

MENÚ



Comenzamos | Appetizer | Apéritif

	TAPA	MEDIA
Queso curado de oveja (50g. / 100g.) Fromage de brebis affiné Mature sheep's cheese	4,8€	9,4€
Anchoa del cantábrico en pan cristal y mantequilla de oveja Toast (pain cristal) d'anchois et beurre de lait de brebis Cantabrian anchovy on toast crystal bread with sheep milk butter	4,1€	
Sardina ahumada en tosta de pan negro y salmorejo Smoked sardine on toast black bread Toast (pain grillé noir) de sardine fumée et salmorejo	4,9€	
Salmorejo con jamón ibérico Salmorejo (crème de tomates froide) et jambon ibérique Salmorejo (cold tomato cream) with iberian ham	5,2€	9,5€
Mazamorra, almendras fritas, pasas en oloroso y manzana ácida Mazamorra (Crème froide d'amandes) aux raisins secs hydratés au vin Oloroso et pomme Mazamorra (cold cream) with fried almonds, apple and raisins soaked in Oloroso	5,8€	9,9€
Ensaladilla de atún y mayonesa de AOVE (100g. / 200g.) Salade de pommes de terre au thon et mayonnaise d'olive Potato salad with tuna and olive mayonnaise	5,8€	10,3€
Pincho de tortilla con cebolla Part d'omelette aux pommes de terre et oignon Piece of spanish tortilla with onion	6,3€	
Berenjenas de Pepe con miel de caña Beignets d'aubergines à la mélasse de canne Pepe-style fried eggplants with cane honey	5,3€	9,5€
Croquetas del puchero con jamón ibérico Croquettes crémeuses de puchero et jambon ibérique Creamy croquettes with stewed meat and iberian ham	5,3€	9,8€
Nuestras patatas bravas Bravas (pommes de terre au sauce piquante) Spicy potato wedges	5,3€	9,5€
Tomate de temporada, lomitos de atún en aceite y cebolleta Tomates de saison, huile à la ciboulette et filets de thon aux petits oignons Seasonal tomato, chive oil and loins of tuna with spring onion		10,8€
Ensalada de hortalizas de temporada y vinagreta Salade de légumes de saison et vinaigrette Seasonal vegetable salad with vinaigrette		11,5€
Alcachofas, papada y parmesano Artichauts en fleur à la plancha, fanon de porc et Parmesan Grilled artichoke flowers with jowl an Parmesan		13,8€
Patatas con huevos rotos y chipirones Pommes de terre aux oeufs au plat et chipirons Potatoes with "broken" fried eggs ans small squid		13,2€

MENÚ



Del mar | Produits de la mer | From the sea

	TAPA	MEDIA
Cazón en adobo Cazón marinée (roussette) Dogfish in marinade	6,3€	11,8€
Pescada a la plancha, patata y su emulsión Colin à la plancha, pommes de terre et leur émulsion Grilled hake, potatoes and their emulsion		13,8€
Bacalao frito y mayonesa cítrica Morue frite et mayonnaise aux agrumes Fried cod with citrus mayonnaise	7,1€	13€
Chipirones fritos Chipirons en friture Fried small squid	7,4€	13,8€

Carnes y guisos | Viandes | Meat

	TAPA	MEDIA
Pluma ibérica de bellota con pimientos del padrón (200g.) Pluma ibérique pur gland aux poivrons Piquillo (200g.) Acorn-fed Iberian pluma pork (a classic iberian pork cut from the end of loin) with Piquillo peppers (200g.)		22€
Pinchito de cordero moruno en taco con rúcula y salsa de yogurt Brochette d'agneau mauresque sur taco , roquette et sauce de yaourt Moorish lamb skewer served over a taco with rocket and yogurt sauce		6,8€/ud.
Callos con manitas y torreznos fritos Tripes, pieds de porc et rillons rissolés Tripe with pig's trotters and fried pork scratchings	6,2€	11,2€
Cabezada ibérica guisada con champiñón Ragoût de Cabezada (échine de porc) aux champignons Cabezada stew (pork shoulder collar) with mushrooms	7€	12,9€
Flamenquín de lomo con jamón ibérico Flamenquín (rouleau de pané de longe de porc et jambon ibérique) Flamenquín of pork loin and iberian cured ham		13€
Rabo de vaca estofado con patatas Ragoût de queue de boeuf et pommes de terre Oxtail stew with potatoes	8,9€	17,7€
Albóndigas de vaca en salsa con patatas Boulettes au veau en sauce et pommes de terre Veal meatballs in its own sauce with potatoes	6,9€	11,5€
Venao en salsa Ragoût de cerf Venison in sauce	6,5€	12,5€

MENÚ



Postres | Desserts | Desserts

Tocino de cielo Tocino de cielo (petit flan) Tocino de cielo (caramelised egg yolk)	6,5€
Pastel cordobés Pastel cordobés (gâteau fourré à la confiture de courge) Pastel cordobés (sweet pastry with pumpkin preserve)	6,5€
Tarta de queso casera Cheesecake au fromage artisanal Artisanal cheesecake	6,5€
Torrija frita con canela Brioche perdue et glace au lait merengué Torrija (French toast) with meringue milk ice cream	7,5€

Pan y picos | Pain et picos | Bread and picos 1,2€ PAX

NOTA: Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario. [10 % IVA incluido]
| Consultez notre carte d'allergènes [10% TVA Comprise] | Read our allergen chek-list. [10 % VAT Included]