



CLÁSICOS
SI VIENES A CÓRDOBA,
COME COMO UN CORDOBÉS

Salmorejo Cordobés 9.00€

SALMOREJO CORDOBÉS

Jamón Ibérico 100% Bellota (100gr) 27€

ACORN-FED IBÉRICO HAM (100G)

Choco a la andaluza con mayonesa Kimchi 14.00€

ANDALUSIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH KIMCHI MAYO

Provolone con tomate cherry asados y pistacho 15.00€

PROVOLONE WITH ROASTED CHERRY TOMATOES AND PISTACHIOS

Ensaladilla de langostinos, encurtidos y gamba cristal 14€

PRAWN AND POTATO SALAD WITH PICKLES AND CRYSTAL SHRIMP

Croquetas de jamón ibérico y pollo

MEDIA (4 uds) 6.50€ ENTERA (6 uds) 10.00€

IBERIAN HAM AND CHICKEN CROQUETTES

HALF PORTION (4 units) 6.50€ FULL PORTION (6 units) 10.00€

Croquetas de boletus y tartufata

MEDIA (4 uds) 8,50€ ENTERA (6 uds) 12.00€

BOLETUS AND TARTUFATA CROQUETTES

HALF PORTION (4 units) 8,50€ FULL PORTION (6 units) 12.00€

Focaccia vegetariana (calabaza, burrata, cherry, aceituna negra, rúcula) 15.00€

VEGETARIAN FOCACCIA (PUMPKIN, BURRATA, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, ROCKET)

PARA
COMPARTIR

Steak Tartar de solomillo de vaca con patatas chips 20.00€

BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE WITH CHIPS

Flamenquín de pluma ibérica, cheddar y cebolla caramelizada 17.00€

IBERIAN PORK AND HAM MEAT ROLL, CHEDDAR AND CARAMELIZED ONION

Tataki de presa ibérica con vinagreta de pistachos 15.00€

IBERIAN PORK TATAKI WITH PISTACHIO VINAIGRETTE

Langostinos crujientes, cogollos, menta y kimchi de frutos rojos 12.00€

CRUNCHY PRAWNS WITH LITTLE GEM LETTUCE, MINT AND RED FRUIT KIMCHI

Dados de Atún Rojo marinado, huevo frito y patatas paja 23.00€

MARINATED RED TUNA CUBES WITH FRIED EGG AND MATCHSTICK FRIES

Huevos rotos con patatas trufadas y salchichón ibérico 15.00€

BROKEN EGGS WITH TRUFFLED POTATOES AND IBERIAN SAUSAGE

Tortilla vaga, pulpo frito, katsuobushi y salsa takoyaki 16.00€

RUNNY OMELETTE, FRIED OCTOPUS, KATSUOBUSHI AND TAKOYAKI SAUCE

NO OLVIDES PREGUNTAR POR NUESTRAS SUGERENCIAS

Servicio de pan Masa Madre / Sourdough bread 2.00€

Salsa Extra / Extra Sauce 0.60€

Take Away 0.60€

DE LA
HUERTA
Y MÁS

Ensalada de langostinos en tempura, huevo poché con salsa miel y mostaza 13.00€

TEMPURA PRAWN SALAD WITH POACHED EGG AND HONEY-MUSTARD DRESSING

Burrata con tomates, fresas y vinagreta de mango 15.00€

BURRATA WITH TOMATOES, STRAWBERRIES, AND MANGO VINAIGRETTE

Lasaña de verduras con bechamel de puerros 15.00€

VEGETABLE LASAGNA WITH LEEK BECHAMEL

Falso Rissotto verde (espinacas), langostinos y vieiras 19.00€

FAKE RISOTTO WITH SPINACH, PRAWNS AND SCALLOP

Pad Thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo 16.00€

PAD THAI WITH OX TAIL MEAT, COCONUT MILK, AND RED CURRY

Alcachofas de Tudela, torreznos y parmentier de curry verde 16.00€

TUDELA ARTICHOKES WITH TORREZNOS AND GREEN CURRY PARMENTIER

Hamburguesa de ternera, bacon, cheddar y nuestra salsa especial 16.00€

BEEF BURGER WITH BACON, CHEDDAR AND OUR SPECIAL SAUCE

Abanico ibérico de bellota con patatas trufadas 22.00€

ACORN-FED IBERIAN PORK FAN CUT WITH TRUFFLED POTATOES

Carrillada de vaca glaseada con parmentier de boniato 22.00€

BRAISED BEEF CHEEK WITH SWEET POTATO PARMENTIER

Entrecot madurado con patatas arrugadas y mojo verde (400gr) 39.00€

AGED RIB EYE STEAK WITH WRINKLED POTATOES AND GREEN MOJO

Canelón de pollo asado con crema de foie y PX 17.00€

ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH FOIE GRAS CREAM AND PX

Milanesa de cerdo, huevo poche y tartufata 18.00€

BREADCRUMBED PORK CUTLET WITH POACHED EGG AND TARTUFATA

Bikini de papada, sobrasada con queso brie y membrillo 14.00€

BIKINI SANDWICH WITH PORK BELLY, BRIE CHEESE, AND QUINCE PASTE

POSTRES

Crème Brûlée con espuma de Baileys 7.50€

CRÈME BRÛLÉE WITH BAILEYS FOAM

Tarta de la abuela de vainilla, coco y chocolate blanco 7.50€

GRANNY'S CAKE WITH VANILLA, COCONUT & WHITE CHOCOLATE

Bizcocho de remolacha con cremoso de chocolate y helado 7.50€

BEETROOT CAKE WITH CREAMY CHOCOLATE MOUSSE AND ICE CREAM

Torrija caramelizada con sopa de leche merengada 7.50€

CARAMELIZED TORRIJA (SPANISH STYLE FRENCH TOAST) WITH LECHE MERENGADA SOUP

Coulant de chocolate blanco (para celíacos) 7.50€

WHITE CHOCOLATE COULANT (GLUTEN-FREE)

Coulant de chocolate y caramelo salado 7.50€

CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL COULANT

Tarta de queso con chocolate blanco (fines de semana) 8.00€

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE (WEEKENDS ONLY)

Alérgenos

