Entrantes

	½Ración	Ración
Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón (Unidad)		4.00 €
Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole (Unidad)		4.00 €
Gazpacho Rojo de Tomate		8.20 €
Gazpacho Blanco de Piñones		8.90 €
Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro	6.20 €	10.30 €
Berenjenas Fritas	6.20 €	10.30 €
Trampantojo de Churros con Chocolate	6.20 €	10.30 €
Cocido Cordobés con su Pringá (Miércoles)		13.00 €
Caldo del Cocido Cordobés con Hierbabuena		6.00 €
Sopa de Picadillo		8.70 €
Riñones de Cordero a la Plancha	10.20 €	17.00 €
Queso Puro de Oveja (80 Gr. / 130 Gr.)	11.70 €	16.50 €
Caña de Presa de Bellota 100% Ibérica (60 Gr. / 100 Gr.)	13.80 €	23.00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico (60 Gr. / 100 Gr.)	14.40 €	24.00 €

Ensaladas, Huevos y Verduras

	½Ración	Ración
Tortilla de Patatas	4.80 €	8.00 €
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico	5.70 €	9.50 €
Ensalada Mixta	5.70 €	9.50 €
Setas a la Plancha con Ajo y Perejil	6.20 €	10.30 €
Tomate con Cebolla Morada y Atún Claro	7.70 €	12.80 €
Revuelto de la Casa (Gambas, Setas, Calabacín y Jamón)	7.70 €	12.80 €
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto	9.00 €	15.00 €
Salteado de Shiitake y Boletus, Copos de Bonito y Trufa		15.00 €

Frituras

	½Ración	Ración
Chorizo Frito	6.00 €	9.00 €
Morcilla Frita	6.00 €	9.00 €
Croquetas de la Pringá del Cocido	6.80 €	10.20 €
Boquerones Fritos	7.90 €	13.20 €
Calamares	9.60 €	16.00 €
Chipirones	10.50 €	17.50 €
Boquerones Adobados Fritos	9.00 €	15.00 €

Servicio de Pan y Palillos 2.10 €

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGENOS al final del documento

Carnes

Cazuela de Chistorra Navarra	9.90 €
Carrillada de Cerdo en Salsa	16.00 €
Rabo de Toro	18.60 €
Magret de Pato al PX	19.00 €
Chuleta de Ternera Lechal Frita con Ajos	22.50 €
Pierna de Cordero Lechal Horno	23.00 €
Solomillo de Vacuno al PX	25.50 €
Paletilla de Cordero Lechal Horno	26.00 €
Parrillada Mixta (recomendado 2 personas)	38.00 €

A la brasa del Carbón de Encina

Churrasco Cordobés de Solomillo de Cerdo Ibérico	18.50 €
Presa de Paletilla Ibérica al Carbón de Encina	21.00 €
Chuleta de Ternera Lechal	22.50 €
Chuletitas de Cordero Lechal	23.00 €
Lomo de Vacuno	24.00 €
Solomillo de Vacuno	25.00 €
Chuleta de Vacuno	33.00 €
Chuletón de Vacuno (recomendado 2 personas)	70.00 €

Selección Especial

Suprema de Vacuno Madurada Selección Especial	29.00 €
T-Bone de Ternera Selección Especial	38.00 €
Chuletón de Vacuno Selección Especial (recomendado 2 personas)	80.00 €

Vaca Rubia Gallega

Lomo de Vaca Rubia Gallega	30.00 €
Solomillo de Vaca Rubia Gallega	35.00 €
Chuletón de Vaca Rubia Gallega (recomendado 2 personas)	90.00 €

Wagyu

Delicia de Wagyu (Unidad)	5.50 €
Hamburguesa Especial de la Casa (Wagyu, Salsa de Soja, Salmorejo)	18.20 €
Steak Tartar de Solomillo de Wagyu	38.00 €
Lomo Bajo de Wagyu al Carbón de Encina	49.00 €

Black Angus

Presa de Black Angus	22.00 €
Plato de Patatas Fritas	2.60 €
Servicio de Pan y Palillos	2.10 €

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGENOS al final del documento

Pescados

Gamba Extra (100 Gramos)	18.00 €
Almejas a la Marinera	19.50 €
Pez Espada	17.00 €
Salmón a la Plancha	18.00 €
Bacalao a Nuestro Estilo	20.00 €
Lubina al Horno con Ajitos Fritos o a la Sal	20.00 €
Ración de Rodaballo al Horno con Gambas y Almejas	23.50 €
Rape a la Cordobesa	23.50 €
Pulpo de Galicia a la Plancha con Patatas al Pimentón	23.50 €
Lenguado a la Plancha	24.50 €
Cocochas de Merluza al Pil-Pil	36.00 €

Atún Rojo de Almadraba

Atún Rojo de Almadraba a la Plancha	22.00 €
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo**	22.20 €
Nuestro Tartar de Atún Rojo con Huevas de Trucha**	22.50 €

** En cumplimiento del RD 1420/2006 de 1/12, este establecimiento cumple con las medidas de seguridad alimentaria en materia de prevención parasitaria por anisakis en productos de pesca que se sirvan crudos o poco cocinados.

Postres

	½ Ración	Ración
Cremoso de Turrón y PX		5.50 €
Sorbete de Limón al Cava	3.30 €	5.50 €
Torrija de la Casa		5.50 €
Leche Frita con Helado de Canela	3.60 €	6.00 €
Brownie, Salsa de Baileys y Helado de Vainilla (Opcional sin Gluten)	3.90 €	6.50 €
Crocanti de Avellana con Chocolate		6.00 €
Tarta de Queso con Sorbete de Frambuesa		6.50 €
Crustillante de Gin Tonic con Sorbete de Limón		6.50 €
Tocino de Cielo	3.60 €	6.00 €
Pastel Cordobés	3.30 €	5.50 €
Helado Variado		5.50 €
Helado de Menta con Chocolate		5.50 €

Servicio de Pan y Palillos	2.10 €

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGENOS al final del documento

Tapas (solo disponibles en zona de barra)

	Tapa
Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón (Unidad)	4.00 €
Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole (Unidad)	4.00 €
Tortilla de Patatas	*2.80 €
Chorizo Frito	*3.00 €
Morcilla Frita	*3.00 €
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico	*2.90 €
Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro	*3.10 €
Tapa de Berenjenas con Salmorejo	*3.10 €
Croquetas de la Pringá del Cocido	*3.40 €
Boquerones Adobados Fritos	*4.50 €
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto	*4.50 €
Riñones de Cordero a la Plancha	*5.10 €
Carrillada de Cerdo Ibérico	*5.30 €
Queso Puro de Oveja (40 Gr.)	*5.50 €
Rabo de Toro (Nudo)	*6.20 €
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo**	*7.40 €
Mini Flamenquín (1 unidad)	*6.00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico (30 Gr.)	*7.20 €
Caña de Presa de Bellota 100% Ibérica (30 Gr.)	*6.90 €

** En cumplimiento del RD 1420/2006 de 1/12, este establecimiento cumple con las medidas de seguridad alimentaria en materia de prevención parasitaria por anisakis en productos de pesca que se sirvan crudos o poco cocinados.

Disponemos de carta de vinos y bebidas aparte.
Solicite información sobre alérgenos.

Carta de Vinos	Carta de Inglés-Francés	Bebidas y Alérgenos

I.V.A. Incluido
Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Vinos Recomendados

Vinos de la Casa

Rioja Crianza de la Casa	17.00 €
Ribera del Duero Roble de la Casa	18.00 €
Rioja Reserva de la Casa	20.00 €
Ribera del Duero Crianza de la Casa	22.00 €

V.T. de Córdoba

Casa Villa Zevallos (V.T. Córdoba)	12.50 €
Castillo de Baena (V.T. Córdoba)	12.50 €
Primogénito (V.T. Córdoba)	16.00 €
6 PB Cosecha (V.T. Córdoba)	19.00 €
12 PB Crianza (V.T. Córdoba)	29.00 €

Ontañón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	17.00 €
Hacienda Grimón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	18.00 €
Campesino (D.O. Toro)	19.00 €
Aván 12 Meses (D.O. Ribera del Duero)	21.00 €
Rippa Dori Crianza (D.O. Ribera del Duero)	22.00 €
Torre de Golbán (D.O. Ribera del Duero)	23.00 €
Hacienda Grimón Finca la Oración (D.O.Ca. Rioja)	25.00 €
Cepa 21 (D.O. Ribera del Duero)	29.00 €
Rippa Dori Salomón (D.O. Ribera del Duero)	35.00 €
Altamimbre (D.O. Ribera del Duero)	65.00 €
Almazcara Majara 2004 (D.O. Bierzo)	95.00 €

Blanco

Finca la Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)	12.00 €
Hacienda Grimón Sauvignon (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
Tokaji Oremus Mandolás Furmint (Hungría)	40.00 €

Rosado

Hacienda Grimón Rosado (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €

Espumosos

Panot Gaudí Brut Nature (Cava)	15.00 €
Robles Brut Nature (Córdoba)	25.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Bebidas

Agua Mineral	Botella
Solán de Cabras Sin Gas 1L	2.90 €
Solán de Cabras ½ Litro	1.80 €
Solán de Cabras con Gas	2.60 €
½ Vichy Catalán Con Gas	3.50 €

Aperitivos	Copa
Vermouth de Bodega	2.60 €
Martini (Blanco, Rojo)	3.00 €
Campari	3.80 €

Cerveza (Contiene Gluten)	
Caña de Barril Alhambra	2.30 €
Copa de Barril Alhambra	3.50 €
Alhambra de Barril ½ Litro	3.50 €
Jarra Alhambra de Barril	9.00 €
Alhambra Sin Alcohol	2.20 €
Cruzcampo 1/5	2.20 €
Alhambra Especial 1/3	3.30 €
Mahou 1/3, San Miguel 1/3	3.30 €
Estrella Galicia 1/3	3.30 €
Cerveza 0.0 1/3	3.30 €
Cerveza Sin Gluten 1/3	3.30 €
Heineken 1/3	3.60 €
Alhambra 1925 1/3	3.60 €

Combinados (Contiene Sulfitos)	
Tinto con Limón	2.60 €
Tinto con Limón ½ Litro	3.60 €
Sangría ½ Litro	4.00 €
Jarra de Sangría	9.60 €

Refrescos y Zumos	
Refrescos	2.60 €
Zumos Varios	2.60 €
Bitter Kas	3.00 €
Fever Tree	3.00 €
Zumo Natural	3.50 €

Vinos por Copas (Contiene Sulfitos)	Copa
Tinto Rioja	3.50 €
Tinto Córdoba	3.50 €
Tinto Ribera del Duero	4.00 €
Tinto Ribera del Duero Crianza	4.50 €
Blanco, Rosado	3.00 €
Blanco Especial	3.50 €
Medio de Fino de la Casa	1.60 €
Copa de Fino de la Casa	1.20 €
Amontillado de la Casa	2.60 €
Jerez, Manzanilla	2.60 €
Oloroso, PX, Oporto	2.60 €
Fino Capataz Solera	5.30 €
Palo Cortado G Barquero	8.00 €
Palo Cortado Alvear nº 7	7.00 €
Palo Cortado Abuelo Diego	35.00 €

Café (Contiene Leche)	
Café-Infusiones	2.20 €
Carajillo Anís/Coñac	3.00 €
Carajillo Bayleis	3.50 €
Café Irlandés	7.00 €

Vino de la Casa (Contiene Sulfitos)	Botella
Montilla-Moriles de la Casa	10.00 €
V. T. de Córdoba de la Casa	16.00 €
Tinto Rioja Crianza de la Casa	17.00 €
Tinto Ribera del Duero Roble de la Casa	18.00 €
Tinto Rioja Reserva de la Casa	20.00 €
Tinto Ribera del Duero Crianza de la Casa	22.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Vino Blanco (Contiene Sulfitos)

	Botella
3 Miradas, Vino de Pueblo (D.O. Montilla-Moriles)	19.00 €
3 Miradas Paraje de Río Frío Alto (D.O. Montilla-Moriles)	28.00 €
Abad Dom Bueno (Godello, D.O. Bierzo)	18.00 €
Barbadillo (V.T. Cádiz)	12.00 €
Dos Claveles (D.O. Montilla-Moriles)	18.00 €
K-Naia (D.O. Rueda)	12.00 €
Enate Chardonnay (D.O. Somontano)	16.00 €
Finca La Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)	12.00 €
Hacienda Grimón Sauvignon Blanc (D.O. Ca Rioja)	12.00 €
Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)	17.00 €
Marqués de Riscal Sauvignon (D.O. Rueda)	19.00 €
Martin Codax (Albariño Rías Baixas)	21.00 €
Martínez Sáez Moscatel (V.T. Castilla)	12.00 €
Mata de Tejarejo Blanco (V.T. Córdoba)	25.00 €
Pandora Verdejo (D.O. Rueda)	12.00 €
Pazo San Mauro (Albariño Rías Baixas)	30.00 €
Quintaluna Verdejo (V.T. Castilla y León)	25.00 €
Tokaji Oremus Mandolás Furmint (Hungría)	40.00 €
Viña Calera (D.O. Rueda)	12.00 €
Viña Esmeralda (D.O. Catalunya)	17.00 €
Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)	15.00 €
Yllera 5.5 Frizzante 0.25 cl (V.T. Castilla y León)	6.00 €

Vino Rosado (Contiene Sulfitos)

	Botella
Hacienda Grimón Rosado (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
Enate Rosado (D.O. Somontano)	16.00 €
Convento de Las Claras (D.O. Cigales)	16.00 €
Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)	15.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Cava (Contiene Sulfitos)	Botella
1551 Brut Codorniu Benjamín (Cava, Brut Nature)	6.00 €
1551 Brut Codorniu (Cava, Brut Nature)	15.00 €
Agustí Torelló (Cava Brut Reserva)	25.00 €
Galantería (Jerez de la Frontera)	29.00 €
Juvé & Camps Rva. Familiar (Cava Brut Nature G. Rva.)	30.00 €
Panot Gaudí Brut Nature (Cava, Brut Nature)	15.00 €
Robles Brut Nature (Córdoba)	25.00 €
Vía de la Plata (Cava Brut, Extremadura)	15.00 €

Champagne (Contiene Sulfitos)	Botella
Moët & Chandon Brut Imperial	80.00 €
Moët & Chandon Rosado	90.00 €
Louis Roederer Brut Premier	85.00 €
Dom Pérignon Blanc	350.00 €

Vodka	Solo	Combinado
Smirnoff / Absolut	5.00 €	7.00 €
Vodka Caramelo	5.00 €	7.00 €
Belvedere	11.00 €	13.00 €

Ginebra	Solo	Combinado
Gordon's / Larios	5.00 €	7.00 €
Beefeater / Beefeater Pink / Larios 12 / Master's	5.00 €	7.00 €
Puerto de Indias / Seagram's / Tanqueray	5.00 €	7.00 €
May Gin (Cordobesa) / Ginebra PX (Cordobesa)	5.00 €	7.00 €
Bombay Sapphire / Rives Negra Especial	7.00 €	9.00 €
Martin Miller's / Nordés / Gipsy Gin	8.00 €	10.00 €
Beefeater 24 / Citadelle / Hendrick's / London Nº 1	9.00 €	11.00 €
G'Vine / Gin Mare / Tanqueray Ten	11.00 €	13.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Whisky

	Solo	Combinado
DYC / Ballantines / Cutty Sark / DYC 8 Años / JB	5.00 €	7.00 €
J. Walker Etiqueta Roja / Dewar's White Label	5.00 €	7.00 €
Four Roses / Jameson	5.00 €	7.00 €
Jack Daniel's	7.00 €	9.00 €
Cardhu 12 Años / Chivas Regal 12 Años	8.00 €	10.00 €
Johnnie Walker Etiq. Negra / Glenfiddich 12 Años	8.00 €	10.00 €
Knockando	9.00 €	11.00 €
The Glenrothes	12.00 €	14.00 €
Glengoyne 12 / The Macallan 12 Años	15.00 €	17.00 €
Chivas 18 Años / Glengoyne 17 / The Glenlivet 18	17.00 €	19.00 €
Oban 14 Años	18.00 €	20.00 €
Blantons (Bourbon)	18.00 €	20.00 €
Johnnie Walker Etiqueta Swing	20.00 €	22.00 €
Lagavulin 16 Años	25.00 €	27.00 €
Glenfarclas 25 Años	44.00 €	46.00 €
Johnnie Walker Etiqueta Azul	60.00 €	62.00 €

Ron

	Solo	Combinado
Ron Miel / Bacardi Superior (Blanco)	5.00 €	7.00 €
Barceló Añejo / Brugal Añejo / Legendario	5.00 €	7.00 €
Flor de Caña 7 Años	5.00 €	7.00 €
Brugal XV / Matusalen 10 Años	6.00 €	8.00 €
Havana 7 / Santa Teresa G. Rva.	7.00 €	9.00 €
Barceló Imperial / Pampero Aniversario	9.50 €	11.50 €
El Dorado 15 Años / Zacapa 23	15.00 €	17.00 €

Tequila

	Solo	Combinado
José Cuervo Especial o Similares	4.50 €	6.50 €

Anís

	Copa
Anís Dulce / Seco	3.00 €
Anís Machaquito	4.00 €
Marie Brizard	3.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Licores y Orujos (*: Contiene leche o derivados)

	Copa
Licores Sin Alcohol	3.00 €
Pacharán / Licor de Manzana / Licor de Melocotón	4.00 €
Licor de Hierbas Xantiamen / Licor de Hierbas Ruavieja	4.00 €
Orujo El Afilador / Orujo Xantiamen / Crema de Orujo*	4.00 €
Barceló Cream* / Jagermeister / Limoncello / Malibú	4.00 €
Amaretto / Licor 43 / Tia Maria / Bayleis* / Cointreau	4.50 €
Drambuie	6.00 €
Marc de Champagne Moët & Chandon	6.00 €
Pacharán Artesano Tía Arantza (Córdoba)	7.00 €

Brandy - Coñac - Armañac

	Copa
Terry / Magno	4.00 €
Carlos III Reserva	4.50 €
Alvear Gran Reserva	7.00 €
Fernando de Castilla / Cardenal Mendoza	8.00 €
Cognac Remy Martins V.S.O.P.	9.00 €
Carlos I Gran Reserva / Torres 20 Hors d'Age	10.00 €
Cognac Hennessy	10.00 €
Armagnac	12.00 €
Carlos I Imperial	15.00 €
Larios 1866	17.00 €
Luis Felipe	26.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Información sobre Alérgenos

Entrantes

Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón
Contiene ①-④-⑥ y el pan puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole
Contiene ①-④-⑥ y el pan puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Gazpacho Blanco de Piñones
Contiene ①-⑥-⑧-⑫ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Gazpacho Rojo de Tomate
Contiene ①-⑥-⑫ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro
Contiene ①-⑥-⑫ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Berenjenas Fritas ①-⑦

Trampantojo de Churros con Chocolate
Contiene ①-⑥-⑫ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Cocido Cordobés con su Pringá (Solo los Miércoles)
Caldo del Cocido Cordobés con Hierbabuena
Sopa de Picadillo ①-③-⑥-⑪-⑫

Riñones de Cordero Lechal a la Plancha
Queso Puro de Oveja (130 Gr.)
Contiene ⑦ y puede contener trazas de ③
Jamón de Bellota 100 % Ibérico D.O. (100 Gr.)
Caña de Presa de Bellota 100% Ibérica D.O. (100 Gr.)

Ensaladas, Huevos y Verduras

Tortilla de Patatas ③-⑫
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico ③-⑫
Setas a la Plancha con Ajo y Perejil
Ensalada Mixta ③-④-⑫
Tomate con Cebolla Morada y Atún Claro ④-⑫
Revuelto de la Casa (Gambas, Setas, Calabacín y Jamón) ②-③-⑫
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto ③
Salteado de Shiitake y Boletus, Copos de Bonito y Trufa ④

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

Frituras

Chorizo Frito
Morcilla Frita
Croquetas de la Pringá del Cocido
Contiene ①-③-⑦ y puede contener trazas de ⑦-⑪. (Mayonesa ⑥-⑫)
Mini Flamenquín (1 unidad)
Contiene ①-③ y puede contener trazas de ⑦-⑪. (Mayonesa ⑥-⑫)

Boquerones Adobados	①-④-⑫
Calamares	①-④-⑦-⑭
Boquerones	①-④-⑦-⑭
Chipirones	①-④-⑦-⑭

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

Pescados (Consultar Guarniciones ⑫)

Gamba Extra (100 Gramos)	②-⑫
Almejas a la Marinera	①-⑫-⑭
Salmón a la Plancha	④
Bacalao a Nuestro Estilo	④-⑫
Lubina al Horno con Ajitos Fritos o a la Sal	④-⑫
Lomo de Corvina a la Espalda	④-⑫
Ración de Rodaballo Horno con Gambas y Almejas	②-④-⑫-⑭
Rape a la Cordobesa	④
Merluza al Horno	④-⑫-⑭
Lenguado a la Plancha	④
Cocochas de Merluza al Pil-Pil	④
Angulas	④

El pan del canapé contiene ①-⑥ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Atún Rojo de Almadraba)

Atún Rojo a la Plancha	④
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo con Crema de Gazpacho Blanco de Piñones*	
Contiene ①-④-⑥-⑧-⑪-⑫ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪	
Tartar de Atún Rojo y Huevas de Trucha**	①-④-⑥

* En cumplimiento del RD 1420/2006 de 1 de Diciembre, se informa a nuestros clientes que este establecimiento cumple con las medidas de seguridad alimentaria en materia de prevención parasitaria por anisakis en productos de pesca que se sirvan crudos o poco cocinados.

Servicio de Pan y Palillos.
Contiene ①-④-⑥ y puede contener trazas de ③-⑦-⑪

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

Carnes (Consultar Guarniciones ⑫)

Cazuela de Chistorra Navarra ⑫
Tataki de Solomillo Ibérico y Emulsión de Salsa Mozárabe
①-⑥-⑪-⑫
Carrillada de Cerdo en Salsa
Puede contener trazas de ⑥-⑦-⑫
Rabo de Toro ⑫
Magret de Pato al PX ⑫
Chuleta de Ternera Lechal Frita con Ajos
Pierna de Cordero Lechal Horno ⑫
Paletilla de Cordero Lechal Horno ⑫
Solomillo de Vacuno al Pedro Ximenez ⑫

Churrasco Cordobés al Carbón de Encina
Presa de Paletilla Ibérica al Carbón de Encina
Chuletitas de Cordero Lechal
Lomo de Vacuno al Carbón de Encina
Solomillo de Vacuno al Carbón de Encina
Chuleta de Vacuno al Carbón de Encina
Parrillada Mixta (mínimo 2 personas)
Chuletón de Vacuno (2 personas)

Suprema de Vacuno Madurada Selección Especial
T-Bone de Ternera Selección Especial
Chuletón de Vacuno Selección Especial (2 personas)

Lomo de Vaca Rubia Gallega
Solomillo de Vaca Rubia Gallega
Chuletón de Vaca Rubia Gallega (recomendado 2 personas)

Delicia de Wagyu (Ud)
Contiene ①-⑥ y puede contener trazas de ③-⑦-⑧-⑪-⑫
Hamburguesa de Wagyu con Salmorejo (200 gr.)
Contiene ①-⑥ y puede contener trazas de ③-⑦-⑧-⑪-⑫
Steak Tártara de Wagyu
Contiene como ingredientes o trazas ①-③-④-⑥-⑦-⑧-⑩-⑪-⑫
Lomo de Wagyu al Carbón de Encina

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

Plato de Patatas Fritas

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

Postres

Cremoso de Turrón y PX	①-③-⑦-⑧-⑫
Sorbete de Limón al Cava	⑦-⑫
Torrija	①-③-⑦-⑧-⑫
Leche Frita con Helado de Canela	①-③-⑦
Brownie, Salsa Baileys y Helado	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧
Crocanti de Avellana con Chocolate	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧-⑫
Tarta de Queso con Sorbete de Frambuesa	①-③-⑥-⑦-⑫
Crustillante de Gin Tonic Sorbete de Limón	①-⑦-⑫
Tocino de Cielo	③-⑥-⑦
Pastel Cordobés	①-③-⑥-⑦-⑧-⑫
Helado de Menta con Chocolate	⑥-⑦-⑧
Helado Variado	①-③-⑥-⑦-⑧
Ración de Fruta	

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

① **Gluten**
② **Crustáceos**
③ **Huevo**
④ **Pescado**
⑤ **Cacahuete**
⑥ **Soja**
⑦ **Leche**
⑧ **Frutos de Cáscara**
⑨ **Apio**
⑩ **Mostaza**
⑪ **Sésamo**
⑫ **Dióxido de Azufre y Sulfitos**
⑬ **Altramuces**
⑭ **Moluscos**

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, sus variedades híbridas y derivados, salvo:
a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;
b) maltodextrinas a base de trigo;
c) jarabes de glucosa a base de cebada;
d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados;
b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato d-alfa tocoferol natural derivados de soja;
c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola y lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos

13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Carta Informativa de Alérgenos. Precios según carta vigente

Dichos platos contienen los siguientes productos, sus derivados y posibles trazas:

① Gluten ② Crustáceos ③ Huevo ④ Pescado ⑤ Cacahuete ⑥ Soja ⑦ Leche ⑧ Frutos de Cáscara ⑨ Apio ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo ⑫ Dióxido de Azufre y Sulfitos ⑬ Altramuces ⑭ Moluscos