



KELARRE

FUEGO Y TIERRA



Un poco sobre Akelarre

Cuentan que, allá por el año 1600, aquellos que elegían ser ellos mismos, sin seguir al resto, eran llamados brujos y brujas. Eran almas valientes, libres, que vivían según lo que sentían en el corazón.

En las noches tranquilas, bajo la luz suave de la luna, se reunían en secreto. Compartían sus sueños, su fuerza y creaban un lazo invisible que los unía como si siempre se hubieran conocido. Así nació la historia del Akelarre: un lugar donde las almas encontraban refugio, donde la magia era simplemente estar juntos.

Hoy, creemos que esa magia sigue existiendo. Hay encuentros que no ocurren por casualidad. A veces, basta una mirada, una palabra o un gesto para sentir que alguien está destinado a cruzarse en tu camino. La vida tiene formas misteriosas de acercarnos a las personas que necesitamos, justo en el momento perfecto.

Si eres diferente, no cambies. Las almas sensibles ven el mundo con el corazón, y no hay nada más bonito que hacer sonreír a los demás.

Toma el tenedor, deja que los sabores te envuelvan y vive este instante. Cada plato aquí ha sido creado con amor, para despertar tus sentidos y hacerte sentir como en casa. Si alguna vez necesitas consuelo, déjate abrazar por la calidez de una comida bien hecha, pensada para llenar no solo el estómago, sino también el corazón.

A veces, en las tormentas, es donde descubrimos lo más valioso de la vida. Hasta entonces, ven. Permite que este Akelarre sea tu refugio, un espacio acogedor, lleno de calidez, donde cada encuentro sea un pequeño regalo, y cada momento, un recuerdo que ilumine tu alma.



Artojositos



Mejillones de Galicia con lima **2.50 €**



Ensaladilla con ventresca y
mojama de almadraba **3.00 €**



Cogollo braseado a la parrilla con
anchoa de Cantabria **3.50 €**



Carrillada de la abuela con
mousse de patata trufada (o no) **5.00 €**



Bao de pollo con leche de coco y
especias de la India **4.50 €**



Brioche artesano con carrillada y
cebolla caramelizada **5.00 €**



Risotto de hongos salvajes al
toque de la abeja reina **6.90 €**



Caldero de gambones en su jugo
con AOVE de pimenton **6.00 €**



Tataki de atun rojo de almadraba
con base de arroz crocante y alga
wakame con lima verde **9.00 €**





Para Compartir o no...

Tabla de quesos artesanos de Ronda y pueblos cercanos  

14,90€

Tabla de paleta ibérica certificada de bellota y castaña  

17.00€

Columnas de patatas con curry-mango  

8.00 €

Nuestras croquetas hechas a mano en el Akelarre

Croquetas de foie con piñones y jamón de pato, con mucha cremosidad    

10.00 €

Croquetas de rulo de cabra, espinacas baby y piñones con cebolla caramelizada    

10.00 €

Tartar de atún rojo de almadraba con base de aguacate y mango de Málaga a la lima   

16.90 €

Nubes crocantes de atún rojo con base de aguacate y mango de Málaga   

10.00 €

Untable de queso suizo con cherrys de colores confitados  

12.00 €

DE LA HUERTA ECOLÓGICA

Canónigos y rúcula con peras, queso fresco especiado y aguacate de Málaga  

12.00 €

Brotes tiernos con pollo crujiente, queso de cabra flambeado, uvas, chalota caramelizada y nueces    

12.00 €

Cuatro tipos de tomates con burrata y aceite de albahaca  

12.90 €

Fuego y Tierra

Fuego y Agua

Para los más Peques

Vegan



Solomillo de ternera morucha al carbón, mantequilla con escalope de Foie, crema de setas en fondo de carne con pataditas y boniato



27.00€

Lomo bajo de ternera morucha al carbón con pimientos de Padrón, boniato y patatitas



24.00€

Presa ibérica de castaño y bellota con patatitas y boniatos



19.00 €

Ola envuelta (Lubina sin espinas en tempura suave infusionada con lima, hojas de romana fresca para enrollar con mahonesa fresca de lima - hierbabuena)



19.00 €

Pulpo a la parrilla con patata cremosa y AOVE de pimentón de La Vera acompañado de cherrys en rama.



22.00 €

Lomo de salmón noruego con mousse de patata y eneldo. acompañado de boniatos



17.00 €

Fusilli con tomate casero, huevo y aove de pesto.



12.00 €

Crujiente de pollo con patatitas



9.00 €

nube crocante de mango con aguacate de malaga con germinado de cebolla púrpura



9.00 €

Mollete de montejaque con hummus y salteado de setas salvajes



9.00 €

Risotto de hongo salvaje con leche de coco.



6.90 €

La casita
de los
dulces
se formó
con...



Bolo de chocolate belga con
sombrero de leche y canela



Tarta de queso del Akelarre.



★ La gran torrija francesa con
helado de canela y limón



Copa de helado
(Helado Francés)





VINOS TINTOS COPA/ BOTELLA

VINOS DE RONDA

Niño León	/ 21,00€
Frutales Vizcondesa	3,50€ / 21,00€
Lunares	3,50€ / 21,00€

RIBERA

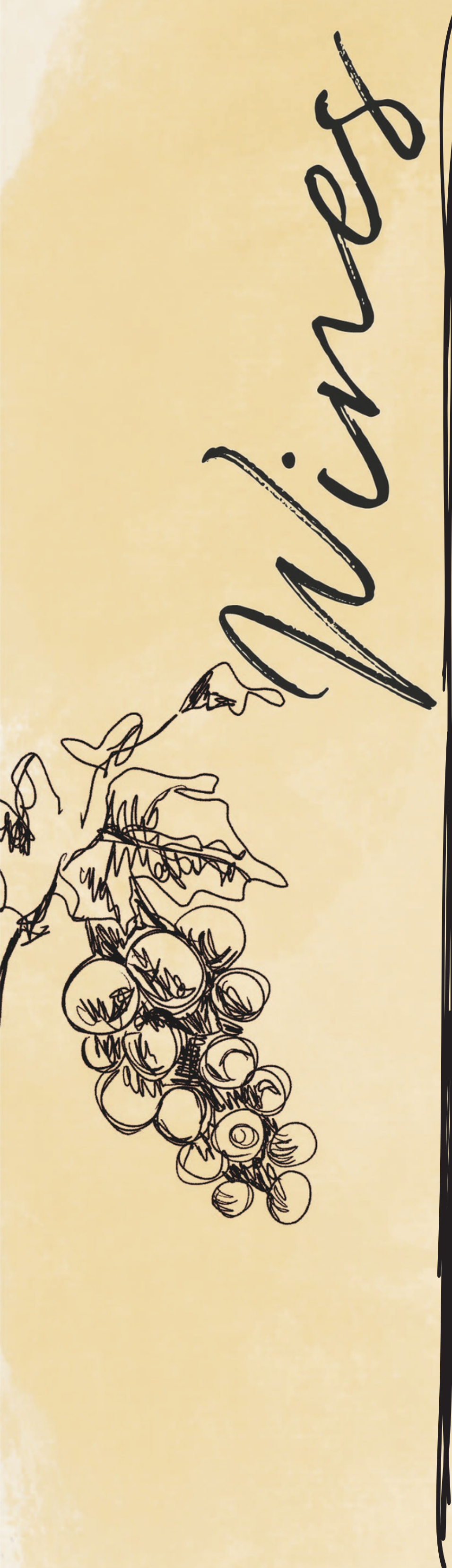
Pozo de Nieve	3,20€ / 19,00€
Pago de los capellanes	/ 32,00€
Pago de Carraovejas	/ 55,00€
Vaquos cosecha	3,00€ / 18,00€

RIOJA

Tobia <i>Selección de autor</i>	3,50€ / 21,00€
Márquez del Atrio	3,00€ / 19,00€

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

Petit Hipperia	/ 28,00€
Gardel Color	/ 27,00€



VINOS BLANCOS

DE RONDA

Cloe blanco / 21,50€
Encina del inglés 3,50€ / 19,00€

VERDEJO

Pampano verdejo semidulce 3,00€ / 18,00€
descomunal verdejo seco 3,00€/18,00€

GODELLO

Denominación de origen

Conde del Pazo / 24,00€

VINOS ROSADOS

DE RONDA

Cloe rosado botella / 21,50€
Frutales / 24,00€

DE ANDALUCÍA

Barbadillo 3,00 €/ 19,00€

VINOS ESPUMOSOS

Marina Brut 3,00€ /15,00€
Cava seco Serendipia / 26,00€

VINOS GENEROSOS

Fino Tío Pepe 3,00€ / 18,00€
Alfonso Oloroso 3,00€ / 19,00€
Jerez Solera 3,00€ / 19,00€
Jerez Canasta 3,00€ / 19,00€

Bebidas

APERITIVOS

Martini rojo	4,00€
Martini blanco	4,00€
Aperol spritz	6,00€
Tinto de verano del Akelarre	2,80€

BEBIDAS

Agua mineral 0,5 sin gas	2,00€
Agua mineral con gas	2,50€
Refrescos	2,50€
Copa de cerveza	3,00€
Zumos	2,50€
Cafés	1,50€
Infusiones	1,50€
Nestea	3,00€
Aquarius	3,00€

BOTELLINES DE TERCIO

Heineken	3,50€
San Miguel 0,0	3,50€
San Miguel tostada	3,50€
CruzCampo sin gluten	3,50€

COMBINADOS	8,00€
COMBINADOS PREMIUM	9,00€

DECLARACION DE ALÉRGENOS

En cumplimiento de Reglamento Europeo N° 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, éste establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto



ALCOHOL



MOLUSCOS



SOJA



FRUTOS SECOS



SULFITOS



MAIZ



PESCADO



VEGANO



CACAHUETES



MARISCOS



CARNE



CERDO



LACTOSA



AZUCAR



OGM



MOSTAZA



GLUTEN



HUEVO



APIO



GRASAS TRANS