LA MADRUGÁ

EL SITIO DEL BUEN COMER



Información **Sobre Alérgenos**

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos (Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria.

UN TAPEO PARA ABRIR BOCA

/A FEW TAPAS TO WHET YOUR APPETITE

EMPANADILLA POLLO SICILIANA
sicilian-style chicken empanadilla 4,80

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL
traditional Spanish potato salad with mayonnaise 3,50

PORRA ANTEQUERANA
Porra antequerana (thick chilled tomato and bread soup) 3,50

TACO BACALAO CONFITADO
SOBRE BASE DE PORRA ANTEQUERANA
confit cod on a bed of porra antequerana (thick chilled tomato soup) 5,00

TARTAR DE LANGOSTINO Y GUACAMOLE
SOBRE TORTITA CRUJIENTE
prawn and guacamole tartare on a crispy tortilla 5,50

BRIOCHE DE CARRILLADA IBÉRICA Y BBQ
ibérico pork cheek brioche with BBQ sauce 5,50

CROQUETÓN DE RABO DE TORO
Large oxtail croquette 4,80

MOLLETITO CON PULLED PORK
mini mollete (soft bread roll) with pulled pork 4,60

MOLLETITO DE PRESA, ALIOLI, PIQUILLO Y PADRÓN
mini mollete (soft bread roll) with pork presa, aioli, piquillo pepper and padrón pepper 4,60

DE LA HUERTA /TO DIP

ENSALADA TROPICAL
CON PIÑA, MANGO, SALSA ROSA Y LANGOSTINOS
Tropical Salad with Pineapple, Mango, Prawns and Cocktail Sauce 16,00

ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA CON PESTO Y ALBAHACA
tomato and burrata salad with pesto and basil 16,00

PARRILLADA DE VERDURA CON SALSA ROMESCU
Grilled vegetables from the Antequera region with sauce 13,90

SERVICIO DE PAN 1€ P.P. /BREAD SERVICE €1 PER PERSON

AYÚDANOS A MEJORAR

Nos encanta que compartas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor
Nos motiva, nos ayuda y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10.

PARA DIPEAR *TO DIP*

PALETILLA IBÉRICA CORTADA MANO
Iberian ham shoulde **17,50**

QUESO CURADO DE CABRA MALAGUEÑA
Málaga cured goat cheese **17,50**

ENSALADILLA TRADICIONAL LA MADRUGÁ
Traditional russian salad **13,50**

TARTAR DE MANGO, AGUACATE Y LANGOSTINOS
Mango, Avocado and Prawn Tartare **17,00**

HUEVOS ROTOS CON POLLO TERIYAKI
Broken Eggs with Teriyaki Chicken **13,00**

TATAKI DE ATÚN CON ENCURTIDOS Y MAYONESA DE KIMCHI
tuna tataki with pickles and kimchi mayonnaise **18,00**

TATAKI TERNERA AÑOJA SOBRE PRALINE PISTACHO
Beef tataki on pistachio praline **18,00**

CROQUETÓN DE RABO DE TORO *(4UDS)*
Large oxtail croquette (4 pieces) **12,00**

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO *(6UDS)*
Ibérico ham croquettes (6 pieces) **12,00**

CROQUETAS DE BACON IBÉRICO *(6UDS)*
Ibérico bacon croquettes (6 pieces) **12,00**

CROQUETAS DE CHOCO *(6UDS)*
Cuttlefish croquettes (6 pieces) **12,00**

PORRA ANTEQUERANA
LA PORRA ANTEQUERANA ES COMO EL SALMOREJO... PERO CON ACENTO DE ANTEQUERA Y CARÁCTER PROPIO.
Porra Antequerana is a cold tomato and bread soup typical of Antequera **13,50**

PATATAS ESTILO BRAVAS
CON MAYONESA DE PIPARRAS Y ACEITE DE PIMENTÓN
Brava-Style Potatoes with Piparra Pepper Mayonnaise and Smoked Paprika Oil **12,00**

RECOMENDADOS

TATAKI DE TERNERA AÑOJA



TATAKI TERNERA AÑOJA SOBRE PRALINE PISTACHO
Beef tataki on pistachio praline **18,00**



CROQUETAS DE BACON IBÉRICO
bacon Iberiancroquettes (6 pieces)

12,00



TARTAR DE MANGO, AGUACATE Y LANGOSTINOS
Mango, Avocado and Prawn Tartare

17,00



PARRILLADA DE VERDURA CON SALSA ROMESCU
Grilled vegetables from the Antequera region with sauce

13,90

PLATOS FUERTES /MAIN COURSES

CALAMARES FRITOS CON ALIOLI DE LIMA
Fried Calamari with Lime Aioli **15,80**

LOMO DE BACALAO AL PILPIL CON PATATAS A LO POBRE
Cod loin in pil-pil sauce, slow-fried potatoes with onion and peppers **25,50**

SALMÓN AL HORNO CON PATATAS PANADERAS Y VERDURA
Baked salmon with roasted sliced potatoes and vegetables **18,00**

RAVIOLIS RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE SETAS Y TRUFA
mushroom-filled ravioli with truffle sauce **16,00**

POLLO AL CURRY ROJO Y ARROZ BASMATI
Red curry chicken with basmati rice **12,00**

COSTILLA DE TERNERA LAQUEADA
ASADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE HORAS Y TERMINADA EN BRASA SERVIDA CON SU JUGO SOBRE PURE TRUFADO
Lacquered Veal Rib on Truffled Purée **22,50**

MEDALLÓN DE TERNERA AÑOJA AMIELADO A LA BRASA
Honey-Glazed Grilled Beef Medallion **18,00**

LAGARTO IBÉRICO
CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN
Iberian Pork "Lagarto" with French Fries and Padrón Peppers **18,70**

FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA
CON PRESA IBÉRICA, QUESO CHEDDAR , PIMIENTO VERDE FRITO Y JAMÓN
Rolled and breaded Iberian presa pork flamenquín with cheddar, green pepper and ham **16,00**

COSTILLAR IBÉRICO
ASADO A FUEGO LENTO Y LACADO CON BBQ
Iberian ribs. Slow roasted and lacquered with BBQ **26,00**

PRESA DE AÑOJA A LA BRASA
Chargrilled Young Beef Presa **17,00**

CARRILLADA ESTOFADA DE LA ABUELA
CON PURÉ DE PATATA, BRÓCOLI Y ZANAHORIA
Grandma's braised pork cheeks with mashed potatoes, broccoli and carrots **15,60**

TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO
CON RISOTTO DE VERDURA
Iberian Pork Loin Tournedos with Vegetable Risotto **19,50**

SOLOMILLO DE TERNERA AÑOJA CON FOIE (250G)
Beef fillet with foie **29,00**

RECOMENDADOS

COSTILLAR IBÉRICO BBQ



COSTILLAR IBÉRICO
ASADO A FUEGO LENTO Y LACADO CON BBQ
Iberian ribs. Slow roasted and lacquered with BBQ **26,00**



CARRILLADA ESTOFADA DE LA ABUELA
Grandma's braised pork cheeks
15,60



FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA
CON QUESO CHEDDAR , PIMIENTO VERDE Y JAMÓN
Rolled and breaded Iberian presa pork flamenquin with cheddar, green pepper and ham
16,00



COSTILLA DE TERNERA SOBRE PURÉ TRUFADO
Lacquered Veal Rib on Truffled Purée
22,50

HAMBURGUESAS GOURMET

/GOURMET BURGER

HAMBURGUESA LA MADRUGÁ

100% CARNE DE TERNERA AÑOJA CON QUESO PARMESANO, JAMÓN IBÉRICO, BACON CARAMELIZADO Y SALSA DEL CHEF

"La Madrugá" Burger with beef, parmesan cheese, iberian ham, caramelized bacon and chef´s sauce

15,50

HAMBURGUESA LA MARQUESA

100% CARNE DE TERNERA AÑOJA CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RODAJA DE FOIE

100% yearling beef with cheddar cheese, caramelised onion and foie

18,00



CARNE 100% DE TERNERA AÑOJA

DE LA GANADERÍA FAMILIAR DE ABRASADOR (TOLEDO)

CALIDAD CONTROLADA DESDE ORIGEN

PARRILLADA LA MADRUGÁ

CON TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO DE LA GANADERÍA FAMILIAR DE ABRASADOR

/LA MADRUGÁ GRILL SELECTION WITH BEEF AND IBERIAN PORK FROM THE ABRASADOR FAMILY FARM

Degustación de aproximadamente 1Kg de las mejores piezas nobles de ternera añoja y cerdo ibérico ¡Al punto exacto que desees!

Presa añoja, tournedo ibérico, lagarto ibérico, medallón de ternera añoja amielado acompañado de patatas fritas o asada con alioli

64,00

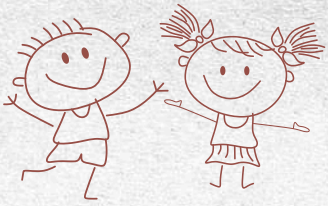
Recomendado para 3-4 personas



¿QUIERES GUARNICIÓN EXTRA?

- **Ración de patatas fritas + 6,50€**
- **Patata asada + 3,50€**
- **Ratatouille de verdura + 5,50€**
- **Huevo frito + 2,50€**

PARA LOS MAS PEQUES
/FOR THE LITTLE ONES



PIZZA MARGARITA 10,00
Margherita Pizza

FINGER DE POLLO 10,00
Chicken Nuggets

NUGGETS DE POLLO 10,00
Chicken Fingers

BROCHE DULCE /DESSERTS

ARROZ CON LECHE DE TODA LA VIDA 5,50€
Classic Rice Pudding 5,50

SOUFLÉ DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE TURRÓN
ASADO A FUEGO LENTO Y LACADO CON BBQ
White Chocolate Soufflé with Nougat Ice Cream 6,00

BROWNIE DE PISTACHO CON SOPA DE NUTELLA
Pistachio Brownie with Nutella Soup 6,00

TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE Y GALLETA LOTUS
Cheesecake with Dulce de Leche and Lotus Biscoff Cookie 6,00

TARTA AMERICANA APPLE CARAMELIZADA
Caramelized Apple Pie 6,00



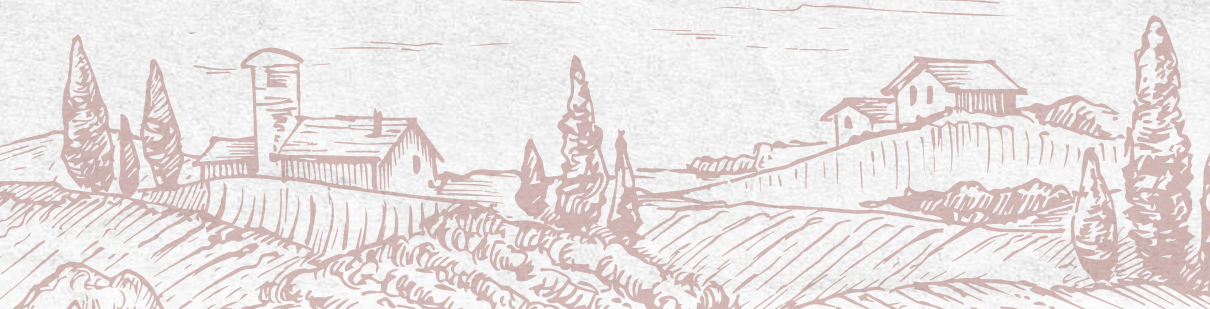
TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE Y GALLETA LOTUS



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

TINTOS

	Copa	Botella
MELIOR DE MATARROMERA • Roble *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	3,90	24,50
FINCA ENGALIA • Roble *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	3,50	20,80
CELESTE • Crianza *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*		29,50
LA MALDITA *D.O.Ca. Rioja | 100% Garnacha*	3,50	20,80
VIVANCO • Crianza *D.O.Ca. Rioja | 95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana*		25,60
TIO MARTIN *D.O.Ca. Rioja | Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano*	4,10	24,50
SEIS + SEIS *D.O. Sierras de Málaga | Tempranillo y Syrah*	5,10	26,70
CEPAS VIEJAS *D.O. Bierzo 100% Mencía*	5,20	30,80
CELESTE • Roble *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	4,70	24,50
ENCASTE *Sierras de Málaga | Syrah, Petit Verdot y Cabernet Suavignon*	4,70	24,50



BLANCOS

	Copa	Botella
CAMINO DEL SUR • Verdejo *D.O. Rueda | 100% verdejo*	3,60	20,80
BARBADILLO VI • Frizzante *IGP Cádiz | Moscatel*	3,50	20,50
CLOE CHARDONNAY *D.O. Sierras de Málaga | Chardonnay 100%*	4,60	25,70
TERRER DE LA CREU BRUT NATURE *D.O. Cava | Macabeo, Parellada, Xarel·lo*	4,80	22,30

ROSADOS

BARBADILLO ROSADO *VT Cádiz | Tempranillo, Cabernet Sauvignon*	3,50	20,50



NUESTRA HISTORIA



Toda gran taberna tiene una historia, y la nuestra comienza con **una amistad. Miguel Ángel Marín, José Antonio Clavijo y Antonio Ruiz** llevan compartiendo vivencias desde hace años. Miguel Ángel, con una sólida experiencia en hostelería y varios establecimientos en la ciudad, aportó el conocimiento y la visión. José Antonio, emprendedor de espíritu inquieto y vinculado a distintos sectores, entre ellos el tradicional mundo del mollete antequerano, sumó su entusiasmo y compromiso. Antonio completó el proyecto con la misma pasión por la gastronomía, las tradiciones y el trato cercano que siempre los ha unido. Juntos **soñaron con crear un rincón donde Andalucía se viviera** en cada detalle, y así nació La Madrugá, **una taberna hecha desde la amistad, el esfuerzo y el orgullo** de nuestras raíces.

LA MADRUGÁ

Información Sobre Alérgenos

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos (Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria.