



ENTRADAS

Fuente de queso manchego	12.00
Fuente de Jamón Ibérico con Picos	25.00
Fuente de embutidos variados con Picos	21.00
Fuente de lomo ibérico	16.00
Cestillo de croquetas con picadillo de jamón ibérico	8.00
Tenderete de anchoas de Santoña con tomate picadito (Ud)	3.00
Buñuelos de bacalao al Orly con ensalada de pimientos	13.00
Flor de alcachofa con brandada de bacalao y su crujiente	16.00
Fritura de verduras y gambas	10.00

ENSALADAS / CREMAS

Salmorejo cordobes con coca de anchoas, tomates al tomillo y gelatina de amantillado	9.00
Gazpacho con brocheta de perlas de mozzarella y pepino	9.00
Ensalada de bacalao, con naranja, parmentier de patata y pil pil de naranja	13.00
Ensalada de queso de burrata con braseola, piñones tostados y crujientes de pan	13.00

PESCADOS

Bacalao a la plancha con gulas a la mostaza y mango	18.00
Rodaballo con chipirones en su tinta	20.00
Pulpo macerado con miel y soja sobre humus de garbanzos	20.00
Popieta de lubina con curry verde y thai	15.00
Chipirones a la andaluza con cebolla caramelizada	14.00

CARNES

Secreto de cerdo iberico con timbal de verduras gratinadas	18.00
Solomillo de ternera con cestillo de pimientos rojos, relleno de crema de patata y lagrima de mermelada de tomate y frambuesas	22.00
Paletilla de cordero confitada a baja temperatura con patata asada y pimientos del padron	22.00
Confit de pato sobre cama de patata panadera con reduccion de PX y dados de manzana	20.00
Lomo de ternera con patatas fritas bañadas en salsa brava y tiras de pimientos fritos	25.00

POSTRES

Bizcocho con sopa de tres leches y frutos rojos	6.50
Timbal de natillas con merengue italiano flambeado	6.50
Cremoso de tarta de queso con sorbete de frambuesa	6.50
Tarta de manzana caliente con helado de la abuela	6.50
Bola de helado de sabores	2.50
Arroz con leche de coco y piña al ron	6.50