

---

## LOS CLÁSICOS DE LA CASA

	Media	Entera
Jamón 100% Ibérico de bellota (60 g./100 g.)	18€	28€
Queso viejo de oveja (70 g./130 g.)	12€	16€
Anchoas del cantábrico en tosta de pan cristal y mantequilla de oveja	3,8€/ud.	
Tosta de sardina con salmorejo y pan cristal	2,9€/ud.	
Unas bravas muy cachondas	9,5€	12,5€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico	9,8€	13€
Mazamorra de almendras, pasas en PX y manzana verde	11€	13€
Berenjenas abunueladas con miel de caña	9€	13€
Nuestra rusa con pulpo y pimentón de "La Vera"	12€	16€
Boquerones fritos al limón	8€	13€
Bacalao frito con mayonesa cítrica	12€	16€
Flamenquín cordobés con polvo de parmesano y patatas		16,5€
Croquetas de puchero y jamón ibérico	9,5€	12,5€

---

## DE LA HUERTA

Ensalada de aguacate, lima, salmón ahumado y huevas		13€
Tomate rosa, burrata, albahaca y AOVE		16,5€
Ensalada de mogote ibérico confitado, chalotas y frutos rojos		15€

---

## DEL MAR

Lomo de atún rojo con verduritas de temporada		28€
Bacalao confitado con tomate especiado y judías salteadas		26€

*\*Preguntar por las sugerencias del día\**

## CARNES

	Media	Entera
<i>(Solicitar información al camarero de los platos fuera de carta)</i>		
Churrasco de solomillo 100% Ibérico de bellota con salsa de amontillado		22€
Presas Ibéricas de bellota con pimientos del piquillo confitados con ajitos		24€
Rabo de vaca estofado con patatas	18€	26€
Lomo de vaca madurado (400 g.)		36€
Solomillo de vaca (220 g.)		28€
Venao en salsa al vino tinto		16€
Callos de ternera con chorizo y morcilla		16€
Albóndigas de ternera en salsa		18€
Steak Tartar de solomillo de vaca		28€
Chuletitas de cordero lechal a la plancha		24€
Lechón asado en dos cocciones:		
<i>Pierna</i>		26€
<i>Paletilla</i>		28€
<i>Costillas</i>		24€

---

## POSTRES

Tarta de queso casera muy cremosa con queso azul		7€
Pastel cordobés con helado de turrón		6€
Helado de turrón		6€
Tocino de cielo y sorbete de limón		6€
Brownie		7€
Torrija de pan brioche con helado de leche merengada		8€

\*Pan y picos: 1,8€/Pax

*NOTA:* Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario. [10 % IVA incluido]

---

## CLASSIC DISHES OF THE HOUSE

	Media	Entera
Pure acorn-fed Iberian ham (60 g./100 g.)	18€	28€
Mature sheep's cheese (70g./130g.)	12€	16€
Cantabrian anchovie on toast crystal bread with sheep's butter	3,8€/ud.	
Sardine toast with salmorejo	2,9€/ud.	
Spicy potato	9,5€	12,5€
Cordoban Salmorejo with Iberian ham	9,8€	13€
Mazamorra with almonds, raisins soaked in sweet PX wine and green apple	11€	13€
Frittered aubergines with cane syrup	9€	13€
Russian salad with octopus and paprika	12€	16€
Fried anchovies with lemon	8€	13€
Fried cod with lemon mayonnaise	12€	16€
Flamenquin with powdered cheese and potatoes		16,5€
Creamy croquettes made with stewed meat and ham	9,5€	12,5€

## EVERYTHING EMERGING FROM OUR OWN KITCHEN-GARDEN

Avocado salad, lime, smoked salmon and roe	13€
Pink tomato, burrata, basil and AOVE	16,5€
Salad of iberian nape confited, shallots and berries	15€

## FISH

Bluefin tuna with season vegetables	28€
Confited cod whit spicy tomato and sauteed beans	26€

*\*Please ask your staff for our the day suggestions\**

## MEAT

	Media	Entera
<i>(Please ask your waiter about dishes not included in the menu)</i>		
Grilled fillet of 100% acorn-fed Iberian pork with amontillado sauce		22€
Acorn-fed Iberian pork with confitted Piquillo peppers		24€
Stewed oxtail with potatoes	18€	26€
Fillet of beef (maturation) (400 g.)		36€
Beef sirloin (220 g.)		28€
Venison in red wine sauce		16€
Stewed veal tripe with chorizo and blood sausage		16€
Veal meatballs in its own sauce		18€
Steak tartar		28€
Grilled suckling lamb cutlets		24€
Suckling pig roasted:		
<i>Leg</i>		26€
<i>Shoulder</i>		28€
<i>Ribs</i>		24€

## DESSERTS

Artisanal cheesecake "Blue cheese"	7€
Cordoban pastry with ice cream	6€
Turrón ice cream	6€
Tocino de Cielo caramelised egg yolk and lemon sorbet	6€
Brownie	7€
Torrija (french toast) with meringue milk ice cream	8€

\*Bread and picos: 1,8€/Pax

NOTE: Read our allergen checklist. 10% VAT Included

---

---

## LES CLASSIQUES MAISON

	½ Ration	Ration
Jambon Ibérique pur gland (60g./100g.)	18€	28€
Fromage de brebis affiné (70g./130g.)	12€	16€
Toast (pain cristal) d'anchois et beurre de brevis	3,8€/ud.	
Toast de sardine avec salmorejo	2,9€/ud.	
Patatas bravas (pommes de terre épicées)	9,5€	12,5€
Salmorejo cordobés (crème de tomates froide) et jambon Ibérique	9,8€	13€
Mazamorra (crème froide), amandes aux raisins secs au vin PX et a la pomme	11€	13€
Beignets d'aubergines à la mélasse de canne	9€	13€
Salade russe au poulpe et paprika	12€	16€
Friture d'anchois au citron	8€	13€
Beignets d'aubergines au sucre de canne	12€	16€
Flamenquín cordobés (rouleau pané) fromage en poudre et pommes de terre		16,5€
Croquetes de puchero et jambon ibérique	9,5€	12,5€

---

## SALADES

Salade d'avocats, citron vert, saumon fumé et oeufs	13€
Tomate rose, burrata, basilic et AOVE (huile d'olive vierge extra)	16,5€
Salade de lepoa de cochon ibérique confit, échalote et fruits rouges	15€

---

## DE LA MER

Thon rouge et légumes de saison	28€
Morue confite au tomate et haricots verts	26€

*\*POISSON DU JOUR (Consulter)\**

## VIANDES

	½ Ration	Ration
<i>(Demandez à notre personnel les suggestions du jour)</i>		
Churrasco de filet mignon 100 % Ibérique de Bellota et sauce au vin Amontillado		22€
Presa ibérique aux poivros de piquillo confits		24€
Ragoût de queue de boeuf et pommes de terre	18€	26€
Côte de bœuf madurée (400g.)		36€
Filet mignon de bœuf (220g.)		28€
Cerf en sauce au vin rouge		16€
Ragoût de tripes de beauf avec chorizo et boudin noir		16€
Boulettes de veau en sauce		18€
Steak tartare de filet mignon de boeuf		28€
Côtelettes d'agneau de lait à la plancha		24€
Porcelet rôti en deux cuissons:		
<i>Jambon</i>		26€
<i>Épaule</i>		28€
<i>Travers</i>		24€

---

## DESSERTS

Cheesecake au fromage (fromage bleu moelleuse)	7€
Pastel Cordobé`s (gâteau feuilleté)	6€
Glace au touron	6€
Tocino de cielo (petit flan)	6€
Brownie	7€
Brioche perdue et glace au lait meringué	8€

\*Pain et picos: 1,8€/Pax

*NOTE:* Consultez notre carte d'allergenes.  
10% TVA Comprise

---

---