

LA TABERNA DE

Cerro Castillo

PARA IR ABRIENDO BOCA

Gazpachuelo malagueño



7,00€

Sopa de pescado donostiarra



5,50€

Sopa de cebolla con queso
de cabra de Málaga



5,00€

Ensaladilla rusa de mi madre

Tapa 2,00€ // Media 4,50€ //

Racion 8,00€

NUESTROS PLATOS VERDES Y
TOMATES DEL TERRENO

Ensalada de toda la vida



Media
5,00€

Ración
7,50€

Ensalada de espinacas, pollo
frito con maíz, semillas de lino
y sésamo con salsa de mostaza



7,00€

9,00€

Ensalada de salmón ahumado
con huevas de salmón,
tapenade y queso a la plancha



7,00€

9,00€

Tomate del terreno y ventresca
de atún



8,00€

Verduras de la huerta salteadas
con laminas de jamón de
bellota y sésamo

10,00€















LA TABERNA DE

Curro Castella

CON FUNDAMENTO



	Media	Ración
Gambas al pil-pil 	---	7,00€
Espinacas a la crema con pasas, pipas de girasol y calabaza y huevo pochadito   	---	9,00€
Morcilla de arroz con manzana regada con miel de caña	5,00€	8,00€
Jamón de bellota	13,50€	20,00€
Queso de oveja 	6,50€	10,50€
Queso de cabra (Málaga) 	6,00€	10,00€
Antxoas 0,0 con surtido de tomate cherry y dados de queso fresco  	---	12,50€
Croquetas de bacalao  	5,00€	9,00€
Croquetas de salchichón de cabra malagueña y calabaza  	5,00€	9,00€

LA TABERNA DE

Cuzco Casita

REVUELTOS



Revuelto de ventresca con
cebolla caramelizada y
pimientos asados 9,00€



Revuelto de bacalao y
pimientos del piquillo 9,00€



Revuelto de salmón ahumado,
espinacas y langostinos 9,00€



Revuelto de hongos y presa
ibérica 9,00€

Revuelto con morcilla de arroz
y pimiento del piquillo 9,00€

MIS VASCOS PREFERIDOS

Bacalao al Pil-Pil 13,00€



Bacalao a la vizcaína 13,00€



Chipirones en su tinta 10,00€



Txangurro gratinado 10,50€



Merluza en salsa verde con almejas 12,00€



Pimientos del piquillo rellenos de
bacalao 9,00€



LA TABERNA DE

Cerez Castilla

MIS ARROCES

ARROZ INDIVIDUAL

Risotto rojo de pulpo y langostinos 9,00€



Arroz meloso de presa ibérica y hongos 9,00€

Arroz 100% malagueño (zurrapa) 9,00€

Arroz ibérico con presa, sobrasada y jamón de bellota 10,00€

ARROZ EN PAREJA

(MINIMO 2 PERSONAS)

Arroz caldoso con carabineros 17,00€/pers.



Arroz con pescado y mariscos 11,00€/pers.



Arroz negro con calamares y langostinos 11,00€/pers.



Arroz en paella "Mixta" terminado al Hornl 10,00€/pers.



LA TABERNA DE

Curro Castiella

DE LA MAR SALÁ



Bacalao a la plancha 13,00€



Bacalao en salsa verde 13,00€



Merluza rebozada o asada con pimientos asados 11,00€



Cogote de merluza con refrito de ajo y guindillas 16,00€



Pulpo a la gallega 10,50€



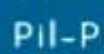
Pulpo a la plancha 13,00€



Pulpo en 2 tiempos con salsa brava 12,50€



Calamar a la plancha troceado con ligera salsa de langostinos Pil-Pil 15,50€



Dorada con espinacas, semillas de lino, pipas de calabaza y girasol, langostinos y tomate cherry 11,50€





LA TABERNA DE

Corro Castilla










**FRITURA MALAGUEÑA
SIN GLUTEN**

	Media	Ración
Rosada frita	5,50€	8,50€
Calamares	5,00€	8,00€
Bacalao frito con pimientos verdes	5,50€	8,50€
Pulpo frito  	---	8,00€

DE LA MONTAÑA



Carrillada de cerdo con puré de patatas		9,50€
 Solomillo de cerdo con pasas al vino de Málaga o a nuestra pimienta		12,00€
 //   Medallones de solomillo de cerdo al ajillo con patatas fritas y pisto		10,50€
Magret de pato con arroz cremoso de queso de cabra		15,50€
 Pechuga de Pollo con queso y jamón		9,00€
 Chuletón de Tudanca con pimiento del puquillo	38€/KG	
Entrecot de ternera de Tudanca		15,50€
 Rabo de toro al vino tinto		12,50€

LA TABERNA DE

Corro Castilla

CHIVO MALAGUEÑO

Chuletitas con refrito de ajo y pimientos asados 16,00€

Paletilla asada 21,00€



Mollejas guisadas con patatas paja y huevo frito 13,50€



Riñones al Jérez  13,00€

UN FINAL FELIZ...

¡¡NUESTROS POSTRES!!

Tarta de chocolate 5,00€



Arroz con leche caramelizado 4,00€



Panacotta con mermelada de mango malagueño 4,00€



Flan de chocolate blanco 3,50€



Tarta de queso con helado de vainilla 4,00€



Tartita de zanahoria 4,00€



Pastel de manzana 4,00€





NUESTRA COCINA

Todos los productos de nuestra carta son sin gluten excepto la sopa de cebolla, la cual incluso podríamos hacerla con pan sin gluten. Solo usamos harina de maiz, garbanzo en las frituras y de arroz para los postres

El 80% de los productos que utilizamos provienen de proveedores locales y muchos de ellos de nuestro barrio. Ventajas de los productos "KM 0", Movimiento "Slow Food".

- Ecológicas: El transporte internacional de productos supone un impacto ambiental en forma de contaminación, emisiones de gases de efecto invernadero implicados en el cambio climático, generación de residuos por la necesidad de un mayor embalaje, el desperdicio de alimentos o el movimiento de especies de otros lugares que se convierten en invasoras al llegar al nuevo terreno. Al acortar las distancias, la huella ecológica en los productos de kilómetro cero es muchísimo menor. Asimismo, el apoyo a la producción local supone defender la biodiversidad doméstica, puesta en peligro, al procurar la supervivencia de las especies autóctonas.
- Gastronómicas: Los productos alimenticios recién extraídos, como frutas o verduras, tienen más propiedades y un mejor sabor y olor, al estar frescos. Además, no tienen que recibir los tratamientos de conservación o congelación que requieren los traídos desde lejos.
- Económicas: Se mantiene y refuerza la economía local, en especial los pequeños y medianos productores, que pueden así conservar las variedades autóctonas. Una población que mantiene el empleo de forma local beneficia a toda la comunidad.