

### Empieza tu comida

	½ración	ración
Jamón Ibérico de bellota (50 gr/100 gr):	16	26
Queso curado de Oveja (90gr/150gr):	8	12
Salmorejo con jamón ibérico	7.5	9.5
Mazamorra con dulce de membrillo y almendras	7.5	9.5
Tosta de anchoa con mantequilla de oveja		2,8und
Nuestra rusa melva canutera y mayo de AOVE	8,5	10,5
Croquetas cremosas de puchero	7.5	9.5
Flamenquín de lomo y jamón ibérico		14
Berenjenas de Pepe con miel de caña	7	8,5
Huevos fritos con alcachofas, ajitos confitados y pimentón ahumado		9.5
Verduras de temporada asadas, yema curada y tocino ibérico		11

### Pescados (trabajamos productos de mercado, preguntar por los pescados)

Bacalao premium confitado con salsa de vino de moriles y tirabeques	18
Atún rojo de almadraba con verduritas salteadas	19
Corvina salvaje, menier tostada y puerro a la brasa	18

### Carnes, Arroces y Guisos

Arroz de secreto ibérico y papada	11,5
Rabo de toro estofado con cremoso de patata	14
Pierna de cordero lechal a baja temperatura y lacada en su jugo y cremoso de boniato ras el hanout	21
Secreto ibérico de bellota con salsa stroganoff y fideos salteados	14
Taco de Presa de bellota en adobo a la parrilla	17
Steak tartar de solomillo	22
Solomillo de vaca a la parrilla con espárragos y cebollitas	22
Lomo bajo de vaca Dry Aged (45 días) (500 Grs)	32

### Postres

	entero	½		entero	½
Tarta de queso	6,5	3,5	Pastel Cordobés	5	3
Tarta de chocolate	4.8	2,8	Milhoja de Nata	5.5	3

NOTA: Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario. **10 % IVA incluido**