

## PICOTEO

Tabla de Ibéricos.	18,00€
Tabla de Quesos del Valle del Tietar.	15,00€
Croquetas de Jamón Iberico.	9,00€
Croquetas de Boletus.	9,00€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico.	8,00€
Revuelto de Morcilla con Piñones.	9,00€
Patatas Bravioli.	7,50€
Calamares a la Romana.	8,00€
Chopitos a la Andaluza.	8,50€
Oreja Frita con Tomate Confitado y Encurtidos.	10,00€
Tiras de Pollo con Salsa de la Casa.	8,00€
Salmorejo Cordobés.	6,50€

## DE LA HUERTA AL PLATO

Flores de Alcachofa con Escamas de Sal Negra.	12,00€
Palitos de Berenjena con miel y mango.	8,00€
Ensalada Cesar con Espuma de Parmesano.	10,00€
Ensalada de Tomate con Ventresca.	10,00€
Ensalada Mixta.	7,00€
Ensalada de Tomate Pelado y Queso de Cabra.	10,00€
Salteado de Boletus con Huevo Pcoche.	14,00€

## DEL MAR

Pulpo a la Brasa con Parmentiere de Patatas.	18,00€
Sepia a la Plancha.	12,00€
Lomo de Bacalao Confitado.	14,00€
Lomo de Atún Rojo con Ali-Oli de Membrillo.	18,00€
Emperador a la Plancha.	12,00€
Gambas al Ajillo	12,00€

## CARNES

T-Bone de 40/60 Días de Maduración aprox 1Kg	45,00€
Cachopo Asturiano.	17,00€
Carrilleras Ibéricas Glaseadas con Puré Trufado.	15,00€
Entrecot a la Parrilla 350gr aprox.	16,00€
Chuleton de Avila 1Kg aprox.	25,00€
Solomillo de Ternera con Foie.	24,00€

## ARROCES min 2 personas

Paella Mixta. Gambas, mejillones y pollo.	9,00€
Paella de Marisco. Gambas peladas, calamar, almejas, mejillones, langostinos y cigalas.	12,50€
Arroz senioret. Gambas, sepia y mejillones todo pelado.	12,50€
Arroz Negro con Ali-Oli. Sepia y gambas.	12,50€
Fideguía de Marisco. Gambas peladas, calamar, almejas, mejillones y gambas.	12,50€
Arroz con Verduras. Con verduras frescas de temporadas	12,50€

Pan 1,50€  
10% IVA Incluido.  
Disponemos de carta especial para alérgicos.