
Carta

Entrantes frías

Pan de cristal con tomate y AOVE (1 rac) | €1.20

Bollito de pan | €0.60

Jamón Ibérico (130g) | €16.00

Ensalada de fresas con brotes tiernos de lechuga, pipas caramelizadas, dados de queso de cabra y vinagreta de cítricos, miel y mostaza | €9.20

Obleas de arroz rellenas de mezclum, aguacate, cebolla, salmon ahumado, gambas y salsa oriental | €9.90

Salmorejo cordobés con su guarnición de virutas de jamón serrano y huevo cocido. 8,50€

Entrantes Calientes

Calamares a la andaluza acompañados de espuma de mayonesa y brotes tiernos €8,50

Cucurucho de bravas con ali oli y aceite picante Mise en Place | €6.20

Croqueta de bacalao con tomate y cilantro 1,95€

Croquetas de pollo con curry tailandés y jamón | €1.95

Foie de pato a la plancha sobre nido de patata paja, huevo de campo envuelto y trompetas de la muerte. 13,90€

Carta

Cucurucho de palitos berenjenas fritas del Mise en Place | €6,60

Huevos rotos con jamón ibérico y patatas en aro de pan crujiente |
€8.70

Espacio crudo

Carpaccio de bacalao sobre naranja, cebolla tierna y aceite de primera prensada | €9.90

Tartar de atún Balfego macerado con tomates confitados en AOVE, pepino sobre oblea de arroz frita y alga nori. | €17.50

Steak tartar de Solomillo de vaca madurada y cortado a cuchillo (100g) | €14.50

Boquerones en vinagre del cheff con chips de patata caseras. 8,60€

Pescados

Pulpo cocido por el chef sobre patata al tenedor cocinada en su caldo | €14.90

Bacalao al pil pil sobre plancha de patata confitada €14,50

Dados de ventresca de atún bañados con oloroso viejo Montilla Moriles sobre escalivada catalana y huevos de codorniz €13.50

Carta

Fritura de pescado andaluza de bacalao rebozado,
gamba gabardina, cazon en adobo, caamar y boqueron.
€15.90

Zamburiñas con picada verde y gratinadas con grana padano. (6
und.) | €14.50

Carnes

Rabo de toro Cordobés con patata panadera €13,90

Solomillo de vaca con flor de alcachofa confitada en AOVE a baja
temperatura y crujiente de jamón | €17.90

Magret de pato con crema de queso de cabra, reducción de Pedro
Ximenez, fruta de temporada asada al tomillo y pistachos | €14.90

Lomo premium de vaca madurada a la piedra (300 gr) | €18.20

Tajine marroqui de cabrito deshilachado con migas extremeñas y
de verduritas y almendras €12,50

Carta

Pluma ibérica D.O de los Pedroches con papas arrugadas y mojo picón canario | €14.95

Flamenquín cordobés sobre base de alioli con patatas fritas | €8.90

Pastres

Chess Cake con fresas frescas €5,50

Coulant €4,50

Macrons de sabores (6und):vainilla, chocolate, caramelo, limon, pistacho y frambuesa. €6,60

Tartaleta de Lemon pie €5,50

Phoskitos de Nutella €4,50

Tarta Sara €5,50

Dados de leche frita aromatizada con canela y baileys €4,50

Tiramisu coffea arabica €4,50

Copa de helado con dados de flan, nata montada y caramelo toffee. 3,75€

