

Tablas

Jamón Ibérico de Guijuelo	12,00 €
🍀 Queso curado de oveja (con mermelada de cebolla)	8,00 €

Ensaladas

🍀 Tomate aliñado (aceite de oliva y escamas de sal)	5,00 €
🍀 Taboulé de hortalizas (con vinagreta de frutos secos)	6,50 €
🍀 Ensalada Cortijera (lechugas varias, aguacate, calabacín y queso feta)	7,00 €
Ensalada de pate de pato y mango (con vinagreta de Jerez)	7,50 €
Ensalada tibia de Pollo (con vinagreta de miel)	7,50 €
🍀 Ensalada con queso gratinado de cabra	7,50 €

Entradas

Bombón caramelizado de Foie (con carpaccio de piña)	14,50 €
🍀 Salmorejo con setas y aceite de albahaca (temporada)	6,00 €
Croquetas caseras de jamón y pollo	6,00 €
Revuelto de setas, algas y gambas (con aceite de albahaca)	8,00 €
🍀 Pastel de Verdura (con salsa de humita)	6,50 €
Delicias de pollo y sésamo (con salsa de frutos del bosque)	8,00 €
🍀 Vichyssoise (crema fría de puerros)	6,00 €

Carpaccios

Carpaccio de lubina y salmón (al aceite de nuez)	10,00 €
Carpaccio de Solomillo de buey (con parmesano y trufa)	12,00 €

Parrilla

🍀 Verduras	9,00 €
🍀 Provoleta estilo criollo (con salsa chimichurri)	7,50 €
🍀 Provoleta al pomodoro (con tomate y orégano)	8,50 €
Hamburguesa casera de ternera y verduras al plato	7,50 €
Entrecot de buey	15,00 €
Solomillo de buey	18,00 €
Chorizo mariposa	2,00 €
Morcilla	2,00 €
Vacío de ternera	10,00 €
Entraña de ternera	10,00 €
Parrillada (4 personas)	45,00 €
Parrillada (2 personas)	25,00 €
Secreto Ibérico	13,00 €
Presa Ibérica	13,00 €
Pluma Ibérica	13,00 €

“Todas las carnes pueden acompañarse de queso provolone gratinado con un suplemento de 2,00 €”

Pescados

Según mercado

Postres

Soufleé de chocolate	5,00 €
Panqueque caramelizado (de plátano y dulce de leche)	5,00 €
Mousse de arroz con leche	5,00 €
Tiramisú	5,00 €
Sorbete de mango	3,50 €
Fruta del tiempo	2,00 €



Plato Vegetariano



Fruta y verdura de proveedor con certificado ecológico