Entrantes

	½Ración	Ración
Tosta de Anchoa del Cantábrico en Salazón (Unidad)		4.20 €
Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole (Unidad)		4.30 €
Gazpacho Rojo de Tomate		8.60 €
Gazpacho Blanco de Piñones		9.60 €
Salmorejo Cordobés con Jamón y Huevo Duro	7.20 €	12.00 €
Berenjenas Fritas	7.20 €	12.00 €
Cocido Cordobés con su Pringá (Miércoles)		16.00 €
Caldo del Cocido Cordobés con Hierbabuena		8.50 €
Sopa de Picadillo		9.50 €
Riñones de Cordero a la Plancha	11.00 €	18.30 €
Foie de Pato de la Casa con Crema de Higos		22.00 €
Queso Puro de Oveja (80 Gr. / 130 Gr.)	12.00 €	18.00 €
Caña de Presa de Bellota 100% Ibérica (60 Gr. / 100 Gr.)	15.00 €	25.00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico (60 Gr. / 100 Gr.)	15.00 €	25.00 €

Ensaladas, Huevos y Verduras

	½Ración	Ración
Tortilla de Patatas	5.50 €	9.20 €
Patatas a lo Pobre con Jamón Ibérico	6.60 €	11.00 €
Ensalada Mixta	7.20 €	12.00 €
Setas a la Plancha con Ajo y Perejil	7.50 €	12.50 €
Tomate con Cebolla Morada y Atún Claro	7.80 €	13.00 €
Revuelto de la Casa (Gambas, Setas, Calabacín y Jamón)	7.80 €	13.00 €
Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito Roto	9.60 €	16.00 €

Frituras

	½Ración	Ración
Chorizo Frito	8.40 €	12.60 €
Morcilla Frita	8.40 €	12.60 €
Croquetas de la Pringá del Cocido	8.40 €	12.60 €
Boquerones Fritos	9.00 €	15.00 €
Boquerones Adobados Fritos	10.80 €	18.00 €
Calamares	11.40 €	19.00 €
Chipirones	13.20 €	22.00 €

Servicio de Pan y Palillos 2.10 €

I.V.A. Incluido.

Solicite información sobre ALÉRGENOS

Carnes

Cazuela de Chistorra Navarra	12.50 €
Carrillada de Cerdo en Salsa	18.60 €
Magret de Pato al PX	19.00 €
Chuleta de Ternera Lechal Frita con Ajos	23.00 €
Rabo de Toro	24.00 €
Pierna de Cordero Lechal Horno	28.00 €
Solomillo de Vacuno al PX	29.00 €
Paletilla de Cordero Lechal Horno	33.00 €
Parrillada Mixta (recomendado 2 personas)	39.00 €

A la brasa del Carbón de Encina

Churrasco Cordobés de Solomillo de Cerdo Ibérico	19.00 €
Presa de Paletilla Ibérica al Carbón de Encina	23.00 €
Chuleta de Ternera Lechal	23.00 €
Lomo de Vacuno	25.00 €
Chuletitas de Cordero Lechal	26.00 €
Solomillo de Vacuno	28.00 €
Chuleta de Vacuno	36.00 €
Chuletón de Vacuno (recomendado 2 personas)	72.00 €

Selección Especial

T-Bone de Ternera Selección Especial	39.00 €
Chuletón de Vacuno Selección Especial (recomendado 2 personas)	84.00 €

Vaca Rubia Gallega

Lomo de Vaca Rubia Gallega	33.00 €
Solomillo de Vaca Rubia Gallega	38.00 €
Chuletón de Vaca Rubia Gallega (recomendado 2 personas)	90.00 €

Wagyu

Delicia de Wagyu (Unidad)	6.00 €
Hamburguesa Especial de la Casa (Wagyu, Salsa de Soja, Salmorejo)	18.60 €
Steak Tartar de Wagyu	38.00 €
Lomo Bajo de Wagyu al Carbón de Encina	49.50 €

Black Angus

Presa de Black Angus	24.00 €
Plato de Patatas Fritas	3.50 €
Servicio de Pan y Palillos	2.10 €

I.V.A. Incluido.

Solicite información sobre ALÉRGENOS

Pescados

Gamba Extra (100 Gramos)	19.00 €
Almejas a la Marinera	23.00 €
Pez Espada	18.00 €
Salmón a la Plancha	19.00 €
Lubina al Horno con Ajitos Fritos o a la Sal	21.00 €
Bacalao a Nuestro Estilo	22.00 €
Pulpo de Galicia a la Plancha con Patatas al Pimentón	24.00 €
Ración de Rodaballo al Horno con Gambas y Almejas	25.00 €
Rape a la Cordobesa	26.00 €
Cocochas de Merluza al Pil-Pil	39.00 €

Atún Rojo de Almadraba

Atún Rojo de Almadraba a la Plancha	22.50 €
Tataki de Atún Rojo sobre Migas de Salmorejo**	23.50 €
Nuestro Tartar de Atún Rojo con Huevas de Trucha**	23.50 €

**En este establecimiento todos los productos de la pesca que vayan a consumir crudo o poco hecho han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20ºC durante al menos 24 horas o a -35ºC al menos 15 horas, para destruir la posible parasitación del mismo por el anisakis o sus larvas o bien, proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis (RD 1021/2022 DE 21 de diciembre)

Postres

	½ Ración	Ración
Cremoso de Turrón y PX		5.50 €
Sorbete de Limón al Cava		5.50 €
Torrija de la Casa		6.00 €
Pastel Cordobés	3.60 €	6.00 €
Helado de Menta con Chocolate		6.00 €
Crocanti al Amaretto con Chocolate		6.00 €
Tocino de Cielo	4.20 €	7.00 €
Tarta de Queso con Sorbete de Frambuesa		7.00 €
Leche Frita con Helado de Canela	4.20 €	7.00 €
Brownie, Salsa de Baileys y Helado de Vainilla	4.20 €	7.00 €
Crustillante de Gin Tonic con Sorbete de Limón		8.00 €

Servicio de Pan y Palillos 2.10 €

I.V.A. Incluido.

Solicite información sobre ALÉRGENOS

Vinos Recomendados

Vinos de la Casa

Vinos Tintos de la Casa

Rioja Crianza de la Casa	18.00 €

V.T. de Córdoba

Castillo de Baena (V.T. Córdoba)	12.00 €
Casa Villa Zevallos (V.T. Córdoba)	12.50 €
Primogénito (V.T. Córdoba)	16.00 €
6 PB Cosecha (V.T. Córdoba)	16.00 €
12 PB Crianza (V.T. Córdoba)	29.00 €

Selección Especial Vinos de Andalucía

Esencia de la Torre Petit Verdot (Jerez)	21.00 €
Huerto de la Condesa "Los Cipreses" (Ronda)	27.00 €
Entrechuelos Premium (Cádiz)	33.00 €
Arx Tesalia (Arcos de la Frontera)	35.00 €

Vinos Tintos Recomendados

Ontañón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	18.00 €
Hacienda Grimón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	18.00 €
Hermanos Lurton (D.O. Toro)	22.00 €
Rippa Dori Crianza (D.O. Ribera del Duero)	23.00 €
Roques Negre Syrah (IGP Castellón)	23.00 €
Hacienda Grimón Finca la Oración (D.O.Ca. Rioja)	25.00 €
Marqués de Cáceres Reserva (D.O.Ca. Rioja)	25.00 €
Hacienda Grimón Reserva (D.O.Ca. Rioja)	27.00 €
Cepa 21 (D.O. Ribera del Duero)	35.00 €
Rippa Dori Salomón (D.O. Ribera del Duero)	35.00 €
Hacienda Grimón La Barona (D.O.Ca. Rioja)	40.00 €
Finca La Capitana (D.O. Ribeira Sacra)	70.00 €
Almazcara Majara (D.O. Bierzo)	100.00 €

I.V.A. Incluido.

Solicite información sobre ALÉRGENOS