

ENTRANTES

ENSALADAS

Ensalada de la Casa

Ensalada de lechuga, tomate, espárragos y cebolla con sabrosos ingredientes como atún, maíz y huevo. [R 5,50€]

Ensalada de la Huerta

Hecha exclusivamente a base de vegetales: lechuga, tomate, cebolla y espárragos. [R 4,50€]

Ensalada Cordobesa

Compuesta de rodajas de tomate, jamón ibérico, aceite y ajo. [R 8,50€]

Ensalada de Tomate con Ventresca

Tomate cortado en rodajas con ventresca de atún. [R 8,50€]

Ensalada de Pimientos Asados con Melva

Aliño de pimientos con melva canutera. [R 7,00€]

SOPAS

Sopa caliente de la casa

[R 3,00€]

Gazpacho

Delicioso gazpacho fresquito [R 3,00]

Salmorejo Cordobés

Sopa fría elaborada con tomate, pimiento, ajo, aceite, vinagre, pan y sal. [R 4,50€]

OTROS ENTRANTES

Tortilla de la Casa

La tortilla española por excelencia. Patata frita pochada con huevo batido y a la sartén. [R 3,50€]

Ensaladilla

Verdura, huevo y patata hervida amalgamado con mayonesa. [M 4,00€ | R 7,00€]

Patatas Bravas

Patatas con salsa un poco picante. [M 4,50€ | R 7,50€]

Patatas Ali-Oli

Patatas cocidas y aderezadas con salsa Ali-Oli [M 5,25€ | R 9,00€]

Croquetas de Jamón

Fina bechamel con jamón. [M 4,00€ | R 7,00€]

Croquetas de Bacalao

Fina bechamel con bacalao. [M 4,00€ | R 7,00€]

Croquetas de Espinacas

Fina bechamel con espinacas. [M 4,00€ | R 7,00€]

Croquetas de Cocido

Fina bechamel con los ingredientes principales del cocido. [M 4,00€ | R 7,00€]

Croquetas de Setas

Fina bechamel con setas. [M 4,00€ | R 7,00€]

PATÉS Y AHUMADOS

Surtido de ahumados

[R 12,00€]

Palometa ahumada

De sabor suave y agradable.

[M 5,80€ | R 9,00€]

Bacalao ahumado

Finas y exquisitas lonchas de bacalao ahumado.

[M 6,50€ | R 12,00€]

Salmón ahumado

[M 6,50€ | R 12,00€]

Mojama de atún

Lomos de atún rojo desecados.

[M 4,00€ | R 8,00€]

Anchoas del Cantábrico

[2,50€/unidad]

Boquerones en vinagre

Pequeños boquerones sin espinas previamente marinados en vinagre.

[M 4,50€ | R 8,00€]

Huevas con Mayonesa

Huevas de bacalao cocidas. Exquisitamente acompañados con mayonesa.

M 4,50€ | R 8,50€]

Surtido de patés [R 12,00€]

Paté de perdiz [R 4,00€]

Mousse de pato [R 5,00€]

Paté de pimienta [R 2,00€]

Paté de finas hierbas
[R 2,00€]

CHACINAS

Jamón Ibérico

Jamón reserva de Jabugo.

[M 9,50€ | R 16,00€]

Salchichón Ibérico

Ibérico de Jabugo elaborado con la mejor carne del lomo de cerdo de bellota.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Caña de Lomo

Ibérico de Jabugo elaborado con la mejor carne del lomo de cerdo de bellota.

[M 7,00€ | R 12,00€]

Lomito Ibérico

Lomito embuchado elaborado de cabeza de lomo, sal y pimentón.

[M 8,00€ | R 14,00€]

Morcilla de Vela

Morcilla ibérica "de Vela", por tener forma de vela, recta y alargada.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Queso Viejo

Queso de leche de oveja de sabor intenso y persistente en el paladar.

[M 6,00€ | R 10,00€]

Surtido de Ibéricos

Selección de las chacinas ibéricas.

[M 9,00€ | R 16,00€]

HUEVOS ROTOS/REVUELTOS

Huevos Rotos con Patatas y Gulas

Huevos con patatas pochadas con gulas salteadas y ajito picado.

[R 12,00€]

Huevos Rotos con Chanquetes

Huevos con chanquetes fritos.

[R 9,00€]

Huevos Rotos con Prueba de Matanza

Fondo de patatas fritas laminadas y dos huevos fritos acompañados con prueba de matanza. [R 8,00€]

Revuelto de Patatas con Jamón

Huevos con patatas pochadas y jamón. [R 9,00€]

Revuelto de Setas

Setas tiernas revueltas con huevo. [R 9,00€]

Revuelto de Miga de bacalao

Bacalao deshilachado con huevos. [R 10,00€]

MARISCO

Gambas al Pil-Pil

[R 10,00€]

Gambas blancas nº1 (61/75)

(Cocidas o a la plancha)

Gamba blanca de las costas de Andalucía, en su punto de cocción y de sal. [R 15,00€]

Gambones a la plancha

Gambón nº 2 (20/30 piezas/kg) [2,00€/unidad]

Almejas de carril a la marinera

[R 15,00€]

Mejillones al vapor [R 6,00€]

Almejas pequeñas o Chirlas

[R 12,00€]

Pulpo a la andaluza

Pulpo cocinado con vino generoso andaluz, ajo y aceite de oliva. [R 15,00€]

PESCADOS

Fritura Andaluza

Surtido del mejor pescado frito a la manera andaluza. [M 6,00€ | R 12,00€]

Chocos Fritos

Cortado en juliana enharinado con harina de trigo fina y frito en aceite de oliva. [M 6,00€ | R 10,00€]

Calamares fritos a la Andaluza

Anillas de calamar fritos con harina y aceite de oliva. [M 5,00€ | R 8,00€]

Puntillitas

Pequeños calamares fritos. [M 5,00€ | R 8,00€]

Lomos de bacalao Frito

Bacalao troceado en dados, enharinado y frito con aceite de oliva. [R 9,00€]

Lomos de bacalao al pil pil

Lomos de bacalao de elaboración tradicional con aceite de oliva, ajo y guindillas. [R 12,00€]

Rape a la Marinera

Suave y delicioso plato de rape, acompañado de almejas y mejillones, cuya salsa hará que nos chupemos los dedos. [R 11,00€]

Merluza a la vasca

Una de las formas más tradicionales de elaborar la merluza en deliciosas rodajas, con mariscos y espárragos. [R 12,00€]

Salmón a la plancha

Rodaja de Salmón (250g) [5,00€]

Pez espada en su jugo

Filete de pez de espada (350g) a la plancha. [8,00€]

Cazón en Adobo

Pescado blanco, sin espinas, marinado en vinagre y especias.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Boquerónes en Adobo

Pequeños boquerones sin espinas previamente marinado en vinagre y especias y posteriormente fritos.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Boquerones en vinagre

Pequeños boquerones sin espinas previamente marinado en vinagre y aceite de oliva.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Tortillita de Camarones

Fina tortita de masa de harina, camarones y perejil. Típica de Cádiz.

[M 4,00€ | R 7,00€]

Tortillita de Bacalao

Fina tortita de masa de harina, migas de bacalao y perejil.

[M 4,00€ | R 7,00€]

Pincho de langostino con bacon

Pinchos fritos de langostino sin piel envueltos en una tira de bacon.

[M 4,50€ | R 8,00€]

Filetes de panga en salsa verde

[R 6,00€]

**Pescado a la sal (por encargo)
(Lubina/Dorada)**

[R 11,00€]

CARNES IBÉRICAS

Carpaccio andaluz

Finas lonchas de presa de cerdo aderezadas con aceite de oliva y sal gruesa.

[R 12,00€]

Presa Ibérica

Carne ibérica de primera calidad, con muy poca grasa y excelente sabor.

[M 7,00€ | R 12,00€]

Pluma Ibérica

Filete de carne ibérica procedente de la parte anterior del lomo.

[R 11,00€]

Secreto Ibérico

Filete de carne ibérica procedente de detrás de la paletilla y debajo del tocino. Muy sabrosa.

[R 10,00€]

Solomillo Ibérico en su punto

La mayor "delicatessen" del ibérico.

[R 12,00€]

Solomillo Ibérico al Cabrales

La mayor "delicatessen" del ibérico con salsa de queso de cabrales.

[M 6,00€ | R 12,00€]

Solomillo Ibérico al Whisky

Solomillo con una salsa de destilados, aceite de oliva y ajo confitado.

[M 6,00€ | R 12,00€]

Pinchito de Presa Ibérica

Trozos de presa de cerdo ibérico aderezados con aliño de pinchos morunos.

[2,75€/unidad]

Hamburguesa Ibérica

Exquisita hamburguesa ibérica.

[4,00€]

Parrillada Ibérica

Selección de nuestras exquisitas carnes ibéricas: pluma, presa, secreto y solomillo ibérico que harán las delicias de todos.

[R 14,00€]

OTRAS CARNES**Pierna de Cordero al horno**

Exquisita pierna de cordero lechal.

[R 20,00€]

Chuletillas de Cordero lechal a la plancha

[2,50€/unidad]

Mollejas de Cordero

Al ajillo o fritas

[M 10,00€ | R 15,00€]

Entrecot de Buey (200g)

A la parrilla hecho al gusto y acompañado con unas patatas fritas y pimientos asados

[R 12,00€]

Chuletón de Ternera a la plancha (350g)

[R 18,00€]

Rabo de Toro

La carne más popular del toro con verduras, hierbas y macerado con vino.

[R 12,00€]

Lomo de cerdo con Huevos

[R 5,00€]

Pechuga de Pollo con Huevos

[R 5,00€]

GUISOS Y CAZUELAS

Capricho de Berenjena

Plato a base de verduras y hortalizas donde el ingrediente principal es la berenjena, con queso gratinado.

[M 4,00€ | R 7,00€]

Berenjena Rellena

Berenjena rellena de carne y bechamel.

[R 7,00€]

Pimientos Rellenos de Bacalao

Pimientos rojos rellenos de pasta de bacalao.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Pimientos Rellenos de Marisco

Pimientos rojos rellenos de pasta de marisco.

[M 5,00€ | R 8,00€]

Papas con Chocos

Estofado típico de marineros.

[R 8,00€]

Menudo Casero (Callos)

Exquisito guiso de carne con tomate de las "menudencias" (las carnes no consideradas nobles).

[M 4,00€ | R 7,00€]

Carrillada Ibérica

Pieza magra, situada en la mandíbula inferior del cerdo. Guisada en un succulento estofado con tomate.

[R 11,00€]

Manitas de Cerdo en salsa

[R 8,00€]

Oreja al Vino Tinto

[M 4,00€ | R 6,00€]

Riñones al Jerez

[R 8,00€]

Paella por encargo

(mínimo 4 personas)

[R 7,00€]

Asadura encebollada al vino blanco

[R 4,00€]

MONTADITOS, BOCADILLOS Y PANES

Capote

Tronco de la mejor melva y pimiento morrón (rojo), de sabor dulce, intenso, nada picante y jugoso. Acompañado de mayonesa.

[2,50€]

Artesanito

Filete de lomo, con jamón y queso.

[2,75€]

Montaito Vía Verde

Panecillo tostado con salmorejo y tronco de la mejor melva canutera.

[2,50€]

Ibérico

Tocino de jamón, con jamón ibérico.

[2,50€]

PANES DE LA CASA

Con la base de pan de pueblo tostado añadimos los mejores ingredientes de la cocina andaluza para que, una vez troceado, disfrute de un bocado sabrosísimo.

Pan de la Casa con Salmorejo Cordobés y Jamón Ibérico de Jabugo

[6,00€]

Pan de la Casa con Anchoas y Tomate Natural Triturado

[6,00€]

Pan de la Casa con Ajo, Aceite y Tomate Natural Triturado

[3,00€]

Pan de la Casa con Gambas al Ajillo

[5,50€]

Pan de la Casa con Atún de Barbate en Aceite y Tomate

[5,50€]

Pan de la Casa con Tiras de Palometa en Aceite y Tomate Natural Triturado

[6,00€]

Pan de la Casa con Tocino de Jamón Ibérico y Queso Curado

[5,50€]

Pan de la Casa con Jamón Ibérico y Tomate Natural Triturado en Aceite y Ajo

[6,00€]

BOCADILLOS

Queso en aceite de oliva

[3,00€]

Lomo a la Plancha [3,00€]

Salchichón [3,00€]

Chorizo [3,00€]

Jamón Cocido [3,00€]

Panceta [3,00€]

Jamón Serrano [5,00€]

Miga de Atún [3,00€]

Pincho Moruno [5,00€]

Serranito de Lomo [5,00€]

Hamburguesa [4,00€]

Tortilla al Gusto [3,00€]

Salami [3,00€]

Mortadela [3,00€]

Caña de Lomo [5,00€]