



Chupadeo

NUESTRA GASTRONOMÍA
OUR GASTRONOMY

-

12:00 - 16:00



Un paseo por nuestra
cocina autóctona km 0

A walk through our
local cuisine km 0

Tablas andaluzas / Andalusian platters

Jamón de bellota 100% raza ibérica
acompañado de regañá artesana / 32
*100% Iberian acorn-fed ham accompanied by
homemade "regañá"*

Tabla de quesos andaluces con chutney de
mango de Benamocarra / 16
*Andalusian cheese board with Benamocarra
mango chutney*

Tabla de lomo ibérico de bellota acompañado
de regañá artesana / 22
*Acorn-fed Iberian loin accompanied by
homemade "regañá"*

Tostas / Toasts

Tosta de lomo de atún en manteca colorá y
chips de puerro / 17.5
Toast of fresh tuna in red butter and leek chips

Tosta jamón ibérico con queso brie e higos
confitados / 16.5
*Iberian ham toast with brie cheese and candied
figs*

Tosta de melva de almadraba con lascas de
queso Payoyo / 15
*Melva de almadraba tuna toast with Payoyo
cheese slices*

Tosta de matrimonio: anchoas y boquerón en
vinagre con tomate triturado / 14.5
*Marriage toast: anchovies and anchovies in
vinegar with crushed tomato*

Postres / Desserts

Coulant de chocolate con helado de vainilla / 8
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Bienmesabe Antequerano / 8
*Antequera Bienmesabe (almond dessert)
with iced milk cream*

Tartar de frutas de temporada con jugo de
naranja y semillas de amapola / 8.5
*Seasonal fruit tartar with orange juice and
poppy seeds*

Helados farggi 100ml / 8
Farggi ice cream 100ml

Vainilla con cookies
Vanilla with cookies
Tarta de queso de fresa
Strawberry cheesecake
Chocolate con trocitos
Chocolate chips