



ENTRANTES

PRECIOS €

Jamón Bellota	14.00
Tabla ibéricos	14.00
Queso viejo	12.00
Queso payoyo	12.00
Anchoas de santña	14.00
Espárragos con mayonesa	7.00
Boquerones en vinagre	8.00
Croquetas caseras	6.00
Tortillitas de camarones	6.00
Gambas al ajillo	11.00
Pulpo a la galega	12.00
Langostinos cocidos	10.00
Gambas blancas a la plancha	14.00
Langostinos tigres	14.00



ENSALADAS

PRECIOS €

Ensalada mixta (por persona)	4.50
Pimientos asados con atún	4.50
Patatas al oli- oli	3.50
Ensalada simple	2.50
Tomata con queso fresco	4.50
Ensalada de pasta	4.50
Ensalada de salmón con queso fresco	6.00
Gazpacho Andaluz	3.00
Salmorejo Cordobés	4.00



PESCADO

PRECIOS €

Chocos frito	6.00
Calamares fritos	6.00
Puntillitas fritos	6.00
Boquerones fritos	6.00
Cazón en adobo	6.00
Chocos planchas	S/P
Calamares	S/P
Chipirón	6.00
Filetes de Pez espada	8.50
Filete de Atún de Almadraba	10.00
Filete de Barriga de Atún	12.00
Filete de Marrajo a la plancha	6.00
Frito variado (por persona)	4.50



CARNES

PRECIOS €

Filete de ternera (Patatas o ensalada)	8.00
Chuletas de cordero (‘‘)	8.00
Filete de cerdo (‘‘)	6.00
Parrillada ibérica	14.00
Carne al toro	6.00
Filete de hígado ibérico	6.00
Filete de pollo	6.00
Presa ibérica	8.00
Lomo ibérico	9.00
Solomillo ibérico a la nata	10.00
Albóndigas casera	6.00
Albóndigas a la nata	6.00
Cordón Blue	3.00
Pinchitos de cerdo	3.00
Pinchitos de pollo	3.00



POTRES

PRECIOS €

Flan	2.00
Helado	Según Carta
Arroz con leche	2.00
Fruta del tiempo	1.50
Café	1.20



VINOS

PRECIOS €

Tintos:

Riojas:

Blancos:

De la tierra: