**entradas frías /** cold starters

pan **/** bread 1.00 €

ensalada especial de la casa **/** special house salad 8.00 €

ensalada templada taquitos de pollo **/** warm chicken salad 8.00 €

surtido ibérico **/** assorted tray of iberian sausage 11.00 €

jamón ibérico **/** iberian ham 16.00 €

tabla de quesos y pate **/** assorted cheese and foie gras 12.00 €

tartar de salmón y aguacate de malaga / salmon tartar with avocado 10.00 €

porra antequerana **/** cold cream of tomato 6.00 €

bastones de berenjenas con porra **/** aubergines w.cold tomato cream 6.00 €

**entradas calientes** **/** hot starters

huevos rotos con jamon ibérico/ broken fried eggs with Iberian ham 7.00 €

revuelto de gulas y calabacin / scrambled eggs with gulas and zucchini 7.00 €



revuelto de la casa /scrambled eggs with shrimps, ham and asparagus 7.00 €

berenjenas con miel / aubergines fried in batter with sugar cane honey 7.00 €

parrillada de verduras / fresh grilled vegetables 9.00 €

tostadas de foie de pato y queso rulo de cabra / foie & cheese toasts 10.00 €

pulpo a la brasa / grilled octopus 15.00 €

pulpo a la gallega / octopus in the Galician way 15.00 €

gambas al ajillo / prawns in garlic sauce 9.00 €

boquerones al limón / fried anchovies with lemon 8.00 €

**sopas /** soups

sopa de la casa / garlic soup with asparagus & ham 6.00 €

sopa de picadillo / ham and chicken soup 5.00 €

sopa de viña AB / viña AB soup (mayonnaise & sweet wine soup) 6.00 €

**arroces /** rices

arroz de presa y marisco / iberian pork and seafood paella 9.00 €

arroz negro / black paella 9.00 €

risotto con setas y langostinos / risotto with mushrooms and prawns 9.00 €

**pescados** **/** fish

merluza a la sidra / hake in cider sauce 8.00€

pez espada a la crema de gambas / sword fish in shrimp sauce 9.00 €

bacalao confitado / cod confit 10.00 €

dorada fresca a la espalda / baked gilthead bream 10.00 €

lubina fresca a la espalda / baked sea bass 10.00 €

salmon a la naranja / salmon in orange sauce 9.00 €

**carnes /** meats

solomillo de cerdo / pork tenderloin 10.00 €

secreto de cerdo ibérico bellota / iberian pork loin fillet 11.00 €

presa ibérica bellota con foie / iberian pork shoulder with foie gras 14.00 €

solomillo de ternera / veal tenderloin 21.00 €

entrecote de ternera / beef entrecote 15.00 €

chuletón de ternera / ribeye steak 22.00 €

rabo de toro / ox tail in sauce 9.00 €

paleta de chivo lechal al horno / milk-fed goat roast shoulder 19.00 €

chuletillas de cordero / lamb cutlets 13.00 €

**salsas:** pimienta , roquefort , malagueña /pepper, roquefort, malaga 1.50 €

**postres caseros /**homemade desserts

flan /cream caramel 2.50 €

natillas /custard 2.50 €

arroz con leche / rice pudding 2.50 €

cuajada / junket with honey 2.50 €

sugerencias del dia / daily special 4.00 €

**bebidas /**drinks

agua mineral litro, ½ cerveza, refrescos, zumos, batidos / soft drinks 1.80 €

copa de tinto crianza / glass of red wine 2.00 €

copa de blanco afrutado / glass of white wine 1.80 €