

APERTIVOS

TO WET YOUR APETITE

DE COPEO

DRINKS

GENEROSOS

FORTIFIED WINES

Copa 10cl

CALLEJUELA MANZANILLA FINA
Crianza biológica/5 años · Palomino fino D.O San Lúcar de Barrameda **1,95**

MARUJA MANZANILLA PASADA
Crianza biológica/5 años · Palomino fino · D.O. Sanlúcar de Barrameda **5,90**

ALFARAQUE FINO
D.O. Montilla Moriles · Pedro Ximenez **2,15**

NAPOLEÓN AMONTILLADO
Crianza oxidativa · Palomino fino · D.O. Jerez **2,90**

LOS CAIRELES OLOROSO
Crianza oxidativa · Palomino fino · D.O. Jerez **2,85**

CAYETANO DEL PINO PALO CORTADO SOLERA
Palomino fino · D.O. Jerez **5,90**

ZUMBRAL DULCE CRIANZA TIERNO
Crianza 5 años · Moscatel Alejandría · D.O. Málaga **2,35**

APERITIVOS

APPETIZERS

1/2 GIN TONIC PREMIUM **3,75**

VERMUT VRMT - RECETA ANDALUSÍ **3,80**

CERVEZAS

BEERS

30cl 50cl Bot33cl

AMSTEL ORO **1,95 3,20**

CRUZCAMPO ESPECIAL **1,55 2,50**

CRUZCAMPO GRAN RVA. **2,20**

DEGUSTACIÓN DE ACEITES DE LA TIERRA



**Cata cuatro variedades
de aceites premium de la zona**

Tasting of four Premium Olive Oils from our region

4,90€

para **ABRIR BOCA**

TO START

ENSALADILLA RUSA DE PATATA VIOLETA

con langostinos y mayonesa de ajo negro

3,95

Russian salad with king prawns and black garlic mayonnaise.

7,95

TOSTA DE SARDINA AHUMADA

con Porra Antequerana y caviar de Arenque

3,45

Smoked sardine toast, with Antequeran Porra and herring caviar

GYOZAS DE VERDURA Y CARNE

empanadillas japonesas con salsa Teriyaki a la vainilla

4,80

Gyozas (japanese dumplings) with vegetables and meat with teriyaki and vanilla sauce

BURRITOS DE CERDO IBÉRICO ASADO

tortitas de maíz rellenas de carne y un toque de mayonesa de Kimchi

6,20

Roasted iberian pork tacos with kimchee mayonnaise

FLOR DE ALCACHOFA

con lascas de Queso curado

5,30

Artichoke flower with sliced cured cheese

**SU SATISFACCIÓN ES LO MÁS
IMPORTANTE PARA NOSOTROS**

POR ESO, GARANTIZAMOS SU EXPERIENCIA.

**Si algún plato no es de su agrado
se lo cambiamos por otro.**

VIEIRAS CON CRUJIENTE DE MAÍZ
puré de Coliflor y Jugo de Azafrán

Scallops with crunchy corn, Cauliflower puree and saffron juice

10,50

**PORRA ANTEQUERANA
CON TARTAR IBÉRICO**

Antequeran Porra with iberian sausage tartar

5,60

**CROQUETAS ARTESANAS
DE JAMÓN IBÉRICO**

Iberian Ham artisanian croquettes

3,95 ●

9,65 ●

TABLA DE QUESOS

Con Nueces y mermelada de Manzana

Select assortment of cheese, with walnuts and apple jam

11,85

AJOBLANCO, CARABINERO Y MELÓN
infusionado con Palo Cortado y Tomillo

9,90

Ajoblanco (typical cold almond soup), red shrimp, Melon infused with sweet wine and thyme



ENCUÉTRANOS
@tascafrasquita

para **COMPARTIR...O NO**

TO SHARE OR MAIN DISH

ENSALADA DE BROTES TIERNOS

con bonito en escabeche y piña colada

Green sprouts with longfin tuna in brine and piña colada

9,90 

HAMBURGUESA DE ANGUS

con ensalada de col, cebolla caramelizada y queso de cabra

ANGUS BEEF BURGER, with cabagge salad, sweet onion and goat cheese

11,90

CREMA DE PATATA Y TRUFA CON PULPO ASADO Y SETAS

Potato and truffle cream, with grilled octopus and mushrooms

14,20

TARTAR DE SALMÓN Y GUACAMOLE

refrescante tartar de salmón marinado,
con guacamole y semillas de sésamo

Smoked Salmon tartar with guacamole and poppy seeds

9,80

ARROZ MELOSO CON CASTAÑAS Y RABO DE TORO

Con castañas, champiñón, parmesano y aceite de trufa

*RISOTTO: with oxtail, chetsnuts, mushrooms, parmesan cheese
and truffle oil*

9,80

**TO US, THE MOST IMPORTANT THING
IS YOUR SATISFACTION**

THAT 'S WHY WE CAN GUARANTEE YOUR SATISFACTION

**If you don't like any dish,
we'll replace it with another one.**

para **COMPARTIR...O NO**

TO SHARE OR MAIN DISH

PRESA IBÉRICA EN MANTECA COLORÁ

braseada y laminada, con migas crujientes,
caviar de brócoli y patatas al tomillo

15,90

*Iberian soft pork fillets cooked in paprika lard, grilled
and served with broccoli caviar, breadcrumbs and thyme potatoes*

BACALAO, CREMA DE ENELDO Y PULPO A LA BRASA

18,50

Cod with dill cream and grilled octopus

CHIVO MALAGUEÑO

compota de pera y calabaza

22,50

Leg of goat malagueña, pear and pumpkin compote

CALLOS DE BACALAO

croquetas de boletus y menta

7,80

Corns Cod, Boletus and mint croquettes

LAGARTO IBÉRICO A LA BRASA CON TALLARINES Y MOSTAZA VERDE

14,20

Iberian pork "Lagarto" with noodles and green mustard

**TO US, THE MOST IMPORTANT THING
IS YOUR SATISFACTION**

THAT 'S WHY WE CAN GUARANTEE YOUR SATISFACTION

**If you don't like any dish,
we'll replace it with another one.**

POSTRES

DESSERTS

TIRAMISÚ DE BIENMESABE ANTEQUERANO

con licor de almendra

Bienmesabe tiramisu (cider and cinnamon pudding) with almond liqueur

4,90

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO

con tierra de brownie y frutos rojos

Creamy white chocolate, brownie crumbled and wildberry coulis

5,50

TARTA DE QUESO

con chocolate y mermelada de albaricoque

Cheesecake with chocolate and apricot jam

4,90

BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CANELA

crema de arroz con leche, espuma de café
y sorbete de mango

Almond and cinnamon sponge cake, cream of milk rice and mango sorbet

4,90

POLO DRÁCULA

versión 1,9 con esferas de yogurt

Strawberry and Vanilla ice cream with cola drink and yogurt spheres

4,80

**¿TERMINAMOS
CON UNA COPA
DE SOBREMESA?**

Servimos todos nuestros vinos por copa

TINTOS

RED

PACO

D.O. NAVARRA · Tempranillo, Garnacha

Copa Botella

2,90 14,60

MEN DE MENCÍA

D.O. BIERZO · Mencía

3,60 17,80

QUINTA DE QUERCUS

D.O. UCLÉS · Tempranillo

3,90 19,60

SOLANERA

D. O. YECLA · Monastrell · Cabernet S. · Garncha tintorera

3,80 18,90

CARLOS MORO

D.O. RIOJA · Tempranillo

4,90 24,50

CÓDIGO DE PARRAS

AUTOR

3,90 19,60

CAIR CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO · 100% Tempranillo

4,65 25,75

HACIENDA DE LA VIZCONDESA

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA · Garnacha, Merlot, Cabernet S.

3,75 18,70

PURGATORI

D.O. COSTERS DEL SEGRE · Gonfau · Garnacha · Syrah · Cariñena

6,60 33,00

TIERRAS DE CAIR

D.O. RIBERA DEL DUERO · Tempranillo

6,85 41,70

BLANCOS

WHITE

AMALIA

D.O. LANZAROTE · Malvasía volcánica

4,70 25,90

PACO & LOLA

D.O. RIAS BAIXAS · 100% Albariño

3,90 19,55

LUNARES

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA · Chardonnay · Sauvignon Blanc

3,90 19,60

ROYAL TOKAJI · LATE HARVEST

HUNGRÍA · Furmint · Hárslevelü · Moscatel amarilla · Kövérszölö

Copa
10cl

4,50

Botella
10cl

22,40

ROSADO

ROSÉ

SANTA DIGNA ROSADO

D.O. CHILE · Cabernet sauvignon

2,70 14,70

ESPUMOSO

SPARKLING

VARDONN KENNET ★

Pinot Noir, Chardonnay, Xarello

5,45 27,15

ESTELADO ROSÉ ★

D.O CHILE · 100% País

4,80 24,00

GINEBRA

GIN

	1/2	
LARIOS 12	3,20	5,00
SEAGRAM'S	3,55	6,00
BEEFEATER 24	3,75	7,00
BULL DOG	3,90	7,00
HENDRICKS	3,90	7,00
CITADELLE	3,75	7,00
BOMBAY SAPHIRE	3,55	6,00
PUERTO DE INDIAS	3,35	5,55
RIVES TRIDESTILADA	3,75	7,00

WHISKY

WHISKY

WHISKY JAPONÉS NIKKA BLEND	8,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,00
BALLANTINES	5,00
J&B	5,00
CHIVAS REGAL	7,00
JIM BEAN	5,00

RON

RUM

SANTIAGO DE CUBA AÑEJO	6,00
BARCELÓ	5,00
HAVANA CLUB	7,00
CACIQUE	5,00
LEGENDARIO	5,00
BRUGAL	5,00

OTROS

SPECIAL DRINKS

BRANDY TORRES 20	7,00
VODKA PREMIUM BELUGA	8,00
VERMUT PADRÓ & CO	3,35