

pastres

Milhojas caramelizadas con crema de vainilla Tahiti <i>Caramelized mille-feuille with vainilla cream from Tahiti</i>	6,25€
Puro chocolate <i>Pure Chocolate</i>	7,50€
Viaje a Tailandia: Bizcocho de curry y sorbete de coco con crema de fruta de la pasión <i>Journey to Thailand: Curry cake, coconut sorbet and passion fruit</i>	7,25€
Tarta cremosa de queso con sorbete de frambuesa <i>Creamed cheese cake with raspberry sorbet</i>	6,75€
Tarta Árabe: Obleas crujientes, crema fluida y almendra crocanti <i>Arabian cake: Crunchy Obleas, fluid cream and crunchy almonds</i>	6,25€

el merendero



tapas

	tapa	media
Pincho de tortilla <i>Spanish Omelette 'Pintxo'</i>	2,00€	
Miniburger de rabo de toro <i>Ox-tail mini-burger</i>	5,95€	
Ensaladilla rusa con melva canutera <i>Russian salad with Bullet Tuna fillet</i>	2,75€	5,90€
Huevos rellenos "La Querencia" <i>Filled eggs "La Querencia"</i>	2,50€	5,00€
Boquerones en vinagre con tomate y aguacate <i>Anchovies in vinegar with tomato and avocado</i>	2,75€	5,50€
Salpicón de langostinos y pulpo <i>Octopus and prawn 'salpicón'</i>	3,75€	8,00€
Mejillones en escabeche <i>Pickled mussels</i>	2,00€	4,00€
Tosta de anchoa, tomate y AOVE (ud) <i>Anchovies with tomato and EVOO on toast (u.)</i>	1,90€	
Tosta de sardina ahumada y pimientos asados (ud) <i>Smoked sardin and roasted peppers on toast(u.)</i>	3,50€	

sopas frías

	zurito	bol
Gazpacho clásico <i>Classic Gazpacho</i>	2,50€	5,50€
Ajoblanco malagueño <i>'Ajoblanco malagueño': Garlic cold soup</i>	3,00€	7,00€
Porra antequerana con ventresca y huevo <i>'Porra antequerana' with tuna belly and egg</i>	3,00€	7,00€

ensaladas

Merendero: Lechuga, aguacate, ventresca, tomate y cebolleta (2Pax) <i>Merendero: Lettuce, avocado, tuna, tomato and sweet onion (2Pax)</i>	12,50€
Ensalada Clásica de pimientos asados <i>Classic roasted peppers</i>	9,50€
Ensalada de langostinos en tempura thai <i>Prawns salad in thai tempura</i>	13,75€
Laminas de tomate de campo, sardina ahumada, cebolla roja y berros <i>Tomato slices with smoked sardin, red onion and watercress</i>	13,50€

verduras

	media	ración
Espárragos verdes a la plancha con vinagreta de trufa <i>Grilled green asparagus with truffle vinagrette</i>	4,50€	9,75€
Pimientos del padrón fritos <i>Fried Padron peppers</i>	3,90€	7,90€
Alcachofas confitadas con taquitos de ibérico <i>Confit artichokes with iberian ham cubes</i>	6,00€	12,00€
Tempura de berenjenas con porra antequerana <i>Aubergine tempura with porra antequerana</i>		9,80€

mariscos y moluscos

Conchas finas ('Una que son dos') <i>Clam from Málaga (u.)</i>	2,50€
Gambas cocidas <i>Cooked prawns</i>	13,50€/200gr.
Langostinos de Sanlúcar <i>Prawns from Sanlúcar</i>	18,50€/200gr.
Navajas gallegas de buzo <i>Razor clams from Galicia</i>	3,00€/ud.

pescaito frito

Boquerones (150gr/250gr) <i>Anchovies (150gr/250gr)</i>	6,00€	10,50€
Boquerones al limón (150gr/250gr) <i>Anchovies marinated with lemon (150gr/250gr)</i>	6,00€	10,50€
Calamar (140gr/250gr) <i>Squid (140gr/250gr)</i>	8,75€	15,50€
Calamaritos (140gr/250gr) <i>Small squids (140gr/250gr)</i>	8,75€	15,50€
Cazón en adobo (150gr/250gr) <i>Marinated dogfish (150gr/250gr)</i>	5,00€	9,25€
Salmonetitos (150gr/250gr) <i>Small salmons (150gr/250gr)</i>	8,00€	14,50€

picateo feria 2017

entradas

	media	ración
Jamón ibérico de bellota "La Dehesa de los Monteros" <i>Iberian ham from acorn-feed pigs "Dehesa de los Monteros"</i>	13,50€	24,00€
Queso puro de oveja L. C. 'Marantona' <i>Sheep's milk cheese "Marantona"</i>	8,25€	13,75€
Ensaladilla rusa con lomitos de melva canutera <i>Russian salad with Bullet Tuna fillet</i>	5,90€	10,50€
Láminas de pulpo con ralladura de tomate y AOVE <i>Sliced octopus with thinly sliced tomato and EVOO</i>	8,75€	15,50€
Tartar de atún rojo de Almadraba <i>Red Tuna of Almadraba tartare</i>		23,00€
Terrina de boquerones con pimientos asados y olivas negras <i>Bowl of anchovies, roasted peppers and black olives</i>		11,50€
Canelón de aguacate, atún rojo, manzana verde y tobiko <i>Avocado canelloni, red Tuna, green apple and tobiko</i>		15,80€

primeros

	media	ración
Croquetas de jamón ibérico de bellota <i>Iberian ham croquettes</i>	5,90€	10,50€
Croquetas de queso rondeño y trufas <i>Cheese from Rondeño croquettes with truffles</i>	5,90€	10,50€
Arroz del día Consultar alérgenos <i>Daily Rice</i>	6,00€	12,00€
Huevos fritos de corral con calamaritos y salsa tártara <i>Fried eggs with squids eggs and tartar sauce</i>		15,50€
Tiradito andalúz de pez limón <i>Lemon fish Andalusian tiradito</i>		16,50€
Ceviche de corvina y gamba con leche de tigre y fruta de la pasión <i>Roasted noodles with red prawn and ali-oli</i>		18,50€
Fideos tostados con carabineros y ali-oli de sus corales <i>Croaker ceviche and white prawn with tiger milk of passion fruit</i>		17,75€

pescados y carnes

Lomo de bacalao confitado, puré de coliflor, piñones y setas salteadas <i>Glaze hake loin, cauliflower purée, pine nuts and sauteed mushrooms</i>	22,50€
Corvina asada con patatas ratte, cherry, olivas negras y albahaca <i>Roasted croaker with ratte potatoes, cherry, black olives and basil</i>	18,50€
Pulpo asado al carbón con batata, judías verdes y lima <i>Grilled octopus with ginger ali-oli, watercress and dry tomato</i>	19,50€
Nuestra versión del atún rojo encebollado de Tarifa <i>Our version of red tuna with onion from Tarifa</i>	19,50€
Carillera de ternera al cacao con crocanti de causa limeña y shiso frito <i>Iberian beef cheek with cacao, crunchy 'causa limeña' and fried shiso</i>	18,50€
Canelones de rabo de toro, parmentier de patatas y queso de oveja <i>Ox tail canelloni with potato parmentiere and sheep cheese</i>	17,50€
Pluma ibérica de bellota (200gr)* Iberian "Pluma" (200 gr.)* <i>* Acompañadas de patatas fritas en AOVE de producción propia y verduras</i>	18,50€
Served with potatoes in EVOO and stir-fried vegetables	
Solomillo de ternera al vino tinto, crema de patata y verduras baby (200 gr.) <i>Beef tenderloin (200 gr.) in red wine, potato cream and baby vegetables</i>	22,50€