



Chupadeo

COCINA AUTÓCTONA KM 0
LOCAL CUISINE KM 0

-

12:00 - 16:00



Entrantes / Starters

- Zoque malagueño con sardina ahumada de la bahía de Málaga y AOVE / 10
Cold vegetable soup with smoked sardine from Malaga Bay and extra virgin olive oil
- Tabla de quesos malagueños con chutney de mango de Benamocarra / 18
Selection of Malaga cheeses with Benamocarra mango chutney
- Jamón ibérico de castañas del valle del Genal con tostas de pan de pueblo / 28
Chestnut-fed Iberian ham from the Genal Valley with toasted village bread
- Tosta de lomo en manteca colorá y chips de puerro / 14.5
Pork loin on toast in colorá butter and leek chips
- Tosta de ajobacalao veleño y aceitunas Chupadeo / 15
Ajobacalao on toast with Chupadeo olives
- Ensaladilla rusa con espuma de aceituna aloreña / 12
Russian salad with Aloreña olive foam
- Tartar de salchichón de Málaga con pistachos y pasas moscatel malagueña / 14
Malaga sausage tartar with pistachio nuts and Malaga Muscat raisins
- Gamba blanca de las costas malagueñas al pilpil con nieve de queso de cabra rondeña / 24
Pil Pil white prawns from the Malaga coast with Rondeña goat cheese snow
- Bastones de berenjena con miel de caña y toques cítricos / 10.5
Aubergine sticks with cane honey and hints of citrus fruit

Principales / Main Courses

- Pavías crujientes de rosada con emulsión de ajo / 16
Crispy cusk-eel in batter with garlic emulsion
- Abanico ibérico asado con pimientos fritos y patata panadera / 25
Roast Ibérico Abanico pork with fried peppers and sliced potatoes
- Pescado de lonja con verduritas de la huerta malagueña y salsa marinera / 24
Fresh fish with Malaga garden vegetables and marinara sauce
- Chuletitas de chivo malagueño al aroma de romero / 28
Rosemary-scented Malaga goat chops

Postres / Desserts

- Bienmesabe antequerano con crema helada de leche / 8
Bienmesabe from Antequera with ice cream
- Tartar de frutas de temporada con zumo de cítricos y semilla de amapola / 8.5
Seasonal fruit tartar with citric fruit juices and poppy seed
- Sablé de higos asados con helado de miel y nueces pecanas / 8
Baked fig sable with honey ice cream and pecan nuts