



## *Ibéricos con “denominación de origen”*

<i>Jamón Ibérico de bellota del Valle de los Pedroches (100gr.).....</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Caña de lomo ibérico de bellota del Valle de los Pedroches (100gr.)..</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Queso puro de oveja de leche cruda 1605 D.O. Castilla la Mancha (180gr.)..</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salchichón ibérico de jabugo en tacos (120gr.).....</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Tabla de ibéricos.....</i>	<i>17,50€</i>

## *Entrantes fríos*

<i>Anchoas del Cantábrico (unidad) .....</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sardinas de Santoña (unidad).....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tomate de la huerta aliñado .....</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tomate de la huerta aliñado con ventresca.....</i>	<i>10,50€</i>
<i>Salmorejo cordobés con viruta de jamón ibérico y huevo de codorniz.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Salmorejo de remolacha con lascas de queso de Zuheros y ceniza.....</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Surtido de salmorejos.....</i>	<i>9,00€</i>
<i>Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra.....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Foie de oca con mermelada de tomate y cebolla caramelizada.....</i>	<i>12,50€</i>
<i>Ensalada mixta.....</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Ensalada de canónigos, frutos secos, vinagreta de miel de caña y queso de cabra .....</i>	<i>12,00 €</i>



## *Entrantes calientes*

<i>Sopa de picadillo.....</i>	<i>6,50€</i>
<i>Morcilla de burgos a la plancha con pimientos asados.....</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Parrillada de verduras.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>Huevos con papas al pelotón .....</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Huevos con papas, guías y virutas de jamón.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Huevos con jamón ibérico.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Huevos con jamón ibérico de bellota.....</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Corazones de alcachofa a la Montillana.....</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Revuelto de gambas, ajetes y trigueros.....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Revuelto de setas y jamón .....</i>	<i>10,00 €</i>

## *Fritos en aceite de oliva D.O. Montoro-Adamuz*

<i>Pechuga de pollo empanada.....</i>	<i>6,50€</i>
<i>Flamenquín de tortilla de patatas con pimientos.....</i>	<i>7,00€</i>
<i>Flamenquín cordobés.....</i>	<i>7,50€</i>
<i>Flamenquín de rabo de toro.....</i>	<i>9,00€</i>
<i>Flamenquín de secreto ibérico relleno de foie.....</i>	<i>11,00€</i>
<i>Berenjenas fritas con miel de Montoro.....</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Cochifrito.....</i>	<i>9,00€</i>
<i>Croquetas caseras (cocido, setas, rabo de toro).....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Bacalao frito.....</i>	<i>9,00€</i>
<i>Espárragos fritos con bacon.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>Cazón en adobo.....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Calamaritos.....</i>	<i>11,00€</i>
<i>Puntillitas.....</i>	<i>14,00€</i>



## *Nuestros arroces*

<i>Arroz Negro con chipirones y ali-oli.....</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Arroz meloso de costilla y ajos tiernos.....</i>	<i>13,00€</i>
<i>Arroz meloso de rabo de toro.....</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Arroz meloso de alcachofa y jamón.....</i>	<i>14,00€</i>
<i>Arroz con carabineros.....</i>	<i>15,00 €</i>

## *Nuestras carnes*

<i>Churrasco de pollo de corral.....</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Hamburguesa especial de buey de Carbuga.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Costillar de cerdo a la parrilla.....</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Carrillada Ibérica del Valle de los Pedroches.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rabo de toro al estilo cordobés.....</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Solomillo de cerdo ibérico del Valle de los Pedroches.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Lomo de ciervo.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Chuletitas de cordero lechal de Aranda del Duero al horno.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Presa Ibérica del Valle de los Pedroches.....</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Entrecot de buey gallego.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Solomillo de buey gallego.....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera gallega.....</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Pierna de cordero lechal de Aranda de Duero al horno.....</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Steak tartar.....</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Parrillada de carne (2 personas).....</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Chuletón de buey gallego.....</i>	<i>32,00 €</i>



## *Nuestros pescados*

<i>Sepia a la plancha.....</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Bacalao ninot.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Lubina a la espalda con verdura de temporada.....</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Dorada a la sal.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Salmón noruego a la plancha con salsa de yogurt.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Merluza a la plancha con manzana a la miel de Montoro.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Tataki de atún rojo de almadraba.....</i>	<i>20,00€</i>

## *Nuestros postres caseros*

<i>Natillas caseras con crumble de galleta.....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Flan de huevo al caramelo.....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pudding casero con nata y caramelo.....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Arroz con leche con canela.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tarta de queso al caramelo.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tarta de tres chocolates.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Panacota de chocolate con miel de Montoro.....</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tiramisú tradicional italiano.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Banana Split.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Coulant de chocolate con helado de vainilla.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Brownie con helado de vainilla.....</i>	<i>5,00€</i>

*IVA (10%) INCLUIDO*