

COCINA DE TEMPORADA- INVIERNO SEASONAL CUISINE- WINTER

Entradas y platos con huevo campero · *Starters and Free-range Egg Dishes*

Huevos camperos con trufa negra de invierno, patatas campesinas y jamón ibérico de Ronda

“Trilogía serrana: trufa, jamón y huevo campero”

Un homenaje a los sabores nobles de la tierra malagueña.

A tribute to the noble flavors of the Málaga mountains.

(1,10)-----18€

Patatas en adobillo con huevos camperos y jamón ibérico de Ronda

“Receta del recuerdo”

Patatas guisadas como antaño, con el alma de la cocina tradicional.

Potatoes stewed in traditional seasoning, with free-range eggs and Ronda ham.

(1,10,13)-----18€

Platos de cuchara y tradición · *Traditional stews & spoon dishes*

Fabada con morcilla y chorizo de Colmenar

“Fabada de casa nuestra”

Un guiso malagueño con el alma de la sierra y la esencia del fuego lento.

Málaga-style stew infused with mountain soul and the essence of slow cooking.

(13)-----12€

Platos principales de la tierra · *Main dishes from the Land*

Lomo de los Montes adobado en manteca colorá con patatas campesinas, huevo campero y pimientos del padrón

“Lomo antiguo de los montes”

Una receta de herencia popular, con la fuerza del campo y el sabor de la cocina de antes.

Old-style pork loin marinated in red lard, with country potatoes, farm egg and padrón peppers.

(1,10,13)-----21€

Rabo de toro de la Dehesa de Ronda con patatas campesinas

“Un plato con alma e historia”

Guiso tradicional de rabo de toro, cocinado con la receta de los antiguos bandoleros de la serranía.

Oxtail from the Ronda grasslands with country-style potatoes. A dish full of soul and history.

(1,13)-----23€

COCINA DE TEMPORADA- INVIERNO

SEASONAL CUISINE- WINTER

Platos principales de la tierra · Main dishes from the Land

Codillo de cerdo ibérico asado al romero y tomillo con patatas camperas
"Montes y brasas"

Asado lentamente hasta quedar meloso, este codillo ibérico se impregna de los aromas intensos del romero y el tomillo frescos, recogidos del monte.

El perfume de estas hierbas, protagonista en cada bocado, transforma este plato en una experiencia sensorial que huele a sierra y cocina de fuego lento.

*Iberian pork knuckle, slow-roasted with fresh rosemary and thyme, served with rustic potatoes.
A dish perfumed with the essence of the Málaga hills.*

23€

Postres caseros con esencia malagueña · Homemade desserts with Málaga essence

Gachas de los Montes de Málaga con infusión de matalahúva y miel de caña de Frigiliana
"Dulce de la memoria"

Este postre caliente y suave se tomaba en los hogares malagueños en los días de frío y lluvia, cuando el cuerpo pedía abrigo y la cocina olía a anís y miel de caña.

Receta de cortijo, sencilla y reconfortante, que revive la tradición dulce de nuestros inviernos.

*Warm Málaga-style porridge with anise infusion and local cane honey.
A comforting dessert for rainy winter days.*

(1,11) 6€

Leche frita sobre lecho de confitura de Naranja de Cartama
"Invierno en un bocado"

Leche frita de rebozado dorado y crujiente, corazón cremoso y mermelada de naranja de Cártama.

Golden, crispy fried milk with a creamy heart, served with orange marmalade from Cártama.

(1,10,11) 8€

Consultar opción sin gluten de nuestros platos | Check for gluten-free options in our dishes

SI TIENES ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA CONSULTAR SIEMPRE A NUESTROS CAMAREROS.
IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE ALWAYS CONSULT OUR WAITERS.

