

## Nuestros Entrantes / Starters

Jamón Ibérico ..... <i>Iberian Ham</i>	18,00 €
Queso Curado Consuelo D.O. .... <i>Cured Cheese Designation of Origin (D.O.) Consuelo</i>	14,00 €
Alcachofas Envueltas en Tocino, Salsa Malagueña y Huevo a Baja Temperatura ..... <i>Bacon Wrapped Artichokes in Malaga Sauce and Poached Egg</i>	11,00 €
Foie a la Sal Aromatizado con Vino Oporto, Crumble y Texturas de Naranja ..... <i>Salted Foie Flavored with Porto Wine Crumble and Orange</i>	15,00 €
Crema de Marisco con Gambas Rojas Salteadas y Avellanas ..... <i>Seafood Cream with Red Shrimps and Hazelnuts</i>	12,00 €
Guiso del Día ..... <i>Homemade Stew</i>	8,50 €

### Algo de Italia / From Italy

Pappardelle con Trompetas de la Muerte, Parmesano y Crema de Panceta Ahumada ..... <i>Pappardelle with Mushrooms, Parmesan Cheese and Smoked Bacon Cream</i>	11,00 €
Raviolis Rellenos de Calabaza y Ricotta con Salsa de Coco y Salvia ..... <i>Pumpkin and Ricotta Stuffed Ravioli, Coconut Sauce and Sage</i>	10,50 €

### De la Huerta más Próxima / Salads

Ensalada Tibia de Judías Verdes, Patata Rota, Rábanos y Aceitunas ..... <i>Green Beans Salad with Potatoes, Radish and Olives</i>	9,00 €
Ensalada de Codorniz Escabechada con Rúcula y Granada ..... <i>Marinated Partridge Salad</i>	10,50 €
Ensalada de Burrata con Canónigos, Tomates Secos y Vinagreta de Piñones ..... <i>Burrata Salad with Dried Tomatoes and Pine Nuts Vinaigrette</i>	12,50 €

### Aceite de Oliva Virgen Extra, Catas del Mes Extra Virgin Olive Oil. Tasting of The Month

**Parqueoliva:** Denominación de origen: Priego de Córdoba. Variedad: Hojiblanca y picudo  
*Parqueoliva: Appellation: Priego de Cordoba. Variety: Hojiblanca and picudo*

**Fuenroble:** Denominación de origen: Sierra de Segura. Variedad: Picual en envero  
*Fuenroble: Appellation: Sierra de Segura. Variety: Picual en envero*

**Marqués de Griñón:** Malpica de Tajo (Toledo). Variedad: Arbequina y picual  
*Marques de Griñon: Malpica de Tajo (Toledo). Variety: Arbequina and picual*

**Oro Bailén:** Villanueva de la Reina (Jaén). Variedad: Picual de campiña  
*Oro Bailén: Villanueva de la Reina (Jaen). Variety: Picual of countryside*

## Nuestros Arroces / Our Rices

(precio por persona, mín. 2 personas / price per person, min. 2 persons)

Arroz a Banda ..... <i>A Banda Rice with Seafruits</i>	16,00 €
Arroz Negro ..... <i>Black Rice with Squids</i>	16,00 €
Arroz con Pollo y Verduras ..... <i>Rice with Chicken and Vegetables</i>	16,00 €
Arroz Caldoso con Bogavante ..... <i>Creamy Rice with Red Shrimps</i>	24,00 €

### De la Lonja / Fishes

Tronco de Bacalao Confitado, Concassé de Tomate y Gratinado de Ajo Tostado ..... <i>Cod Fish Confit with Tomatoes and Roasted Garlic Gratin</i>	19,00 €
Lomo de Rodaballo, Guisantes en Salsa Verde y Emulsión de Almendra ..... <i>Turbot Loin with Green Peas in Sauce and Almond Emulsion</i>	21,00 €
Lenguado con Salteado de Setas Silvestres, Espárragos Trigueros y Velouté de Perejil ..... <i>Sole Fish with Wild Mushrooms, Green Asparagus and Parsley Sauce</i>	24,00 €

### Del campo 100% Nacional / Meats

Lomo de Ternera con Boletus, Milhojas de Patata y el Jugo del Asado ..... <i>Grilled Beef Loin with Boletus, Potatoes Cake and Roast Juice</i>	24,00 €
Centro de Solomillo de Ternera, Crema de Boniatos, Cebolletas Asadas y Reducción de Vino Tinto ..... <i>Spanish Veal Sirloin with Sweet Potatoes Cream, Roasted Chives and Red Wine Sauce</i>	25,00 €
Chuletillas de Cordero Lechal a la Plancha con Patatas a la Mantequilla Noisette y Pesto de Rúcula..... <i>Baby Lamb Chops, Noisette Butter Potatoes and Rocket Pesto</i>	25,00 €

### Nuestro Pastelero Ofrece / Desserts

Tarta Tatin de Manzana con Helado de Vainilla ..... <i>"Tatin" Apple Cake with Vanilla Ice Cream</i>	6,00 €
Coulant de Chocolate con Anís y Helado de Turrón ..... <i>Chocolate Coulant with Anisette and Nougat Ice Cream</i>	6,00 €
Panna Cotta de Miel con Frutos Rojos ..... <i>Honey Panna Cotta with Berries</i>	6,00 €
Galleta de Gianduja, Mousse de Caramelo, Avellana y Ganache de Chocolate ..... <i>Gianduja Cookie, Caramel Mousse, Hazelnut and Chocolate Ganache</i>	6,00 €