ENTRANTES FRÍOS /COLD STARTERS

Jamón de bellota 75% ibérico.
75% Iberian acorn-fed ham. 28,00€

Lomo de bellota 100% ibérico.
100% Iberian acorn-fed pork loin. 24,00€

Tabla de quesos.
Cheese board. 16,00€

Salmorejo Cordobés con codorniz escabechada y perlas de aceite.
Córdoba-style salmorejo with marinated quail and olive oil pearls.

9,50€

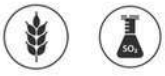
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y perlas de aceite.
Seasonal tomato salad with tuna belly and olive oil pearls.

19,50€

Ensaladilla rusa con torreznos y mayonesa de piparra.
Russian salad with crispy pork crackling and piparra mayonnaise.

19,50€

Foie micuit con confitura de higos, gel de vino, gominolas y milhoja caramelizada.
Micuit foie gras with fig jam, wine gel, jelly sweets and caramelised mille-feuille.



19,00€

Sardina ahumada sobre brioche, tartar de tomate especiado y polvo de aceituna negra.
Smoked sardine on brioche, spiced tomato tartare and black olive powder. 19,00€

*Servicio de pan 2,00€
* Consultar listado de alérgenos en la última página.

ENTRANTES CALIENTES /HOT STARTERS

Alcachofa confitada con salsa Mornay y crujiente de jamón.
Artichokes confit with Monray sauce and crispy ham.

22,00€

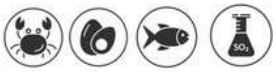
Coliflor asada al josper sobre crema de almendras, velo de papada ibérica y aceite de tomillo fresco.

Josper-roasted cauliflower on a bed of almond cream, topped with a thin slice of Iberian pork jowl and fresh thyme oil.

17,00€

Gambas rojas alistadas al ajillo con huevos fritos.
Red prawns in garlic sauce with fried eggs.

26,00€



Croquetas de mar y tierra. (6 unidades)
Seafood and meat croquettes. (6 pieces)

16,00€

Mollejas con setas al ajillo, crema de apionabo.
Gizzards with mushrooms sautéed in garlic, celeriac cream.

20,00€

*Servicio de pan 2,00€
* Consultar listado de alérgenos en la última página.

PLATOS DE CUCHARA /HEARTY DISHES

Guiso de judiones con codorniz.(min 2 pax).
Bean Stew with Quail. (min. 2 people).

18,00€/persona

Arroz meloso de bogavante y langostinos(min 2 pax).
Creamy rice with lobster and prawns (min. 2 people).

27,00€/persona

Arroz meloso de magret, setas y aromas de tomillo(min 2 pax).
Creamy rice with duck breast, mushrooms, and hints of thyme (min. 2 people).

26,00€/persona

OPCIONES VEGETARIANAS
VEGETARIAN OPTIONS

Ensalada de la casa.
House salad.

14,00€

Salmorejo Cordobés con helado de queso manchego y aceituna negra.
Córdoba-style salmorejo with Manchego cheese ice cream and black olives.

9,00€

Salteado de verduras.
Sautéed vegetables.

12,00€

Flor de alcachofa confitada con perlas de aceite virgen extra y mini brotes.
Artichoke flower, candied with extra virgin olive oil pearls and mini shoots.

19,00€

Falso risotto de setas.
Fake mushroom risotto.

14,00€

*Se pueden adaptar a personas veganas.

* Servicio de pan 2,00€
*Consultar listado de alérgenos en la última página.

DEL MAR / FROM THE SEA

Tartar de atún rojo con helado de aguacate.
Bluefin tuna tartare with avocado ice cream.

19,00€

Pulpo sobre tortita de trigo, guacamole y puré de zanahoria.
Octopus on a wheat pancake, with guacamole and carrot purée.

27,00€

Atún rojo con crema de remolacha, espárragos verdes, zanahoria baby y aceite de cilantro
Bluefin tuna with beet purée, green asparagus, baby carrots, and cilantro oil.

28,00€

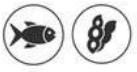
Bacalao con crema de espinacas y pil pil de su cabeza.
Stockfish with pilpil foam and lemon-flavored parmentier.

25,00€

Corvina con parmentier de azafrán, tomates cherry asados, bimi y aceite.
Sea bass with saffron parmentier, roasted cherry tomatoes, bimi and olive oil.

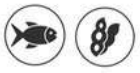
24,00€

Rodaballo a la brasa con bilbaína, bimi especiado y patata.*
Grilled turbot with Bilbao-style sauce, spiced bimi and potatoes.*



12,00€/100grs

Lubina a la brasa con bilbaína, bimi especiado y patatas.*
Grilled sea bass with Bilbao-style sauce, spiced bimi and potatoes.*



8,50€/100grs

*Se informa a nuestros clientes que los pescados que servimos son frescos, salvo el atún y el bacalao que son congelados.
*We would like to inform our customers that the fish we serve is fresh, with the exception of the tuna and cod, which are frozen.

*Se informa a nuestros clientes que el rodaballo y la lubina se encuentran disponibles únicamente los fines de semana y días festivos.
*Please note that turbot and sea bass are only available at weekends and on public holidays.

* Servicio de pan 2,00€
*Consultar listado de alérgenos en la última página.

DE LA TIERRA / FROM THE EARTH

Carpacho de picaña dry aged con emulsión de mostaza, anacardos, tierra de trufa y pecorino.
Dry-aged picanha carpaccio with a mustard emulsion, cashews, truffle earth and pecorino.

17,00€

Lingote de cordero empanado con panko sobre parmentier de patata, zanahorias baby y salsa de su jugo.

Panko-crusted lamb loin served on a potato parmentier, with baby carrots and a sauce made from the cooking juices.

33,00€

Lomo de ciervo sobre parmentier trufado, bimi especiado y salsa de vino tinto.

Venison loin served on a bed of truffle-infused parmentier, spiced bimi and red wine sauce.

32,50€

Pluma ibérica 100% con parmentier a la riojana y salsa de boletus.
100% Iberian chicken with Rioja-style parmentier and boletus sauce.

29,00€

Codillo de cerdo confitado con crema de patata ahumada y verduras escabechadas.
Confit of pork knuckle with smoked potato purée and pickled vegetables.

25,00€

Solomillo de vaca con salsa foie, verduras al punto de mantequilla y puré de patata.
Sirloin steak with foie gras sauce, perfectly cooked vegetables in butter, and mashed potatoes.

32,00€

Pierna de cordero lechal al estilo manchego.
Manchego-style suckling lamb leg.

40,00€

Chuleta de vaca Txogitxu con patatas y piparra.
Txogitxu beef chop with potatoes and piparra peppers.

10,00€/100grs

* Servicio de pan 2,00€
*Consultar listado de alérgenos en la última página.

POSTRES / DESSERTS

Tarta de zanahoria y queso con helado de chocolate blanco.
Carrot and cheese cake with white chocolate ice cream. 6,50€

Tarta de queso manchego con helado de fresa.
Manchego cheese cake with strawberry ice cream.

6,50€

Tartita de chocolate con helado de avellana y crema de baileys.
Chocolate tart with hazelnut ice cream and Baileys cream.

6,50€

Brownie de chocolate con helado de vainilla y caramelo.
Chocolate brownie with vanilla ice cream and caramel.

6,50€

Piña caramelizada con espuma de avellana y helado de caramelo salado.
Caramelised pineapple with hazelnut foam and salted caramel ice cream.

6,50€

100% limon.
100% lemon.

6,50€

Fruta del tiempo.
Seasonal fruit.

5,00€

Copa de helado (2 bolas a elegir, acompañadas de crumble, nata montada y barquillo)
Ice cream sundae (2 scoops of your choice, served with crumble, whipped cream and a wafer)

6,50€

*Consultar listado de alérgenos en la última página.

LISTADO DE ALÉRGENOS