

A la carta

Disponible media ración (*)

Platos aptos para celíacos **

Platos adaptables para celíacos ***

ENTRANTES

- Berenjenas andaluza, con foie y jamón ibérico (uni) **5,50€ unidad *****
- Patatas soufflé con foie y salsa oporto **12,00€ (*)**
- Croquetas de ibérico con chanquetes de huerta **12,90€**
- Crujiente de bacalao con salsa de soja y yuzu **16,50€**
- Marinado de atún con guacamole y piñones **17,00€ (*) *****
- Tarrina de foie de pato casero al aroma Oporto **18,00€ (*) ****
- Boletus a la plancha con ajos y jamón de bellota **18,50€ ****
- Almejas de carril en salsa marinera **24,00€ (*) ****
- Anchoas de santaña y tomate raff y aceite de picual **22,00€ (*) ****
- Pulpo a la gallega **26,00€ (*) ****
- Jamón puro de bellota del Valle de los Pedroches **25,00€ (*) ****
- Gambas plancha o cocidas 1/4 kilo **27,00€ ****

PRIMEROS

- Gazpacho andaluz o Salmorejo cordobés **12,50€**
- Crema de calabacín y crujiente de jamón **12,00€**
- Ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y langostinos **16,50€**
- Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral **22,00€**
- Ensalada de tomate rosa con lomos de bonito en escabeche **14,50€**
- Verduritas a la plancha **15,00€ ****
- Finas laminas de verduras y langostinos al wok **12,00€ *****
- Raviolis rellenos de trufa y requesón **14,00€ ****
- Calamar de potera a la plancha **19,00€**
- Risotto de boletus, pulpo y parmesano **15,00€**
- Jugoso revuelto de huevos de corral, bacalao y langostinos **14,00€**
- Zamburiñas gallegas a la plancha c/ ajitos **17,00€ ****

CARNES

- Steak tartar (de solomillo de buey) con patatas soufflé **23,00€**
- Hamburguesa de buey Wagyu c/ guarnición **18,00€ *****
- Magret de pato en salsa maracuya **16,00€ *****
- Carpaccio de lomo de buey **18,00€ ****
- Albondigas de ternera caseras **15,00€**
- Chuletitas de lechal a la brasa de carbón **20,00€ ****
- Cochinillo lechal confitado crujiente **22,00€**
- Villagodio de buey a la brasa de encinas **22,00€ ****
- Solomillo a la brasa **22,50€ ****
- Solomillo con foie y salsa de trufas **22,50€**
- Rabo de toro a la cordobesa **17,00€**
- Goulash de clervo al aroma de romero **18,00€**
- Riñones de lechal a la brasa de carbón **20,00€**
- Pimientos de Padrón **7,00€**
- Patatas soufflé **7,00€**

ARROCES Y PESCADOS

- Arroz ciego (Gambas peladas, mejillones y pollo) **18,00€ (2 pax) p/p**
- Arroz caldoso con carabineros y gambas **23,00€ (2 pax) p/p**
- Arroz Caldoso con rape y almejas **23,00€ (2 pax) p/p**
- Fideos negros cremosos con langostinos y chipirones **18,00€**
- Lenguado a la plancha con guarnición de verduritas **29,50€**
- Cocochas de merluza con almejas en salsa verde **32,00€**
- Tartar de atún con sal de ajo y hierbas de Provenza **23,00€ ****
- Lomos de atún rojo a la plancha y cebolla caramelizada **23,00€ *****
- Lomos de merluza a la plancha, donostiarra ó marinera **22,00€**
- Bocaditos de merluza a la romana con guarnición **22,00€**
- Lomo de bacalao a la brasa c/ salsa bilbaína **22,00€ ****
- Lubina a la sal **22,00€ ** (2 personas)**

POSTRES

- Crema catalana casera **5,50€**
- Arroz con leche casero al aroma de canela y limon **6,00€**
- Leche frita casera **5,50€**
- Helados variados (Ron con pasas,vainilla,chocolate,)yogurt con grosellas) **6,00€**
- Filloa rellena de crema **5,50€**
- Flan de queso ricota con helado de ron con pasas **6,50€**
- Pastel de chocolate con helado de: vainilla y chocolate caliente **6,90€**
- Zumo de naranja natural **3,90€**
- Crema de yogurt con moras **6,50€**
- Tiramisú **6,00€**
- Milhojas de praliné, nata y chocolate **6,50€**
- Briks crujientes de peras y ciruelas **6,50€**
- Flan casero con dulce de leche **5,00€**
- Manzana asada con chocolate blanco **6,50€**
- Sorbete de mandarina con grand marnier **5,50€**
- Frutas de temporada **5,50€**
- Tatin de manzana con helado de vainilla **6,50€**
- Piña Alaska con helado de ron y pasas (2 pax) **7,50€ p/p**
- Freson con nata o zumo de naranja **5,50€**
- Carpaccio de frutas (melon,piña,mango y fresas) **5,90€**