

XARCUTERIA I FORMATGES

Selecció d'embotits artesanals 90gr. / 19€

Paleta de pernil ibèric La Devesa dels Esquivadors, Ronda Màlaga 80gr. / 28€

Selecció de formatges artesanals 200gr. / 26€

Salmó marinat 80 gr. / 10,50€

PER PICAR

Servei massa mare amb mantega de Calaveruela (llet ovella) 4,5€

Pa cristall amb tomàquet 4,5€

Olives brutes artesanals 150gr. / 5.5€

Amanida russa 200gr. / 8€

Foie en escabetx amb torrades 100gr. / 19,50€

Sardines en escabetx picant 2u. / 5€

Terrina de montanera amb torrades 120 gr. / 12€

Pollastre a la cullera amb torrades 100gr. / 11€

Salmó marinat amb crema fresca i cogombre 100gr. / 16€

Truita amb ceba caramel·litzada 8 hores 8,5€

PER A SADOLLAR LA GANA

Col caramel·litzada amb sanfaina 200gr. / 14€

L'autèntic roast-pork amb vinagreta de mostassa i olivada d'albergínia 100gr. / 14€

Pollastre de pagès farcit amb foie i salsa de múrgulas 20€

Callos amb pernil 240gr. / 15€

Ventresca de tonyina amb tomàquet i tàperes 19€

Mandonguilles amb bolets i patata 17,50€

Filet Wellington amb foie, salsa de Porto i tòfona 22€

Canelons 3 carns 14,50€

DOLÇ

Pastís d'ametlla amb gelat d'avellana 6€

Pinya caramel·litzada amb chantilly 6€

Fondant de xocolata amb gelat de vainilla 7€

CHARCUTERÍA Y QUESOS

Selección de embutidos artesanales 90gr. / 19€

Paleta de jamón ibérico La Dehesa de los Monteros, Ronda Málaga 80gr. / 28€

Selección de quesos artesanales 200gr. / 26€

Salmón marinado 80 gr. / 10,50€

PARA PICAR

Servicio masa madre con mantequilla de Calaveruela (leche oveja) 4,5€

Pan cristal con tomate 4,5€

Olives brutas artesanas 150gr. / 5.5€

Ensaladilla 200gr. / 8€

Foie en escabeche con tostadas 100gr. / 19,50€

Sardinas en escabeche picante 2u. / 5€

Terrina de montanera con tostadas 120 gr. / 12€

Pollo a la cuchara con tostadas 100gr. / 11€

Salmón marinado con crema fresca y pepino 100gr. / 16€

Tortilla con cebolla caramelizada 8 horas 8,5€

PARA SACIAR EL HAMBRE

Col caramelizada con sanfaina 200gr. / 14€

El auténtico roast-pork con vinagreta de mostaza y olivada de berenjena 100gr. /
14€

Pollo de pagés relleno con foie y salsa de múrgulas 20€

Callos con jamón 240gr. / 15€

Ventresca de atún con tomate y alcaparras 19€

Albóndigas con setas y patata 17,50€

Filete Wellington con foie, salsa de Oporto y trufa 22€

Canelones 3 carnes 14,50€

DULCE

Pastel de almendra con helado de avellana 6€

Piña caramelizada con chantilly 6€

Fondant de chocolate con helado de vainilla 7€

CHARCUTERIE AND CHEESES

Selection of artisan cured meats 90g / €19

Iberian ham shoulder from La Dehesa de los Monteros, Ronda, Málaga 80g / €28

Selection of artisan cheeses 200g / €26

Marinated salmon 80g / €10.50

TO SNACK ON

Sourdough with Calaveruela butter (sheep's milk) €4.50

Crystal bread with tomato €4.50

Artisan raw olives 150g / €5.50

Russian salad 200g / €8

Pickled foie gras with toast 100g / €19.50

Sardines in spicy pickle 2 pieces / €5

Montanera terrine with toast 120g / €12

Spoon-style chicken with toast 100g / €11

Marinated salmon with crème fraîche and cucumber 100g / €16

Omelette with caramelized onions 8 hours €8.50

TO SATISFY YOUR HUNGER

Caramelized cabbage with sanfaina sauce 200g / €14

Authentic roast pork with mustard vinaigrette and eggplant olive spread 100g / €14

Country chicken stuffed with foie gras and morel sauce 20€

Tripe with ham 240g / €15

Tuna belly with tomato and capers 19€

Meatballs with mushrooms and potatoes 17.50€

Wellington steak with foie gras, port wine sauce, and truffle 22€

Three-meat cannelloni 14,50€

DESERT

Almond cake with hazelnut ice cream 6€

Caramelized pineapple with Chantilly cream 6€

Chocolate fondant with vanilla ice cream 7€