

El mejor de los comienzos

Jamón Ibérico 100% Bellota

Media 15€ Ración 27€

Acompáñalo con Pan cristal, tomate rallado y AOVE de Córdoba 6.50€



★ Anchoa mariposa de Santoña sobre regañá de pan cristal y polvo de tomate 4.80€/Ud

Tabla de quesos artesanos con sus almendras fritas y uvas 16.50€

Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico Media 5.50€ Ración 9€

Acompáñalo con berenjena frita 3.50€

Ensaladilla de bonito del norte con piparras y sus regañás Media 9€ Ración 14€

Mazamorra de almendras con Mojama de Barbate y almendras fritas Media 7.50€ Ración 10.50€

Tomate de temporada, pesto de albahaca, burrata y pistachos tostados 15€

★ Ensalada de alcachofas con queso parmesano, piñones y jamón al corte 15€

★ Ensalada César con pollo crujiente, bacon, anchoas, parmesano y huevo a baja temperatura 15€



lo mejor de nuestras lonjas

Bocatin de calamares con Ali Oli en pan de pretzel 5.80€

Tataki de atún rojo de Almadraba con algas y edamames 22€

★ Tartar de salmón sobre guacamole acompañado con pan carasattu 18.50€

Pata de pulpo a la parrilla y al ajillo con hummus de berenjena 22.50€

Merluza Frita sobre hojitas de cogollitos, con mayonesa de lima estilo vietnamita 15€

★ Bacalao gratinado al ajo negro con patatas revolconas y torreznos de Soria 18.50€

nuestro lado más carnívoro

Lomo de vaca con patatas fritas y pimientos del padrón 300 gr 26€

Tataki de presa ibérica D.O. Valle de los Pedroches con verduras chop-suey 22€

★ Rabo de toro estofado con patatas fritas 19.50€

Hamburguesa de ternera con queso ahumado, bacon crujiente, cebolla caramelizada y salsa Bull 15€

Costilla de ternera glaseada a la BBQ andaluza con patatas gajo, acompañada de col encurtida y tortitas de maíz 24€



esto es fusión

Croquetas de puchero con jamón ibérico de bellota 4 uds 7.5€ 8 uds 13€

Croquetas de gambas al ajillo y mayonesa kimchee 4 uds 7.5€ 8 uds 13€

Huevos camperos con jamón al corte y patatas fritas 14€

Nuestros tacos de cerdo estilo "carnitas" con guacamole y pico de gallo 2 uds 9.50€ 4 uds 16.50€

Risotto Ibérico de carrillada con setas 17€

asado de los domingos 18€ Pappardelle de gambón al ajillo, con patitos asados

y queso parmesano 17€

★ Flamenquín de pluma ibérica, pimiento verde, cebolla caramelizada y queso 18€

Flamenquín cordobés con patatas fritas y pimientos 13.50€



siempre hay hueco para el postre

★ Brownie casero con nueces y helado de plátano especial 7€

Tarta a los tres chocolates con helado de chocolate 7€

Tarta de zanahoria casera con helado de vainilla 7€

★ Tarta de queso casera y toffee de dulce de leche 7€

Tocino de cielo con nuestro sorbete cítrico 7.50€

Carajillo de Baileys 3€

★ Plato estrella desde 2012

Recomendación del Chef

Opción vegetariana



Servicio de pan Masa Madre 2€

Alérgenos



para brindar
con alegría
Vinos generosos

Fino Olivares *Copa 3.20€*

D.O. MONTILLA MORILES
Amontillado *Copa 6.50€*

D.O. MONTILLA MORILES
Oloroso *Copa 6.50€*

D.O. MONTILLA MORILES
Palo Cortado *Copa 8.50€*

D.O. MONTILLA MORILES
Pedro Ximénez *Copa 5.50€*

D.O. MONTILLA MORILES

Vinos Blancos

K-Naia *Copa 4.20€ Botella 20€*
D.O. RUEDA

Terranova *Copa 4.20€ Botella 20€*
D.O. RUEDA

Cuatro Rayas *Copa 4€ Botella 19.50€*

FRIZZANTE

Palomo Cojo *Copa 4.20€ Botella 20€*

SEMIDULCE
Quinta Apolonia *Botella 38€*

VERDEJO, D.O. RUEDA *Copa 4.20€ Botella 20€*

Costa Das Dornas

ALBARIÑO *Botella 36€*

Pazo de San Mauro

Laus *Copa 4.20€ Botella 20€*
ALBARIÑO, D.O. RÍAS BAIXAS

CHARDONNAY, D.O. SOMONTANO
Tamborá *Copa 4.70€ Botella 23€*
D.O. GODELLO

Vinos Tintos: Rioja

El Buscador Crianza *Copa 4.30€ Botella 21€*
TEMPRANILLO Y GARNACHA D.O. RIOJA

Izadi Crianza *Botella 25.50€*

TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

Luis Cañas Crianza *Botella 28€*
TEMPRANILLO CON GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO,
VIURA Y ROJAL, D.O. RIOJA

Remelluri Reserva *Botella 45€*
TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO, D.O. RIOJA

Vinos Tintos: de La Tierra

Casa Villa Zevallos Roble

Copa 4€ Botella 19.50€

CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT, D.O. MONTILLA-MORILES

Vinos Tintos: Ribera del Duero

Austum (Ecológico) *Copa 4.30€ Botella 21€*
TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

Conde San Cristóbal *Botella 38€*

TINTO FINO Y MERLOT, D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas *Botella 51€*

TEMPRANILLO, CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT
D.O. RIBERA DEL DUERO

Bosque de Matasnos *Botella 48€*
TEMPRANILLO, MERLOT, MALBEC Y GARNACHA, D.O. RIBERA DEL DUERO

Malabrigo *Botella 49€*

TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

Malleolus *Botella 58€*

TEMPRANILLO , D.O. RIBERA DEL DUERO

Otras Denominaciones

Prima *Botella 28€*
TINTA DE TORO Y GARNACHA, D.O. TORO

Claus *Copa 4.20€ Botella 20€*
TEMPRANILLO Y SIRAH, D.O. CASTILLA Y LEÓN

Juan Gil Etiqueta Plata *Botella 26.50€*
MONASTRELL, D.O. JUMILLA

Mauro *Botella 56€*

TEMPRANILLO Y SIRAH, D.O. CASTILLA Y LEÓN

Vinos Rosados

Laus *Copa 4.20€ Botella 20€*
SIRAH Y GARNACHA, D.O. SOMONTANO

Vinos Espumosos

Chandon Garden Spritz *Botella 50€*
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y SÉMILLON. REGION DE MENDOZA
(ARGENTINA)

Croft Twist (González Byass) *Botella 19.50€*
FINO SPRITZ, D.O. JEREZ

Cavas

Parxet Brut Reserva *Copa 5€ Botella 30€*

CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y XAREL-LO, D.O. CAVA

Champagnes

Botella 75€

Moët Chandon Brut Imperial
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE
AOC (FRANCIA)

Moët Chandon Rosé Imperial
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE
AOC (FRANCIA)

Moët Chandon Ice Imperial *Botella 95€*
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE
AOC (FRANCIA) *Botella 110€*

Moët Nectar Imperial Rose
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE
AOC (FRANCIA) *Botella 85€*

Veuve Clicquot
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER, REGIÓN CHAMPAGNE
AOC (FRANCIA) *Botella 300€*

Dom Pérignon
PINOT NOIR Y CHARDONNAY, AOC CHAMPAGNE — EPERNEY (FRANCIA)

mixología fusión

Sangría *Copa 8.50€ Jarra 30€*

Española: Conjunto de licores secreto, fruta de temporada y tinto

Cava: Conjunto de licores secreto con un toque de puré de mango y melón,
fruta de temporada, cava y soda

Espumosos

Aperol Spritz: Cava, Aperol y soda 9€

Hugo: Cava, flor de saúco, hierbabuena y soda 9€

Original Spritz: Cava, Campari y soda 9€



Aperitivos

Bloody Mary: Vodka Absolut, Lima, Zumo de Tomate, Salsa Perrins, Sal, Pimienta y Tabasco 9€

Negroni: Ginebra Roku, Vermut Petroni y Campari 9€

Cosmopolitan: Vodka Au, Arándano, Lima y Triple Seco 9€

Moscow Mule: Vodka Absolut, Lima, Pepino y Ginger Beer 9€

Sexy Mule: Mezcal 400 Conejos, Vainilla, Lima, Fruta de la Pasion y Ginger Beer 10€

Margarita: Tequila 1800 Silver, Lima y Triple Seco 9€

Margarita Premium: Tequila 1800 Cristalino, Cointreau y Lima 12€

Sojo Paloma: Tequila 1800 Silver, Lima y Refresco de Pomelo 10€

Tropicales

Mojito: Ron Arehucas Blanco, Azucar, Lima, Hierbabuena y Soda 9€

Mojito Fusión: Ginebra June Melocoton, Flor de Sauco, Sandia, Hierbabuena y Soda 9.5€

Daiquiri: Ron Arehucas Blanco, Azúcar, Lima y Sabores 9€

Piña Colada: Ron Brugal Doble Reserva, Piña Natural y Coco 9.5€

Batida de Fruta de la Pasión: Ron Arehucas Reserva de la Familia, Lima, Coco
y Fruta de la Pasión 9€

Sex on the Beach: Vodka Absolut, Licor Melocoton, Arándano y Zumo de Naranja 9€

Caipirinha: Cachaça, Lima y Soda 9€

Pornstar Martini: Vodka Au, Lima, Vainilla, Passion fruit 9€

Sin Alcohol

Virgin Mojito: Lima, Hierbabuena, Azúcar y Soda 9€

Virgin Colada: Piña Natural, Zumo de Piña y Coco 9€

Virgin Daiquiri: Lima, Azucar y Sabores 9€

San Francisco: Zumo de Piña, Zumo de Melocoton, Lima y Granadina 9€

Con café

Espresso Martini: Vodka Absolut, Kahlúa y Café Lavazza 9€

Espresso Fusion: Crema de Orujo Ruavieja, Brandy y Café Lavazza 9€

*Sabores a elegir: fresa, mango, fruta de la pasión y sandía

