

C A R T A



PREMIO
"JOSE LUS BARRIONUEVO 2015"



Para abrir boca

1. Gambas frescas cocidas al vapor (Bahía de Málaga)..... 18.00 €
2. Jamón ibérico de bellota CASTRO Y GONZÁLEZ 21.00 €
3. Queso de oveja curado al corte 12.00 €

Tapitas

4. Sardina ahumada en pan de cristal, jugo de tomate , canónigos y queso de Coín.....3.50 €
5. Judiones con manitas de cerdo, chorizo picante y morcilla de pueblo.5.00 €
6. Migas caseras con sus avíos, huevo a baja temperatura y naranja4.00 €
7. Alcachofas en tempura de cítricos y toffe de naranja4.00 €
8. Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy.....3.50 €
9. Morcilla de pueblo con arroz, mermelada de manzana y piñones2.75 €
10. Fideos negros al ajillo con gámbas y mahonesa ajada4.00 €
11. Carpaccio de vieira con alcachofas y mahonesa de setas5.00 €

Algo fresco

12. Cogollos aliñados a nuestra manera 7.00 €
13. Ensalada de queso de cabra con frutos secos, membrillo y vinagreta de mostaza9.50 €
14. Nuestra típica ensaladilla rusa con gambas frescas.....8.00 €

Calentito

15. Sopa típica del pueblo de Coin (Patatas, cebolla, tomate, pan y huevo escalfado)....6.00 €
16. Consomé de ave con taquitos de jamón ibérico y huevo cocido5.00 €
17. Gazpachuelo malagueño con pescada, langostinos y vino Viña AB (viernes, sábado y domingo).....7.00 €

Arroces

18. Arroz caldoso con bogavantes y gambas (2 personas) 38.00 €
19. Arroz con presa de ibérico y setas (2 personas)..... 24.00 €

Ideal para compartir

“En frío”

20.	Caña de presa ibérica	14.00 €
21.	Surtido de ibéricos (Caña de Presa, Jamón y Queso de oveja curado).....	16.00 €
22.	Anchoas del cantábrico sobre tomate de temporada y tostas con jugo de tomate y aceite de oliva	17.00 €
23.	Paté de faisán y trufa con compota de manzana y sus tostas.....	10.00 €
24.	Foie macerado con vino dulce y pimienta sishuan y acompañado de mermelada de arándanos.....	12.00 €
25.	Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva sobre lecho de pimientos del piquillo confitados y cebollita.....	12.00 €
26.	Tataki de atún macerado en soja y cítricos del Valle y ensalada wakame y mahonesa de sésamo y yozu	15.00 €
27.	Finas láminas de lomo de cerdo al horno aderezada con especias variadas y aceite de oliva virgen	10.00 €

“En caliente”

28.	Berenjenas con miel de caña.....	10.00 €
29.	Croquetas caseras variadas con confitura casera de ciruelas pasas, orejones y vino dulce	10.00 €
30.	Boquerones fritos abiertos al limón.....	10.00 €
31.	Tacos de salmón con verduras de temporada y salsa agridulce a la naranja	16.00 €
32.	Pulpo a la parrilla con mahonesa de placton y de pimentón picante y ceviche de pulpo	18.00 €
33.	Mollejas de chivo a la sartén con setas salteadas al ajillo.....	15.00 €
34.	Wok de verduras con taquitos de solomillo de ternera	18.00 €

“Revueltos de la Granja”

35.	Revuelto de gulas salteadas con langostinos	10.00 €
36.	Champiñones al horno con huevos rotos, crujiente de jamón, aceite de trufas y sal de aceitunas.....	11.00 €

Delicias del Mar

37.	Lubina a la sal de romero y tomillo	16.00 €
38.	Lomo de bacalao con una suave velouté al ajo	16.00 €
39.	Lomo de salmón con salsa de naranja.....	16.00 €
40.	Lomo de corvina con salsa al azafrán y gambas	16.00 €

Delicias de Nuestra Tierra

Chivo

41. Paletilla de chivo lechal asada 22.00 €

Vaca

42. Buey a la piedra (2 personas)..... 36.00 €
43. Chuletón de buey a la parrilla (4,8 €/100 gr.) S/P €
44. Entrecot de buey a la parrilla 17,00 €

Ternera de Coín

45. Hamburguesa de entrecot de ternera gourmet con queso Cheddar y salsa
barbacoa en pan de brioche 11.00 €
46. Solomillo de ternera a la parrilla..... 20.00 €
47. Solomillo de ternera con foie y crema de vino Málaga 23.50 €
48. Jarrete de ternera lechal asado, servido con verduras de la Huerta
(Por encargo 2-3 pers.) 58.00 €

Cerdo

49. Cochinillo lechal asado 22.00 €
50. Presa ibérica a la brasa 14.00 €
51. Presa ibérica a la sal de carbón (2 personas)..... 28.00 €
52. Costilla de cerdo asada a fuego lento con nuestra salsa especial
barbacoa – BBQ..... 10.00 €

Aves

53. Muslo de pato confitado con salsa de mango y martini blanco 14.00 €

Todas las carnes podrán acompañarse de salsa:

- Salsa a la Pimienta o salsa de Vino Málaga 1.80 €



Menús para niñ@s

54. Filete de pollo empanado con patatas fritas + 1 bebida + 1 postre (Bombón helado o una bola de helado)..... 10.00 €
55. Nuggets de pollo con patatas fritas + 1 bebida + 1 postre (Bombón helado o una bola de helado)..... 10.00 €
56. Macarrones con salsa Boloñesa casera + 1 bebida + 1 postre (Bombón Helado o una bola de helado)..... 10.00 €



Postres

57. Sorbete 3.00 €
58. Cremoso arroz con leche caramelizado y helado de rosquete 4.80 €
59. Flan de chocolate blanco 4.50 €
60. Tocino de cielo de mango con helado de yogur con mango y platano..... 4.80 €
61. Coulant de chocolate con helado de plátano..... 4.80 €
62. Nueces bañadas con miel de flores y acompañadas de helado de carapino 4.80 €
63. Tarta de queso sobre base de galletas y coulin con fresas frescas troceadas..... 4.50 €
64. Milhoja de hojaldre con nata y helado de rosquete..... 4.80 €
65. Creme brulé caramelizada con manzana asada y helado de bizcocho de manzana 4.80 €