

Entrantes

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón (Unidad)		3.80 €
Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole (Unidad)		3.90 €
Gazpacho Rojo de Tomate		7.90 €
Gazpacho Blanco de Piñones		8.50 €
Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro	5.90 €	9.80 €
Berenjenas Fritas	5.90 €	9.80 €
Trampantojo de Churros con Chocolate	5.00 €	9.80 €
Cocido Cordobés con su Pringá (Miércoles)		13.00 €
Caldo del Cocido Cordobés con Hierbabuena		6.00 €
Sopa de Picadillo		8.50 €
Riñones de Cordero a la Plancha	9.90 €	16.50 €
Queso Puro de Oveja (80 Gr. / 130 Gr.)	10.70 €	16.00 €
Caña de Presa de Bellota 100% Ibérica (60 Gr. / 100 Gr.)	13.80 €	23.00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico (60 Gr. / 100 Gr.)	13.80 €	23.00 €

Ensaladas, Huevos y Verduras

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Tortilla de Patatas	4.70 €	7.80 €
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico	5.50 €	9.20 €
Ensalada Mixta	5.50 €	9.20 €
Setas a la Plancha con Ajo y Perejil	5.90 €	9.80 €
Tomate con Cebolla Morada y Atún Claro	7.50 €	12.50 €
Revuelto de la Casa (Gambas, Setas, Calabacín y Jamón)	7.50 €	12.50 €
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto	8.40 €	14.00 €
Salteado de Shiitake y Boletus, Copos de Bonito y Trufa		14.00 €

Frituras

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Chorizo Frito	4.90 €	8.20 €
Morcilla Frita	4.90 €	8.20 €
Croquetas de la Pringá del Cocido	5.90 €	9.90 €
Boquerones Fritos	7.70 €	12.90 €
Calamares	9.00 €	15.00 €
Chipirones	10.20 €	17.00 €
Boquerones Adobados Fritos	8.40 €	14.00 €
Servicio de Pan y Palillos		2.00 €

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGENOS al final del documento

Carnes

Carrillada de Cerdo en Salsa	16.00 €
Rabo de Toro	18.00 €
Magret de Pato al PX	19.00 €
Chuleta de Ternera Lechal Frita con Ajos	22.00 €
Pierna de Cordero Lechal Horno	23.00 €
Solomillo de Vacuno al PX	25.00 €
Paletilla de Cordero Lechal Horno	25.50 €
Parrillada Mixta (recomendado 2 personas)	38.00 €

A la brasa del Carbón de Encina

Churrasco Cordobés de Solomillo de Cerdo Ibérico	17.90 €
Presa de Paletilla Ibérica al Carbón de Encina	21.00 €
Chuleta de Ternera Lechal	22.00 €
Chuletitas de Cordero Lechal	22.00 €
Lomo de Vacuno	22.50 €
Solomillo de Vacuno	24.50 €
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)	5.20 €
Hamburguesa de Wagyu con Salmorejo (200 gr.)	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	2.00 €
----------------------------	--------

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGENOS al final del documento

Pescados

Gamba Extra (100 Gramos)	18.00 €
Lomo de Corvina a la Espalda	19.00 €
Almejas a la Marinera	19.50 €
Salmón a la Plancha	17.00 €
Bacalao a Nuestro Estilo	19.50 €
Lubina al Horno con Ajitos Fritos o a la Sal	19.90 €
Lomo de Corvina a la Espalda	21.00 €
Ración de Rodaballo al Horno con Gambas y Almejas	23.00 €
Rape a la Cordobesa	23.50 €
Pulpo de Galicia a la Plancha con Patatas al Pimentón	23.50 €
Lenguado a la Plancha	24.50 €
Cochas de Merluza al Pil-Pil	33.00 €
Angulas (100 Gramos. Cazuela o Canapés)	120.00 €

Atún Rojo de Almadraba

Atún Rojo de Almadraba a la Plancha	22.00 €
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo**	22.00 €
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.

Sugerencias de la Casa

Cazuela de Chistorra Navarra	9.50 €
Ensalada de Bacalao, Naranja y Encurtidos	12.00 €
Tataki de Solomillo de Cerdo Ibérico con Alcachofa a la Plancha	16.00 €

Postres

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Creoso de Turrón y PX		4.50 €
Sorbete de Limón al Cava	3.20 €	5.30 €
Leche Frita con Helado de Canela	3.60 €	6.00 €
Brownie, Salsa de Baileys y Helado de Vainilla (Opcional sin Gluten)	3.80 €	6.30 €
Crocanti de Avellana con Chocolate		6.00 €
Tarta de Queso con Sorbete de Frambuesa		6.30 €
Crustillante de Gin Tonic con Sorbete de Limón		6.30 €
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		2.00 €

I.V.A. Incluido.

Información sobre ALÉRGICOS al final del documento

**Tapas* (solo disponibles en zona de barra)*

	<u>*Tapa*</u>
Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón (Unidad)	3.80 €
Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole (Unidad)	3.90 €
Tortilla de Patatas	*2.50 €
Chorizo Frito	*2.50 €
Morcilla Frita	*2.50 €
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico	*2.80 €
Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro	*3.00 €
Tapa de Berenjenas con Salmorejo	*3.00 €
Croquetas de la Pringá del Cocido	*3.00 €
Boquerones Adobados Fritos	*4.20 €
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto	*4.20 €
Riñones de Cordero a la Plancha	*4.90 €
Carrillada de Cerdo Ibérico	*5.30 €
Queso Puro de Oveja (40 Gr.)	*5.40 €
Rabo de Toro (Nudo)	*6.00 €
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo**	*6.60 €
Mini Flamenquín (1 unidad)	*6.00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico (30 Gr.)	*6.90 €
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.



I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Vinos Recomendados

Vinos de la Casa

Rioja Crianza de la Casa	16.00 €
Ribera del Duero Roble de la Casa	17.00 €
Rioja Reserva de la Casa	19.00 €
Ribera del Duero Crianza de la Casa	21.00 €

V.T. de Córdoba

Casa Villa Zevallos (V.T. Córdoba)	12.00 €
Castillo de Baena (V.T. Córdoba)	12.00 €
Primogénito (V.T. Córdoba)	15.00 €
6 PB Cosecha (V.T. Córdoba)	19.00 €
12 PB Crianza (V.T. Córdoba)	29.00 €

Ontañón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	16.00 €
Hacienda Grimón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	17.00 €
Campesino (D.O. Toro)	18.00 €
Aván 12 Meses (D.O. Ribera del Duero)	21.00 €
Valdubón Crianza (D.O. Ribera del Duero)	21.00 €
Rippa Dori Crianza (D.O. Ribera del Duero)	22.00 €
PradoRey Finca Valdelayegua (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 €
Leda Viñas Viejas (V.T. Castilla y León)	43.00 €

Selección de Botellas Únicas

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

<u>Agua Mineral</u>	<u>Botella</u>	<u>Refrescos y Zumos</u>	
Solán de Cabras Sin Gas 1L	2.90 €	Refrescos	2.60 €
Solán de Cabras ½ Litro	1.80 €	Zumos Varios	2.60 €
Solán de Cabras con Gas	2.60 €	Bitter Kas	3.00 €
½ Vichy Catalán Con Gas	3.50 €	Fever Tree	3.00 €
		Zumo Natural	3.50 €
<u>Aperitivos</u>	<u>Copa</u>	<u>Vinos por Copas</u>	
Vermouth de Bodega	2.60 €	(Contiene Sulfitos)	<u>Copa</u>
Martini (Blanco, Rojo)	3.00 €	Tinto Rioja	3.50 €
Campari	3.80 €	Tinto Córdoba	3.50 €
		Tinto Ribera del Duero	4.00 €
<u>Cerveza</u> (Contiene Gluten)		Tinto Ribera del Duero Crianza	4.50 €
Caña de Barril Alhambra	2.20 €	Blanco, Rosado	3.00 €
Copa de Barril Alhambra	3.50 €	Blanco Especial	3.50 €
Alhambra de Barril ½ Litro	3.50 €	Medio de Fino de la Casa	1.60 €
Jarra Alhambra de Barril	9.00 €	Copa de Fino de la Casa	1.20 €
Alhambra Sin Alcohol	2.20 €	Amontillado de la Casa	2.50 €
Cruzcampo 1/5	2.20 €	Jerez, Manzanilla	2.50 €
Alhambra Especial 1/3	3.30 €	Oloroso, PX, Oporto	2.50 €
Mahou 1/3, San Miguel 1/3	3.30 €	Fino Capataz Solera	5.30 €
Estrella Galicia 1/3	3.30 €	Palo Cortado G Barquero	8.00 €
Cerveza 0.0 1/3	3.30 €	Palo Cortado Alvear nº 7	7.00 €
Cerveza Sin Gluten 1/3	3.30 €	Palo Cortado Abuelo Diego	35.00 €
Heineken 1/3	3.60 €		
Alhambra 1925 1/3	3.60 €	<u>Café</u> (Contiene Leche)	
		Café-Infusiones	2.20 €
<u>Combinados</u> (Contiene Sulfitos)		Carajillo Anís/Coñac	3.00 €
Tinto con Limón	2.60 €	Carajillo Bayleis	3.50 €
Tinto con Limón ½ Litro	3.60 €	Café Irlandés	7.00 €
Sangría ½ Litro	4.00 €		
Jarra de Sangría	9.60 €		
<u>Vino de la Casa</u> (Contiene Sulfitos)			<u>Botella</u>
Montilla-Moriles de la Casa			9.00 €
V. T. de Córdoba de la Casa			15.00 €
Tinto Rioja Crianza de la Casa			16.00 €
Tinto Ribera del Duero Roble de la Casa			17.00 €
Tinto Rioja Reserva de la Casa			19.00 €
Tinto Ribera del Duero Crianza de la Casa			21.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

Vino Blanco (Contiene Sulfitos)

	<u>Botella</u>
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)	15.00 €
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 €
Monopole Seco (D.O. Ca. Rioja)	15.00 €
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)

	<u>Botella</u>
Castillo de Javier (D.O. Navarra)	12.00 €
Hacienda Grimón Rosado (D.O. Ca. Rioja)	12.00 €
Enate Rosado (D.O. Somontano)	16.00 €
Convento de Las Claras (D.O. Cigales)	15.00 €
Marqués de Cáceres (D.O. Ca. Rioja)	12.00 €
Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)	15.00 €

I.V.A. Incluido

Disponemos de una extensa Carta de Vinos aparte, solicítela.

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

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

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

	<u>Ginebra</u>	<u>Solo</u>	<u>Combinado</u>
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 N° 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.

<u>Whisky</u>	<u>Solo</u>	<u>Combinado</u>
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 €

<u>Ron</u>	<u>Solo</u>	<u>Combinado</u>
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 €
Cacique 500 / 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 €

<u>Tequila</u>	<u>Solo</u>	<u>Combinado</u>
José Cuervo Especial o Similares	4.50 €	6.50 €

<u>Anís</u>	<u>Copa</u>
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)

	<u>Copa</u>
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

	<u>Copa</u>
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 Marquis de Montesquiou Napoléon	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
Cochas 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	
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
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, alhóncigos, 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 SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
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**