



CARTA



ULTRAMARINOS FINOS

Jamón ibérico de campo (60g.)	14€
Queso viejo artesano (80g.)	8,5€
Anchoa del Cantábrico en tostas de pan cristal	3,2€

LO TRADICIONAL DE AQUÍ

Berenjenas abuñueladas con melaza de caña	8,5€
Salmorejo, jamón ibérico y lomos de atún	8,8€
Mazamorra, almendra frita, pasas en oloroso y manzana	9€
Pinchitos morunos	6,5/ud.
Croquetas de puchero y jamón ibérico	9,5€
Flamenquín de lomo y jamón ibérico	16€
Rabo de vaca estofado con patatas	17€

UNAS TOSTAS O BOGATINES

Hamburguesa de vaca hecha en casa (180g.)	12€
Pincho de tortilla con cebolla melosa	4,8€/ud.
Wrap de secreto ibérico de bellota, brotes, cebolla crujiente y salsa stroganoff	9,5€
Bocatin de presa ibérica de bellota y salsa verde	8,5€
Bocatin de calamares fritos con un toque de Valentina (salsa picante)	8,5€

PARA COMPARTIR O NO

Ensalada de quesos con vinagreta de miel y frutos rojos	9,5€
Hummus, tartar de remolacha con pipas de calabaza	9,5€
Tomate de temporada y lomos de atún	11€
Huevos (ECO) rotos con jamón del Valle de los Pedroches	12€
Unas bravas muy cachondas	7,8€
Nuestra rusa con gambas al ajillo	12€
Cazón en adobo	11€
Bacalao frito con mayonesa cítrica	13€
Albóndigas de bacalao en salsa de almendras	13€
Lasaña de carrillada de ternera	13,5€
Presa de bellota con pimientos del padrón fritos	21€
Churrasco de solomillo ibérico de bellota con salsa de Amontillado	19€

DULCEROS

Mousse de miel	5,5€
Tarta de queso	5,5€
Chocolate, chocolate y chocolate	5,8€
Pastel cordobés	5,8€
Helado de turrón	6€

Pan y picos por persona 1.4€

Consulte la carta de alérgenos / 10% iva incluido



MENU



FINE PRESERVED DISHES

Iberian cured ham (60g.)	14€
Mature artisan-made cheese (80g.)	8,5€
Cantabrian anchovie on toast crystal bread	3,2€

TRADITIONAL LOCAL DISHES

Fried aubergines with molasses	8,5€
Salmorejo, iberian cured ham and frigate tuna	8,8€
Mazamorra, fried almond, raisins soaked in sweer Oloroso wine and apple	9€
Lamb brochettes (stewer of Moroccan style)	6,5/ud.
Creamy croquettes made with stewed meat and ham	9,5€
Flamenquín of pork loin and iberian cured ham	16€
Stewed oxtail with potatoes	17€

TOASTED SNACKS AND MINI SANDWICHES

Hamburger of beef, cheddar cheese and bacon (180g.)	12€
Piece of tortilla with sticky onion	4,8€/ud.
Wrap of secreto (Iberian pork shoulder), bean sprouts, crunchy onion and strogonoff sauce	9,5€
Bocatin (sandwich) with Iberian pork shoulder and green sauce	8,5€
Bocatin (sándwich) with fried squid and a dash of Valentina (spicy sauce)	8,5€

TO SHARE OR OTHERWISE

Salad of cheese with honey vinaigrette and red fruits	9,5€
Hummus, beetroot tartare with pumpkin seeds	9,5€
Seasonal tomato and tuna in olive oil	11€
Organic eggs (from valle de los Pedroches) with iberian cured ham	12€
Spicy potato wedges	7,8€
Russian salad with prawns in garlic	12€
Dogfish	11€
Fried cod with citrus mayonnaise	13€
Balls of cod in almonds sauce	13€
Cheek beef lasagne	13,5€
Preso ibérique pork with Padron peppers	21€
Acorn-fed Iberian pork steak with amontillado sauce	19€

DESSERTS

Honey-flavoured mousse	5,5€
Cheesecake	5,5€
Chocolate, chocolate, chocolate	5,8€
(creamed chocolate with three distinct textures)	
Pastel Cordobés (sweet pastry with pumpkin preserve)	5,8€
Turron ice-cream	6€

Bread and picos (for person)	1.4€
------------------------------	------

Read our allergen checklist / 10% vat included



CARTE



ÉPICERIE FINE

Jambon Ibérique (60g.)	14€
Fromage de brebis artisanal (80g.)	8,5€
Toas (pain cristal) d'anchois de Cantabrique	3,2€

PLAT BIEN DE CHEZ NOUS

Beignets d'aubergines à la mélasse de canne	8,5€
Salmorejo, jambon ibérique et thon	8,8€
Mazamorra, amandes frites, raisins secs au vin Oloroso et pomme	9€
Brochettes Mauresques (D'agneau)	6,5/ud.
Croquettes crémeuses au jambon ibérique	9,5€
Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)	16€
Ragoût de queue de boeuf aux pommes de terre	17€

TOAST OU MINI-SANDWICHES

Hamburguer de boeuf, fromage cheddar et bacon (180g.)	12€
Part de tortilla aux oignons rissolés	4,8€/ud.
Wrap de secreto Ibérique, jeunes pousses, oignon croustillant et sauce stroganoff	9,5€
Mini sandwich à la presa et sauce verte	8,5€
Mini sandwich aux beignets de calmars avec touche de Valentina (sauce piquante)	8,5€

À PARTAGER OU NON

Salade de fromages, vinaigrette au miel et fruits rouges	9,5€
Hummus, tartare de betterave et graines de courge	9,5€
Tomates saison et thon à l'huile d'olive	11€
Oeufs Bio (del a Valle des Pedroches) brouillés au jambon ibérique	12€
Pommes de terre bravas bien relevées	7,8€
Salade russe aux crevettes à l'ail	9€
Cazón de style Andalou	12€
Morue frite et mayonnaise aux agrumes	13€
Boulettes de morue en sauce d'amandes	13€
Lasagne de joue de boeuf	13,5€
Presa Ibérique de Bellota aux poivrons Padrons	21€
Grillade de filet mignon ibérique de bellota, sauce amontillado	19€

DESSERTS

Mousse au miel	5,5€
Gâteaux au fromage	5,5€
Chocolat, chocolat, chocolat (crème de chocolat en trois textures)	5,8€
Pastel Cordobés (gâteau fourré aux cheveux d'ange)	5,8€
Glace au tourron	6€

Pain et picos (pour personne) 1.4€

Consultez notre carte d'allergènes / 10% tva comprise



BEBIDAS

GENEROSOS

Fino en Rama "Los Naranjos" (7 años de Crianza Biológica) Bodegas El Monte (Moriles Alto)	2,8€/12€
Fino Cebolla (15 años de Crianza Biológica) Bodegas El Monte (Moriles Alto)	2,8€/12€
Fino Ecológico Piedra Luenga (2 años de Crianza Biológica) Bodegas Robles (Montilla)	2,8€/12€
Fino en Rama Pérez Barquero (8 años de Crianza Biológica) Bodegas Pérez Barquero (Montilla)	2,8€/12€
Oloroso Marqués de Poley (15 años de Crianza Oxidativa) Bodegas Toro Albalá	5,5€/19€
Amontillado Tauromaquia (más de 30 años) Bodegas Gracia, Hnos Montilla	5,5€/25€
Palo Cortado (19 años) Bodegas Lagar Blanco Cream, Bodegas Alvear (Montilla)	6€/30€ 4€/20€
Pedro Ximénez Ecológico, Bodegas Robles	3,9€/18€
Pedro Ximenez 19949, Bodegas Toro Albalá	5,5€/25€

BLANCOS

Blanco de Tinaja, Bodegas Lagar Blanco (Montilla)	3€/16€
Finca La Cañada, Bodegas Pérez Barquero (Montilla)	4,1€/18€
Dos Claveles, Bodegas Toro Albalá (Aguilar de la Frontera)	4,1€/18€
Rey Santo, Verdejo (Rueda)	4,1€/19€
Viña Zorzal Chardonay	4,1€/19€
Frizzante Palacio de Bornos	3,2€/16€
Semidulce El marido de mi amiga	3,5€/17€

TINTOS

Entredicho, Sierra de Segura (Jaén)	4,2€/24€
Primogénito Syrah (6 meses) Bodega El Pujío, (Puente Genil, Córdoba)	2,7€/14€
Claus Roble, Ribera del Duero	4,2€/19€
Vallobera Joven, Rioja	4,1€/18,5€
Viña Zorzal Garnacha, Navarra	4,1€/19€





BEBIDAS

ROSADOS

Viña Miedes, Clatayud 3,8€/17€

ESPUMOSOS

Lumé, Condado de Huelva 18€

Gramona Imperial Brut 34€

VERMÚS

Marlotti, Bodegas Pérez Barquero 2,5€

CERVEZAS

Cerveza 33 cl. 2€

Copa 44 cl. 2,6€

Tanque 46 cl. 2,95€

1/3 Sin alcohol 2,8€

1/3 Sin gluten 3€

Tinto de verano 3,5€

Sangría 6€

AGUA

Aquabona 1/2 l. 3€

Aquabona 1 l. 3,8€

Con gas San Peregrino 1/2 l. 4,2€

REFRESCOS

Royal Bliss 2,8€

Fanta naranja/limón 2,8€

Sprite 2,8€

Aquarius naranja/limón 3,2€

Nestea 3,2€

Appletiser 2,8€

Zumos (piña, melocotón y naranja) 2€

Mosto 2,3€

Coca cola / Coca cola 0 2,8€

Gasesosa alguacil 2,3€

