
PARA PICAR**TO SHARE**

Gilda de pulpo, tomate confitado y piparras (1u) <i>Octopus gilda with confit tomatoes and piparras (1u)</i>	ML P SF	6
Croqueta de la carne del puchero (1u) <i>Croquettes made with stewed meat (1u)</i>	G L H	3
Jamón ibérico de bellota cortado a mano <i>Sliced Iberian acorn-fed ham</i>		36
Pan con tomate <i>Bread with tomato</i>	G	4,5
Cogollos de lechuga con ternera asada <i>Lettuce hearts with roast beef</i>	H SF MZ	14

ENTRANTES**STARTERS**

Salpicón de mejillones con salmorejo <i>Mussel salad with salmorejo</i>	G P ML SF	18
Puerros confitados, ajo blanco y sardina ahumada <i>Caramelised leeks, white garlic sauce and smoked sardines</i>	P FS SF	12
Ensalada de bacalao y endivias con aceituna y naranja <i>Cod and endive salad with olives and orange</i>	H MZ SF P	16
Pimientos verdes rellenos de pringa <i>Green peppers stuffed with pringa (stewed meat)</i>	SF	13
Menestra de verduras a la carbonara <i>Vegetable medley with carbonara sauce</i>	H L	14

PLATOS PRINCIPALES**MAIN COURSES**

Esturión de Riofrío, patata al mortero y jugo del guiso malagueño <i>Riofrío sturgeon with mortar mashed potato and Málaga-style braising jus</i>	P M	40
Pargo con pimientos asados y gazpachuelo <i>Red Snapper with roasted peppers and gazpachuelo</i>	H P MZ SF S	32
Lomo de bacalao con garbanzos y espinaca <i>Cod fillet with chickpeas and spinach</i>	P SF A	29
Albóndigas de choco con patatas fritas <i>Cuttlefish meatballs with chips</i>	G H L P ML SF	23
Raviolón de rabo de toro al oloroso con pesto de pistacho <i>Oxtail ravioli in Oloroso sherry with pistachio pesto</i>	L GF SF	25
Presa de cerdo ibérico con nuestra salsa barbacoa <i>Iberian pork shoulder with our barbecue sauce</i>	SF	27
Pollo a la parrilla, maíz y zanahorias asadas <i>Grilled chicken with roasted sweetcorn and carrots</i>	SF	25
Espalda de chivo malagueño, lacada con avellana y ajo negro <i>Málaga Kid goat shoulder with hazelnut and black garlic glaze</i>	SF FS	30
Entrecote de vaca con salsa de vino tinto y patata al horno <i>Beef entrecôte with red wine sauce and roast potatoes</i>	SF	35

GUARNICIONES | SIDES

Patatas fritas caseras <i>Homemade french fries</i>		6
Verduras escalivadas a la parrilla <i>Grilled roasted vegetables</i>	SF	12
Lechuga viva con hojas verdes <i>Fresh lettuce with green leaves</i>		8
Salteado de verduras <i>Sautéed vegetables</i>		12

POSTRES**DESSERTS**

Melón al Jerez, chocolate blanco y granizado de albahaca <i>Melon with sherry, white chocolate and basil sorbet</i>	SF H L	9
Piña con sorbete de coco, brandy y nuestra miel <i>Pineapple with coconut sorbet, brandy and our honey</i>	SF FC	9
Jugo de frutos rojos con helado de queso y aceitunas caramelizadas <i>Red berry juice, with cream cheese ice cream and caramelised olives</i>	L	11
Mousse de chocolate negro, avellana y romero <i>Dark chocolate, hazelnut and Rosemary mousse</i>	FC L H SF G	11
Bienmesabe antequerano al estilo La Finca <i>La Finca style Antequera bienmesabe</i>	FC G L H	9
Selección de helados y sorbetes (1 bola) <i>Selection of ice creams and sorbets (1 scoop)</i>	G L H FS	3
Tabla de quesos de Andalucía <i>Andalusian cheese platter</i>	G L FS	20

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona. | *Prices include VAT. Bread and water service: €4 per person.*

G	Gluten <i>Gluten</i>	FS	Frutos secos <i>Nuts</i>	C	Cerdo <i>Pork</i>	CH	Cacahuets <i>Peanuts</i>
L	Leche <i>Milk</i>	AJ	Ajo <i>Garlic</i>	SJ	Soja <i>Soy</i>	AL	Altramucos <i>Lupines</i>
H	Huevo <i>Egg</i>	M	Crustáceos <i>Seafood</i>	A	Apio <i>Celery</i>	S	Sésamo <i>Sesame</i>
P	Pescado <i>Fish</i>	ML	Molusco <i>Molluscs</i>	MZ	Mostaza <i>Mustard</i>	SF	Sulfitos <i>Sulphites</i>

VINOS DULCES

SWEET WINE

1€ 1€

Dimobe Pajarete | Moscatel | *Pedro Ximénez* | Sierra de Málaga

9 32

Gracias Hermanos Px Dulce Viejo | *Pedro Ximénez* | Sierra de Málaga

10 45

Toro Albalá | *Don Pedro Ximénez* | Montilla – Moriles

15 55