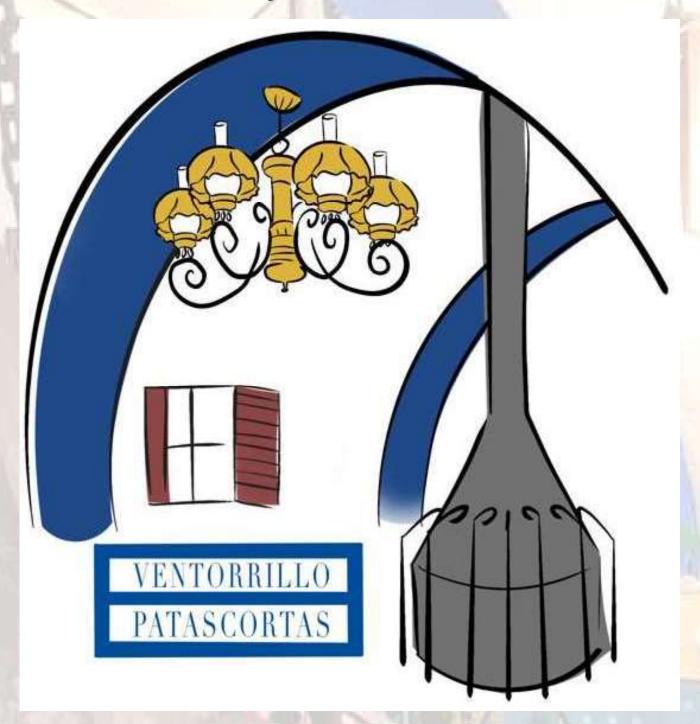
Tfno: 622-563-306



ventorrillopatascortascasabermeja@hotmail.com

Tfno: 622-563-306

Bienvenidos a esta nuestra/vuestra casa.

Para el absoluto y pleno disfrute de su visita, le informamos de lo siguiente:

NO DISPONEMOS DE DATÁFONO.

La forma de pago es en EFECTIVO

Rogamos nos disculpe. Para otros medio de pago consulte a nuestro personal.

- Antes de partir, rogamos compruebe que no olvida nada. No podemos responsabilizarnos de sus pertenencias.

Y ahora, mire la carta y disfrute de cuanto le ofrecemos.

¡¡¡Que aproveche!!!

Tfno: 622-563-306

Wellcome to our/your house.

In order to your absolute enjoyment, we inform you about:

We don't have electronic payment systems,

PAYMENT IS IN CASH.

To use other payment methods, please, ask to our staff.

- Before leave, please, check your belongings, we can not be responsible about it.

Now, check the menu and enjoy about everything we offer you.

Bon apetit!!!

Antiguo Ventorrillo Patascortas Casabermeja Tfno: 622-563-306

Para conocer acerca de los alérgenos o tiene alguna duda sobre la composición de alguno de nuestros platos, no dude en consultar a nuestro personal.

Este establecimiento dispone de Hoja de Reclamaciones a su disposición

If you want to know about ALLERGICS or have any doubt about any of our dishes or ingredients, please, don't hesitate to ask to our staff.

This establishment has a complaints book at your disposal.

Tfno: 622-563-306

Entrantes/Starters

Canasto de pan	2 €
Bread	2 €
Jamón Ibérico de Cebo (100 grs.)	18 €
Iberic bait ham	10 €
Queso Curado (contiene lácteos)	12 €
(cured cheese) (made of milk)	12 €
Tabla de Quesos Montes de Málaga (semicurado, curado,	
leche cruda y emborrizado con salvado de trigo (contiene	1 tab: 21 €
lácteos)	
Montes de Málaga's cheese plate (Semi-cured, cured, "leche	½ tab: 11 €
cruda" & wheat bran cover cheese) (made of milk)	
Media de Lomo	7,5 €
Pork meat (1/2 plate)	7,3 E
Ración de Lomo	12 €
Pork meat (1 plate)	12 €
Chorizo a la plancha	5€
Home made Red sausage	3 €
Morcilla Casera	5€
Home-made Brown sausage	36
Croquetas de la casa (pregunte por ellas)	14 €
6 unidades por ración (unidad a 2,5 €, mínimo 4 un.)	14 €
Ventresca "La Tarifeña" con tomate	11 €
Tuna "La Tarifeña" with natural tomato.	11 €
Anchoas D.O. certificada con mantequilla	19 €
Anchovies with butter	196
Tapa de Migas	4€
Migas' tapa	46

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Tfno: 622-563-306

Primer plato / Main courses

Migas (migas, lomo, huevo, chorizo, pimiento) Migas (bread, pork meat, egg, red sausage, peppers)	14€
Puchero con "pringá" Puchero con "pringá" (a Spanish soup made with chicken, pork & beef. As starter, you eat only the soup and afterward you will eat all the meat mixed)	13 €
Sopa de picadillo o de puchero Puchero's soup. Lighter than Puchero, with pieces of boiled egg and jam.	7,50 €
Ensalada mixta Mixed salad	9€
Ensalada brotes tiernos con queso de cabra Fresh salad with goat cheese	13 €
Papas fritas con dos huevos fritos en AOVE French fries & 2 fried eggs, (fried with olive oil)	11 €
Huevo frito extra (para añadir a cualquier plato) Extra Fried Egg (to add to any plate)	3 €
Huevos rotos con jamón ibérico de cebo y trufa. Broken fried eggs with iberic bait ham & trufa	21 €
Tortillitas de bacalao (preguntar antes) Litle Cod Omelette (ask before order it)	12 €
Fuente de patatas fritas (5 raciones). Recuerde que están hechas en fuego de leña con AOVE	18 €
Plato de patatas fritas (1 ración). Recuerde que están hechas en fuego de leña con AOVE	6€

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Tfno: 622-563-306

Guisos y potajes (pregunte por el guiso del fin de semana)

Segundo plato

Plato de los montes Mountain plates (egg, chips, red sausage, pork meat, pepper)	HUSYOS Colarishe Colorishe T S Aprillo T	14€
Rabo de toro		20 €
Bull's tail		200
Carrillada 👸		18 €
Cheek		10 €
Chivo	145	21 €
Goat	S	21 €
Arroces (preguntar o por encarg Different rices (ask to our staff)	go previo)	12 €

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Tfno: 622-563-306

Segundo plato carnes

Entrecot ½ kg (según peso, el precio puede variar. Consulte)	22 €
Entrecotte	22 0
Hamburguesa de ternera en plato (250 grs. aprox)	14 €
Beef burger	14 €
Solomillo de ternera	21.0
Beef tenderloin	21 €
Solomillo de cerdo	12.0
Pork tenderloin	13 €
Brocheta de cerdo	12.0
Pork brochette	12 €
Brocheta de pollo	12.0
Chicken brochette	12 €
Brocheta de verduras	40.0
Vegetables brochette	10 €
Filete de pollo o filete empanado	40.0
Chicken steak	10 €
Secreto	10.0
Secret (pork meat)	18€
Chuletón Añojo de 1 kg aprox.	Según peso –
T-bone steak 1 kg aprox.	Consultar
Chuletón Vaca simental (21 días de curación) 1 kg aprox.	Según peso –
Simental Cow T-bone steak (21 days of maturation) 1 kg aprox.	Consultar

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Tfno: 622-563-306

Postres y bebidas / desserts & drinks

Café o Infusiones	1,5 €
Cafés "aliñaos"	3 €

POSTRES

Todos nuestros postres son caseros y pueden variar según la semana.

Por favor, consúltenos.

All our desserts are home-made and can change depending the week.

Please, ask us for it.

Bebidas	
Agua mineral 1,5 l.	1,50 €
Agua con gas 0,5 l.	1,50 €
Refrescos, Caña pequeña Cerveza Estrella Galicia	2,5 €
Tercio Estrella Galicia o copa Estrella Galicia	3 €
Cerveza Águila Sin filtrar	4 €
Cerveza Alhambra Verde	4€
Copa de Vino Rioja o Ribera de la casa	3€
Copa de Vino de los Montes	2,5 €
Copa de Vino Dulce ZUMBRAL	3 €
Jarra Tinto de Verano	12 €
Jarra Zumbral pequeña	10 €
Jarra Zumbral Grande	16€
Jarra Cerveza	10 €

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Remember that for plates out of menu, you can ask to our staff. Our dear Cook Lola can cook, JUST ASKING FOR IT IN ADVANCE, any typical plate you wish.

Tfno: 622-563-306

Vinos / Wines

Vinos	1
22 pies "Tempranillo", Vino tinto Crianza. 12 meses en barricas de roble francés y americano. D.O.Ca. Rioja	17€
Melior, Vino monovarietal de tempranillo diseñado en Olivares de Duero (Valladolid). D.O. Ribera del Duero	17 €
Vino de la Casa - Raúl Calvo, Ribera, Vino tempranillo burgalés. D.O. Ribera del Duero	15 €
Vino de la Casa - Montaña, Rioja,	15 €
Sauvignon Blanc WHITE (Vino blanco Rueda)	16€
Mayor de Castilla (Vino blanco Verdejo)	15€
CELESTE – Tempranillo, Ribera del Duero, madurado 3 meses en barrica de roble	19€
CELESTE — Crianza, Durante 12 meses en roble 60% francés y 40% americano (13% barrica nueva)	23 €
Lagar de Cabrera "Syrah" – tinto, Sierras de Málaga, Vino procedente de las variedades Syrah y Petit Verdot, plantadas en viñedos rondeños 12 meses en barricas de roble americano y francés	19€
Lagar de Cabrera "Moscatel Seco" – blanco, Sierras de Málaga, Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga).	19€
Pago de Capellanes "Tempranillo" Ribera del Duero	23 €
Otras bebidas	
Copas	5€
Copas Bebidas Premium (consulte al personal)	8,5 €
Coñac, brandy, Bayleys, etc	5,5 €

Recuerde que para platos fuera de carta puede consultar con nuestro personal. Nuestra estupendísima cocinera puede preparar, SÓLO POR ENCARGO PREVIO, cualquier plato típico de la zona.

Remember that for plates out of menu, you can ask to our staff. Our dear Cook Lola can cook, JUST ASKING FOR IT IN ADVANCE, any typical plate you wish.