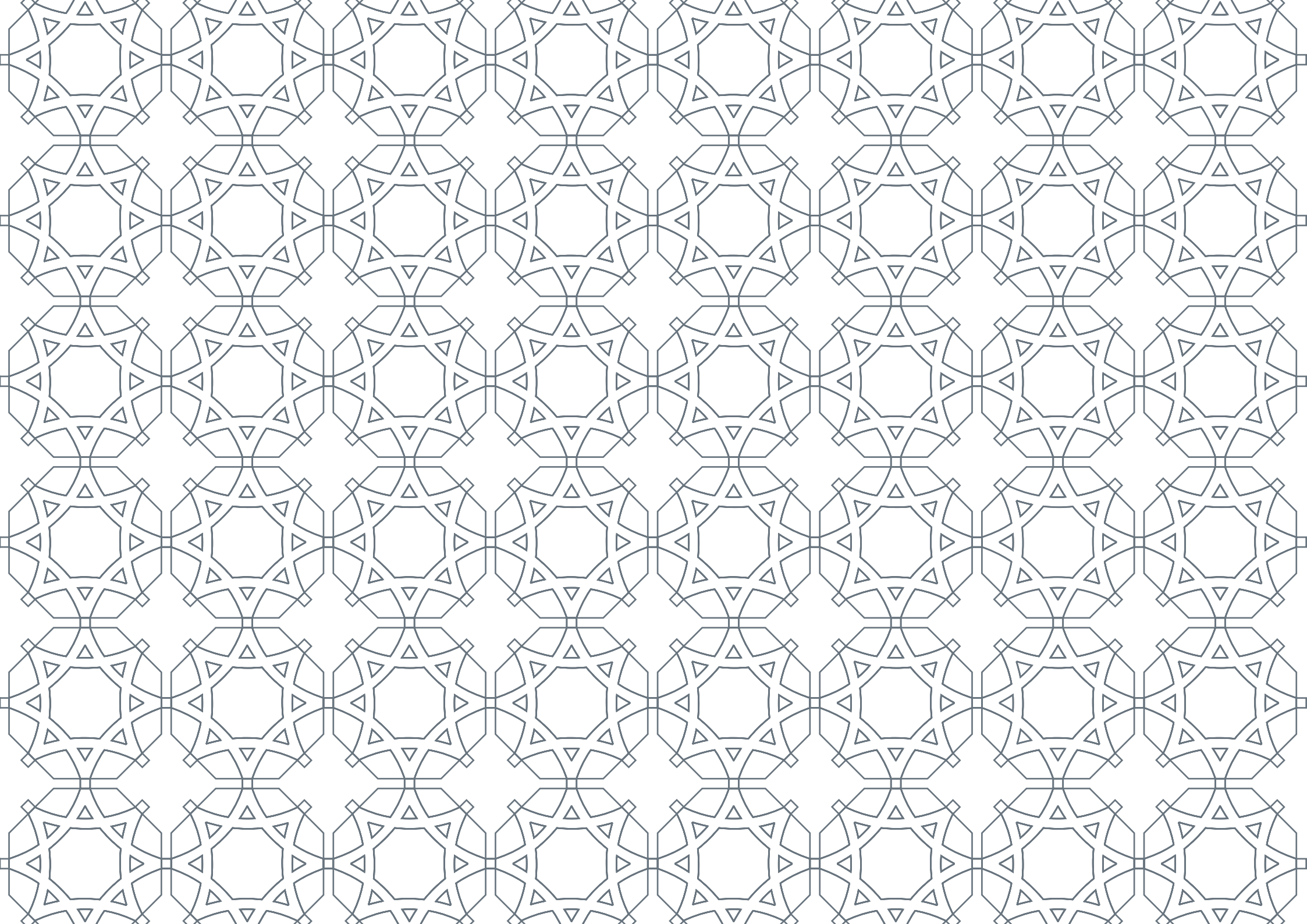


# Entrantes

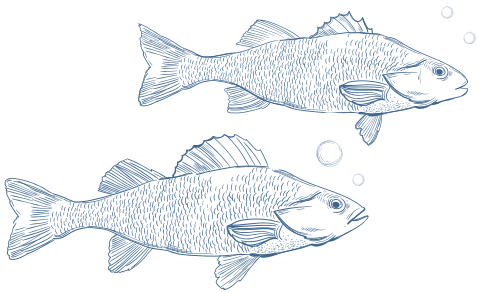
| | |
|---|---|
| **Salmorejo Cordobés acompañado de jamón ibérico, huevito duro y aceite de oliva**<br>*Cold tomato cream soup ''Salmorejo'' garnish with hard boiled egg and ham* | 12,90€ |
| **Ensaladilla de gambas con mayonesa de aceite de oliva y piparra**<br>*Shrimp and potato salad with mayonnaise of olive oil* | 13,90€ |
| **Crema de quesos caramelizada acompañada de polvo de pistachos y compota de manzana**<br>*Caramelized cream cheese with pistachio and apple sauce* | 14,90€ |
| **Boquerones en vinagre "de toa la vida"**<br>*White anchovies in vinaigrette* | 15,00€ |
| **Matrimonio de anchoa del cantábrico y boquerón**<br>*Marriage between of Cantabria's Anchovy and White Anchovy* | 17,90€ |
| **Croquetas de jamón semilíquidas**<br>*Ham croquettes* | 15,50€ |
| **Berenjenas en tempura con miel de caña**<br>*Aubergines in tempura with honey* | 13,90€ |
| **Torreznos fritos**<br>*Fried rashers bacon* | 14,50€ |
| **Bocadillito de calamares a nuestra manera 3/unid**<br>*Calamari sandwich our way 3/units* | 13,00€ |
| **Milhoja de foie con queso de cabra y manzana**<br>*Millefeuille of foie with goat's cheesse and apple* | 21,50€ |
| **Carpaccio de presa de Angus con vinagreta de mostaza y miel acompañado de huevo frito con ajitos**<br>*Angus pork shoulder carpaccio with honey and mustard vinaigrette, served with fried egg and garlic chips.* | 22,90€ |
| **Patatas bravas a nuestra manera**<br>*Potatoes bravas our way* | 14,00€ |
| **Mazamorra de queso de cabra caramelizada**<br>*Caramelized goat cheese mazamorra* | 14,50€ |

# Arroces

| | |
|---|---|
| **Paella de verduras**<br>*Vegetable paella* | 19,00€ / PAX |
| **Paella de pollo y judías verdes**<br>*Chicken and green beans paella* | 20,50€ / PAX |
| **Paella de marisco**<br>*Seafood paella* | 23,50€ / PAX |
| **Arroz negro de calamares acompañado de ali oli**<br>*Black rice with calamari accompanied by alioli sauce* | 21,50€ / PAX |
| **Arroz meloso de rabo de toro**<br>*Creamy rice made whit oxtail* | 23,50€ / PAX |

# Pescados

| | |
|---|---|
| 18,50€ | **Garbanzos con langostinos y bacalao**<br>*Chickpeas with shrimp and codfish* |
| 26,90€ | **Merluza en salsa verde acompañada de berberechos**<br>***Hake in green sauce served with cockle*** |
| 23,00€ | **Pulpo a la brasa con cremoso puré de patata violeta**<br>***Grilled octopus with creamy purple potato puree*** |



*En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (Real Decreto 1420/2006), los productos de la pesca que en nuestra carta se sirven crudos o insuficientemente cocinados han sido previamente sometidos a un proceso de congelación a una temperatura igual o inferior a −20 °C durante al menos 24 horas, garantizando así la eliminación del parásito anisakis.*

# Carnes

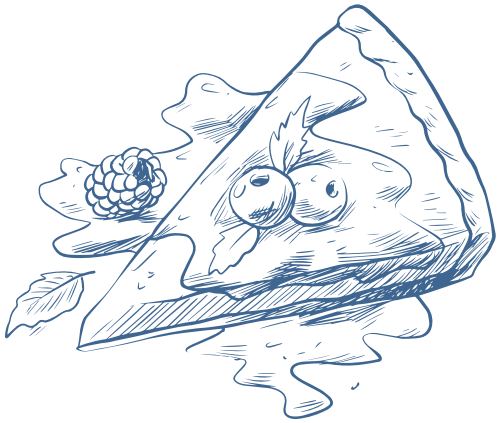
**Flamenquín serrano acompañado de salsa de champiñón y patatas rústicas** — 15,50€
*Traditional cordovan ''Flamenquin'' accompanied by mushroom sauce and rustic potatoes*

**Canelón de rabo de toro con bechamel de queso idiazabal** — 26,50€
*Oxtail cannelloni with Idiazabal cheese béchamel sauce*

**Solomillo de ternera acompañado de cremoso puré de patata y salsa Perigueux** — 29,90€
*Beef Sirloin steak garnished with creamy mashed potatoes and Perigueux sauce*

**Rabo de toro guisado con patatitas** — 27,50€
*Oxtail stew with potatoes*

# Postres



**Tarta de queso con confitura de frambuesa** — 8,50€
*Cheesecake with raspberry jam*

**Flan de leche condensada con teja de coco** — 8,50€
*Condensed milk flan served with a coconut biscuit*

**Coulant de chocolate negro** — 9,50€
*Dark chocolate fondant*

**Torrija caramelizada acompañada de helado de canela** — 10,50€
*Caramelized French toast served with cinnamon ice cream*

PESCADO

HUEVOS

CRUSTACEOS

GLUTEN

MOZTAZA

MOLUSCOS

SÉSAMO

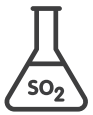
ALTRAMUZ

CACAHUETE

LECHE

NUECES

APIO




SULFATOS

MAIZ

SOJA

CHAPIÑONES