

ENTRADAS

Jamón Ibérico de bellota con tostas de pan rústico, tomate y aceite A.O.V.E 18,00€



Troceada de lomo de orza con pimientos del padrón y chip de patatas 12,00€



Huevos rotos con lomo de orza, jamón ibérico y chip de patatas 11,00€



Tosta de pan rústico, con sardina ahumada y guacamole 3,50€/ud.



Surtido de quesos de leche de cabra Payoya y oveja merina, tostas de pan rústico, tomate y A.O.V.E..... 11,00€



Raviolis de chivo lechal gratinado 4,50€/ud.



Alcachofas salteadas al Vino de Málaga con langostinos y virutas de jamón ibérico 12,00€



Pulpo a la brasa con patata chafada y A.O.V.E. 16,00€



Calamares plancha..... 11,00€



ENSALADAS

Ensalada mediterránea con productos de la huerta y vinagreta de Módena 9,50€



Ensalada de guacamole con boquerones marinados y tomate huevo de toro 7,50€



Ensalada de queso rulo de cabra, frutos secos y vinagreta de mostaza de Dijon y fresas 7,90€



ARROCES

Arroz negro con sepia, langostinos y ali oli 22,00€ * 2 personas



Arroz caldoso de pescado con un toque de hierbabuena 22,00€ * 2 personas



Arroz cremoso de setas, gambón y polvo payoyo 22,00€ * 2 personas



Los arroces se servirán para un mínimo de 2 personas

PESCADOS

Bacalao al pilpil con patatas chafada al A.O.V.E. 14,75€



Bacalao confitado a baja temperatura con pisto de espinacas y ajos tiernos 14,75€



Ventresca de Atún encebollado con cebolla roja y orégano fresco 18,00€



Ventresca de atún con concassé de tomate y ajo negro de las Pedroñeras 18,00€



❖ *Consulte nuestras sugerencias del día*

CARNES

Churrasco marinado de pollo..... 9,90€



Solomillo de cerdo con salsa de mostaza antigua 13,00€



Presalada Ibérica de bellota con moho rojo picón de ñoras 14,90€



Plato de los montes (Taco de lomo, chorizo, huevo, pimientos y patatas fritas) 13,50€



Paletilla de chivo lechal al horno - Paletilla de chivo lechal elaborada a baja temperatura, verdura de temporada y patatas 18,50€



Chuletitas de chivo lechal 14,00€

Caldereta de chivo lechal 15,00€



Solomillo de Ternera (Vacuno Mayor) 19,00€

Lomo bajo de Ternera (Rubia Gallega) 17,50€

Chuletón de Vacuno Mayor 4,50€ / 100 grs.

Todas nuestras carnes están elaboradas a la barbacoa con carbón vegetal y van acompañadas de patatas y verduras de temporada

POSTRES

Leche frita con helado de turrón 5,00€



Couland de chocolate con helado de vainilla..... 5,90€



Tarta de manzana con helado de vainilla..... 4,90€



Tarta de queso fresco caramelizada 4,00€



Los postres de Couland y Tarta de manzana, tendrán un tiempo estimado de servicio de 12 minutos

PLATOS INFANTILES

Filete de pollo empanado con patatas fritas..... 7,50€



❖ *Consulte nuestras sugerencias del día*

Todos los precios tienen el 10 % de IVA incluido

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACION DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

SOLICITEN INFORMACION A NUESTRO PERSONAL, MUCHAS GRACIAS.



STARTERS

Acorn-fed Iberian ham served with tomato toasts and extra virgin olive oil 18,00€



Grilled fillet of prok with "peppers from Padrón" (typical Green Galician peppers) chip of potatoes 12,00€



Cracked eggs with grilled pork, Iberian ham and chip of potatoes..... 11,00€



Toast with smoked sardine and guacamole 3,50€/ud.



Pure sheep cheese selection (Payoyo) served with tomato toasts and extra virgin olive 11,00€



Ravioli (Italian – filled pasta in tomato sauce) of goat au gratin 4,50€/ud.



Artichokes sauteed "Oloroso Sherry wine of Malaga", prawns and Iberian Ham shavings..... 12,00€



Grilled octopus with mashed potatoes and extra virgin olive..... 16,00€



Grilled Squid 11,00€



SALADS

Avocado Salada. Mixed lettuces with guacamole marinated anchovies and tomato 7,50€



Mediterranean Salad. Mixed lettuces, tomato, carrot, onion and tuna with Modena vinaigrette 9,50€



Goat Cheese Salad. Mixed lettuces, goat cheese roller and (dried fruits) nuts with Dijon mustard vinaigrette and strawberries 7,90€



RICES

Black rice with cuttlefish, prawns and alioli (garlic and oil dressing)..... 22,00€ * 2 personas



Fish soupy rice with a touch of spearmint..... 22,00€ * 2 personas



Creamy mushroom rice, shrimp and cheese selection (Payoyo) powder 22,00€ * 2 personas



Rices will be served for a minimum of 2 people

FISH

Cod loin pil-pil with extra virgin olive oil served with mashed potatoes.....14,75€



Cod loin confit with with spinach ratatouille (tomato and vegetable stew) and spring baby garlic....14,75€



Sauted tuna (tuna belly) with onions served with red onion and fresh oregano 18,00€



Tuna (tuna belly) with concasse of tomato and black garlic 18,00€



MEATS

Marinated Chicken Steak (barbacued steak) 9,90€



Iberian pork sirloin steak stuffed with mustard sauce 13,00€



Iberian pork with potatoes and spicy sauce (moho picón) of Ñora (a variety of pepper) 14,90€



“Plato de los montes” Loin in lard with chorizo (spicy pork sausage), French fries, fried eggs, peppers and fried aubergines..... 13,50€



Leg of goat accompanied with glazed onions, potatoes and seasonal vegetables..... 18,50€



Chops of suckling goat from Malaga..... 14,00€

Suckling goat stew on vegetables with crispy potatoes..... 15,00€



Beef sirloin steak 19,00€

Beef tenderloin..... 17,50€

Beef T-bone steak.....4,50€ / 100 grs.

All our meats are prepared on the barbecue with charcoal. They are accompanied by potatoes and seasonal vegetables.

DESSERTS

Fried Milk pudding with nougat ice cream..... 5,00€



Chocolat Coulant with vainilla ice cream..... 5,90€



Apple Pie with vainilla milkshake..... 4,90€



Caramelized Cheese Cake..... 4,00€



Coulant and Apple pie desserts, have an estimated service time of 12 minutes

CHILDREN MENU

Chicken breast fried in batter with chips..... 7,50€



❖ *Check our suggestions of the day*

All prices include 10 % VAT

REGULATION (EU) N° 1169/2011

ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ON FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES. REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF. THANK SO MUCH.



ENTRANTS

Jambon Ibérique avec toas du pain rustique au tomate nature et huiled'olive extra vierge 18,00€



Morceau de filet de porc dans le saindoux avec poivrons pour Padron et chips..... 12,00€



Oeufs brouillés avec filet de porc dans le saindoux, jambon et les pommes de terre 11,00€



Toast du pain rustique avec sardine fumée et guacamole..... 3,50€/ud.



Fromage Payoyo avec toast du pain rustique au tomate nature et huiled'olive extra vierge
..... 11,00€



Ravioli of chevreau de Malaga gratiné..... 4,50€/ud.



Artichauts aux crevettes et copeaux de jambon ibérique avec une tocuhe de vin de Malaga.....
..... 12,00€



Octopus grilles avec des pommes de terre et huiled'olive extra vierge. 16,00€



Calamars grillés..... 11,00€



SALADES

Guacamole Salade, anchois marinés et tomates 7,50€



Salade Méditerranéenne avec des produits de notre jardin et une vinaigrette de Modène
..... 9,50€



Salade de fromage de chèvre, fruits secs et vinaigrette à la moutarde de Dijon et les fraises
..... 7,90€



RIZ

Riz noir avec seiches, crevettes et aïoli 22,00€ * 2 personas



Riz au poisson avec une touche de menthe 22,00€ * 2 personas



Riz crémeux aux champignons, crevettes et fromage en poudre Payoyo 22,00€ * 2 personas



POISSONS

Morue au pil-pil avec pommes de terre..... 14,75€



Morue confit à basse temperature avec épinards et l'ail..... 14,75€



Thon à lòignon rouge et lòrigan frais..... 18,00€



Filet de thon avec concassé de tomates et de l'ail noir 18,00€



VIANDES

Steak de poulet mariné 9,90€



Filetmignon de porc à la moutarde 13,00€



Pres. Porc ibérique avec mojo picon (sauce des poivrons rouges) 14,90€



Plat des montagnes **“Plato de los montes”**: Morceaux de jarret de porc avec sa graisse, chorizo, oeuf, pommes de terre, les poivrons et les aubergines 13,50€



Épaule de chevreau de Malaga 18,50€



Épaule de chevreau de Malaga au four 14,00€

Ragoût de Chevreau de Malaga 15,00€



Filet de boeuf 19,00€

Faux filet de boeuf..... 17,50€

Côte de boeuf4,50€ / 100 grs.

Toutes nos viandes sont cuites sur le barbecue au charbon de bois. Ils sont accompagnés de pommes de terre et légumes de saison.

DESSERTS

Lait frit avec de la crème glacée au nougat..... 5,00€



Coulant au chocolate avec de la crème glacée à la vanille..... 5,90€



Tarte aux pommes avec de la crème glacée à la vanille 4,90€



Tarte de Fromage..... 4,00€



Coulant and Tarte aux pommes desserts, aura un temps de service estimé à 12 minutes

MENU DES ENFANTS

Filet de poulet pane avec des frites..... 7,50€



❖ *Consultez nos suggestions du jour*

Tous les prix ont la 10 % TVA inclus

RÈGLEMENT (EU) N° 1169/2011

CONCERNANT L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET SUR LES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. DEMANDE D'INFORMATION. MERCI BEAUCOUP

