

## *Para comenzar, nuestros platos de cuchara*

Ajo blanco Malagueño con ceviche de gamba blanca y lichys, mas un toque de mango. (10,5 €)  
Porra de Antequera asada con aguacate y taco de atún, eso si, muy poco hecho. (9,5€)

## *Las entradas de nueva creación y algunas de siempre*

Jamón ibérico de bellota (22€)  
Anchoas de Santoña con mezcla de hojas tiernas , base de tomate y un buen aceite virgen extra (2€ la unidad)  
Sashimi de atún rojo, soja texturizada y wasabi con algunos germinados de alfalfa.  
Algo oriental (19 €)  
Tatakya de salmón con salsa dulce y kikos (16€)  
Foie mi-cuit con pan de especias y naranja kumquat... y algunos dados de membrillo (18 €)  
Vieiras parrilla con alcachofas de Tuleda parmesano y aceite de ibéricos con px (18€)  
Calamar de Potera con patatas confitadas en su tinta y puerros (17€)

## *En Limonar 40 siempre habrá buenas ensaladas*

El buen tomate aliño (10 €)  
Salmón ahumado con queso de cabra gratinado y aliño de porra (12 €)  
Queso Parmesano con pollo, picatostes y huevo mas vinagreta de mostaza (12 €)  
Templada de gulas con jamón ibérico y picada del piquillo (13 €)

## *Risottos y Woks con sabores de aquí y de allá*

Wok de Langostinos y vieiras (18€)  
Wok de Pollo teriyaki (15€)  
Risotto setas (17€)

## *Pescados mimados por nuestro Chef*

Salmón con parmentier de cítricos y crema de curry (17 €)  
Bacalao pil-pil de aceitunas con verduritas baby (18 €)  
Pescado de escamas con pisto malagueño (20 €)

## *La carne es débil pero en Limonar 40 es un plato fuerte*

Solomillo de buey con patatas arrugá, setas y foie. Todo un clásico (24 €)  
Lomo de buey madurado a la parrilla (20 €)  
Magret de pato, compota de fruta, setas y salsa de guindas (17 €)  
Carret de cordero lechal con puré de patatas al tomillo (22€)

## *Un paseo por nuestra carta. Degustación*

Snaks, 1 aperitivo, 3 entradas, 1 pescado, 1 carne y 1 postre (55€) bodega a parte

## *Nuestros postres artesanales para dejar un buen recuerdo*

Bavaroise de limón con helado (7€)  
Milhojas de crema y nata (8€)  
Gelatina de yogurt con frutos rojos (6€)  
Tartita caliente de chocolate con helado de fruta roja (8€)  
Tatin de manzana con helado de amaretto (7€)  
Surtido de helados artesanos (7€)

Sugerimos acompañar su postre con una copa de vino dulce o de un excelente espumoso.  
Y como sobremesa consulte nuestra selección de Ginebras, Ronas y Whiskies premium para el mejor Gin Tonic o su combinado favorito.