo*- [18,50.-]
- ⌚ Choto de raza malagueña a la pastoril [18,50.-]
 - Manitas de cerdo rellenas de verdura con boletus y castañas [18,50.-]
- ⌚ *Asaúra* de cerdo ibérico en chanfaina [15,00.-]
- ⌚ Morcilla caraja con tomate y huevos ecológicos [16,00.-]

Pescados

- Cazuelita de langostinos al ajillo [12,50.-]
- ⌚ Moruna de jurel [15,50.-]
- ⌚ Calamares a la malagueña y emulsión de patata [18,50.-]
 - Albondigas de cecial y langostinos [18,50.-]

... y nuestros postres hechos en casa

(elaborados con leche sin lactosa)

- Espuma de limón [7,50.-]
- Cuajada de leche de cabra con cerezas y miel de tomillo de El Torcal [7,50.-]
- Tarta de chocolate con galletas [7,50.-]
- Tarta helada de turrón y café [7,50.-]
- Bienmesabe antequerano de almendra marcona [7,50.-]
- ⌚ Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX [7,50.-]
 - Leche frita [7,50.-]



	Lata de 15 g	Lata de 30 g
Tradicional	38 €.-	68 €.-
Russian style	40 €.-	72 €.-

Presentación -a elegir-:

Con huevos fritos de minina ecológicos
Con tostadas artesanas, mantequilla y limón