

DEL ULTRAMARINOS
cortado en nuestra Berkel

Ostra Ancelin Special nº2 al natural 4,8€/ud

Anguila abumada, perlas de miel de caña y ajoblanco 10,50€ (2ud)

Anchoa San Filippo, mantequilla Échiré 9,50€ (2ud)

Virutas de paleta de jamón ibérico "Dehesa de los Monteros" 15€/60 gr.

Lomo ibérico Dehesa de los Monteros 15€/60 gr.

Cabecero ibérico · Coppa Dehesa de los Monteros 12€/60 gr.

Salchichón cular de Vic Casa Sendra 10€/60 gr.

Selección de quesos artesanos españoles

3 Quesos · 13€/60gr. | 5 Quesos · 18,5€/100gr.

Surtido "Doña Angela"

Paleta (20gr.), Salchichón (20gr.) y 2 quesos (40gr) · 20€

ENTRANTES

Paté de chivo, gel de pasas, mermelada de cerveza y almendras 13€

Tomate de temporada, cherries confitados, burratina y sardina abumada 15€

Alcachofa confitada, jugo de sus hojas, papada rustida y yema 14€

Tártaro de jurel, yogur de sus espinas y encurtidos de la casa 16€

Peregrinas al horno con remolacha asada, vinagreta de naranja y anchoa 17,50€

Tártaro de atún rojo de almadraba picante con aguacate 17,50€

Pulpo a la brasa con crema de berenjenas y miel con vinagreta de lima y cilantro 19,50€

Raviolis de perdiz en caldo gazpacho antequerano 16€

Canelón de chivo con crema de queso viejo y hierbabuena 16€

LA MAR EN NUESTROS FOGONES

*Atún rojo de almadraba
reducción de cebolla y salsa española 29€*

*Suprema de róbalo al horno
salsa verde especiada con cuscús axárquico 25€*

*Bacalao desalado y pochado
cremoso de parmesano y espinacas salteadas 25€*

*Corvina rustida
hinojo estofado y caldo de sus huesos 25€*

CARNE

*Lingote de cochinillo con jugo de tomillo
puré de orejones y pastel de patata y cebolla 29€*

*Carrillera de ternera estofada
con gástrico de miel de caña de Frigiliana y puré de apionabo 25€*

*Paletilla de chivo malagueño a baja temperatura
con patatas en adobillo y porrilla de acelgas 36€*

*Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con aliño de hierbas de monte
con gajos de patatas fritas caseras 25€*

*Solomillo de añojo
con salsa de carne al oloroso y alboronia 31€*

Consulte nuestros especiales semanales

MENÚ DEGUSTACIÓN NARIXA · 45€ por persona / Maridaje: 48€ p.p.

*Descubre nuestra cocina con un menú elegido por nuestro chef Manu Furia
5 pases, pan y aceite · bebidas no incluidas · el menú sólo se servirá a mesa completa
La selección de vinos se realizará por nuestro equipo de sala con referencias andaluzas*