

Degustación quesos de cabra D.O. Málaga <i>Selection of goat's cheese designation of origin Málaga</i>	20 €
Jamón ibérico de bellota “Dehesa de los Monteros” con tomate rallado y pan de cristal <i>Acorn-fed iberian ham “Dehesa de los Monteros”, crystal bread toasts with grated tomato, olive oil and salt flakes</i>	34 €
Gilda de boquerón en vinagre <i>“Gilda” of anchovies marinated in vinegar</i>	3,50 €
Anchoa “00” sobre pan de cristal y tomate rallado <i>“00” anchovies with crystal bread and grated tomato</i>	4,5 €
Lata de mejillones en escabeche y chips de patata <i>Can of marinated mussels and potatoe chips</i>	18 €
Salmorejo con frutos rojos, huevo de codorniz y jamón ibérico <i>“Salmorejo” with berries, quail egg and iberian ham</i>	16 €
Ensalada de tomate de la tierra con ventresca de atún en escabeche <i>Local tomato salad with marinated belly tuna</i>	18 €
Burrata sobre tartar de tomate seco y aguacate de la axarquía <i>Burrata cheese with sun-dried tomato tartar and avocado from axarquía</i>	19 €
Tartar de lubina con emulsión de mostaza antigua, manzana verde y granada <i>Sea bass tartar with mustard emulsion, green apple and pomegranate</i>	28 €



Pizza margarita con pesto de albahaca <i>Margarita pizza with basil pesto</i>	18 €
Sandwich templado de jamón cocido y queso edam <i>Warm ham and cheese sandwich</i>	16 €
Campero malagueño de mollete máximo con carne mechada y pimientos asados <i>Tradicional "campero malagueño" with shredded pork and roasted peppers</i>	18 €
Hamburguesa de vaca al estilo solecio con mantequilla café de paris <i>Solecio beef burger with "café de paris" sauce</i>	22 €

POSTRES | DESSERTS

Pastel cremoso de queso al horno y frutos rojos acompañados <i>Creamy baked cheesecake and berries compote</i>	9 €
Brownie de chocolate negro con nueces, sopa de chocolate blanco y yogur y helado de gianduja <i>Black chocolate brownie, white chocolate and yoghurt sauce and gianduja ice cream</i>	8 €

