

## AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota <i>D.O Pedroches</i> .....	23,00 €
Queso de cabra de <i>Montefrío</i> curado en aceite.....	15,00 €
<i>Rillettes</i> de pato con pasta de mostaza y pan de cristal.....	16,00 €
Salmón marinado al eneldo y flor de sal.....	18,00 €
Tataki de atún de <i>Almadraba</i> con ajoblanco de pepino .....	15,00 €

## PINTXOS INDIVIDUALES

Huevos de corral con boletus, migas caseras y crema de patata y foie.....	6,00€/2 ud.
Duo de croquetas caseras.....	5,00 €/ud.
Cazuelita de fideuá negro con gambas.....	5,00 €/ud.
Hamburguesita de atun de rojo en pan negro y alioli de wasabi.....	7,00 €/ud.
Pan melba con sardina ahumada, alioli de azafrán y cherrys confitados.....	6,00€/und.
Taco de pulpo con calabaza al anís y gratinado de muselina de gambas.....	6,00€/ud.

## POTAJE DE INVIERNO

Lentejas con alcachofas y foie.....	13,00 €
-------------------------------------	---------

## ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra con tomate confitado y salsa de yogur.....	15,00 €
Ensalada de lechugas vivas con tacos de atún de <i>Almadraba</i> , verduritas en escabeche y vinagreta de mostaza.....	16,00 €
Ensalada de rúcula con bacon y trompetas de la muerte crujientes, piñones tostados y agri dulce de Pedro Ximenez.....	15,00 €
Tomate de Guadalfeo con aguacate y cebolla dulce.....	15,00 €
Ensalada de escarola con judiones templados, tiras de manzana y salmón marinado y vinagreta de mango.....	14,00 €

## ENTRANTES CALIENTES

Huevos camperos a baja temperatura con patatas a lo pobre, jamón ibérico y foie .....	16,00 €
Calamarcitos con <i>shiitakes</i> confitados y majado de almendras.....	15,00 €
Salteado de mollejas de cordero con setas mini cardo y tomillo.....	15,00 €
Calabaza frita con chistorra, tocino ibérico y portobello.....	14,00 €
Langostinos al ajillo.....	14,00 €

*Precios con IVA incluido*

## ARROZ Y PASTA

Risotto verde de pulpo y gamba roja.....	16,00 €
Raviolis caseros rellenos de acelgas y piñones con crema de peras, ciruelas y avellanas Cordobesas.....	15,00 €

## PESCADOS

Rodaballo a la plancha con verduritas glaseadas y arroz salvaje.....	25,00 €
Lomos de lubina sobre fideos de algas y crema negra de jamón.....	24,00 €
Tartar de atún de <i>Almadraba</i> con aguacate y alga wakame.....	25,00 €
Bacalao a 70º con crema de espinacas y salvia y tallarines de mango y lima.....	24,00 €
<i>Pescado del día</i> .....	s/m

## CARNES

Entrecot de vaca con patatas arrugadas y su auténtico mojo picón.....	20,00 €
Rabo de toro deshuesado con su jugo y <i>quenelle</i> ahumada.....	20,00 €
Steak tartar con su aliño tradicional y patatas fritas.....	22,00 €
Solomillo de ternera con salsa Périgueux y patatas puente nuevo.....	25,00 €
Presa de cerdo ibérico a la parrilla con crujiente de queso brie y compota de invierno.....	21,00 €
Chuletillas de cordero <i>Segureño</i> salteadas con miel, estragón y oporto.....	21,00 €
<i>Sugerencia semanal</i> .....	s/m