


















Menú del día





Primeros

Cocido de garbanzos, morro, setas y langostinos  







Espárragos trigueros, alcachofa, setas, huevo a 65°, bulgur y sésamo     

Arroz Thai con ternera, verduras, soja, sriracha, crujiente de pankó, yema curada en cítricos y cebollino       

Papada de cerdo confitada 18 horas, huevo a 65°, boletus *Edulis* y parmentier de patata   





Nuestra versión de salmorejo Cordobés con huevo cocido, crujiente de jamón, galleta salada y maltodextrina de AVOE    

Ensalada de temporada

Timbal de bonito, aceitunas, alcaparras, lechuga, mayonesa, boquerones en vinagre, mermelada de piquillos, cebolla encurtida y nachos      

Ensalada de toda la vida: tomate, huevo cocido, cebolla encurtida, lechuga, bonito en escabeche y aliño   

En verano: Ensaladilla rusa       

En invierno: Sopa Castellana picantona con huevo a 65 grados.    

Segundos

Guiso del día 

Albóndigas de ternera en salsa Kimchi típica Coreana y patatas boniato     



Callos de ternera con morro, chorizo, panceta ibérica y jamón  





Carilleras de cerdo en salsa Pedro Ximénez 

Abanico ibérico a la parrilla con patatas fritas, pimientos asados y salsa teriyaki     

Entrecot de ternera 150gr a la parrilla con patatas fritas y pimientos asados   

Pescado del día  

Jibias en su tinta  

Lomo de bacalao al vapor, copos de bonito seco y ahumado, trigo tierno, verduras y salsa de chili dulce    

Es aconsejable que nos indiquen cualquier tipo de alergia, intolerancia o preferencia
Precios con IVA ya incluido, todos los productos tendrán un incremento del 15% en la terraza



Postres

Tarta de queso       

Tiramisú a nuestra manera con quenelle de helado       



Brownie     

Arroz con leche     

Natillas de chocolate con copos de cereales, nata y galleta María     

Panna cotta y frutos rojos       

Flan de crema de orujo       

Carpaccio de piña, gajos de mandarina, frutos rojos y quenelle de helado     

Quenelle de helado sobre bizcocho borracho de ron      

Manzana a baja temperatura, crujiente de galleta y helado de mango      

Tortita de anís, queso curado de oveja, almendras y membrillo helado     

Pan, agua Solán de Cabras, copa de vino D.O Rioja o cerveza Selecta y café Illy

Lunes a viernes 22,50€ IVA incluido

Terraza 25,00€ IVA incluido

*Aplicable de lunes a viernes, disponible en servicio de comidas.

Fin de semana 25,00€ IVA incluido

*Aplicable a viernes noche, sábado, domingo y festivos. Bebida y café no incluidos

En fechas señaladas este menú no esta disponible, solo carta y menú degustación, preguntémos sin compromiso.

Es aconsejable que nos indiquen cualquier tipo de alergia, intolerancia o preferencia
Precios con IVA ya incluido, todos los productos tendrán un incremento del 15% en la terraza



MOLUSCOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



CACAHUETES



ALTRAMUCOS



SOJA



GRANOS DE SÉSAMO



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



PICANTE