





LOS CLÁSICOS DE LA CASA

SIGNATURE CLASSICS / LES CLASIQUES DE LA MAISON

TAPA 1/2 RACIÓN

Salmorejo con jamón ibérico

Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch of garlic) with Iberian ham
Salmorejo (crème de tomate froide huile d'olive, pain et une pointe d'ail) au jambon ibérique

Mazamorra, almendras fritas, pasas en oloroso y manzana ácida

Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and a pinch of garlic), fried almonds, raisins in oloroso sherry and sour apple
Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail), amandes frites, raisins secs à l'oloroso et pomme acide

Ensaladilla de gambas al ajillo (100gr./200gr.)

Potato salad with garlic shrimp (100g and 200g)
Salade russe aux crevettes à l'ail (100 et 200 g)

Pincho de tortilla de patatas cremosa con cebolla, hecha en el día

Slice of creamy potato omelette with onion, made fresh every day
Part de tortilla de pommes de terre crémeuse aux oignons, fraîchement cuisinée

Oreja de cerdo frita y mayonesa de pimentón

Fried pig ear with paprika mayonnaise
Oreille de porc frite et mayonnaise au paprika

Nuestras bravas, con salsa de tomate chipotle y mayonesa de ajos asados

Our bravas (fried potatoes with chipotle tomato sauce and roasted garlic mayonnaise)
Nos patatas bravas (pommes de terre frites, sauce tomate au piment Chipotle et mayonnaise à l'ail grillé)

Berenjenas rebozadas con miel de caña

Eggplant fritters with cane syrup
Beignets d'aubergine au sirop de canne

Croquetas cremosas de puchero y jamón ibérico (3uds./ 6uds.)

Creamy stew and Iberian ham croquettes (3 pieces and 6 pieces)
Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon ibérique (3 unités 6 unités)





CURACIONES DEL VALLE Y MARINAS

COLD MEATS, CHEESES AND SALTED FISH / CHARCUTERIE, FROMAGES ET SALAISONS DE POISSON

TAPA 1/2 RACIÓN

Jamón ibérico cortado al momento (30gr./ 60gr.)

Iberian acorn-fed ham sliced to order (30 g. and 60 g.)
Jambon ibérique coupé à la demande (30 et 60 g)

Caña de lomo ibérica de bellota (30gr./ 60gr.)

Acorn-fed Iberian pork loin (30g and 60g)
Caña de lomo ibérique de bellota (30 et 60 g)

Morcilla achorizada (30gr./ 60gr.)

Chorizo-style blood sausage (30 gr. and 60 gr.)
Morcilla achorizada (boudin au chorizo) (30 gr. et 60 gr.)

Cecina de León (30gr./ 60gr.)

Cured beef from León (30 gr. and 60 gr.)
Cecina (boeuf séché) de León (30gr. et 60 gr.)

Queso azul “Tormentoso” calaveruela (50gr./100gr.)

Tormentoso blue cheese from Calaveruela (50gr and 90gr.)
Fromage bleu "Tormentoso" de Calaveruela (50gr. et 90 gr.)

Queso de leche cruda de oveja curado (50gr./100gr.)

Cured cheese made with raw sheep milk (50g and 90g)
Fromage de brebis au lait cru affiné (50gr. et 90 gr.)

Anchoas del Cantábrico en pan cristal y mantequilla de oveja

Cantabrian anchovy on glass bread and sheep milk butter (1 piece)
Anchois du Cantabrique, pain cristal et beurre de brebis (un.)

Sardina ahumada en tosta y salmorejo

Smoked sardine on toast with salmorejo (1 piece)
Toast de sardine fumée au salmorejo (un.)

Boquerones en vinagre y patatas chips

Anchovies in vinegar and crisps (6 pieces)
Anchois au vinaigre et chips (6 un.)



Mojama de atún y almendras fritas (50gr.)

Salt-cured tuna and fried almonds (50gr.)
Mojama (filet de thon séché) et amandes frites (50 gr.)

Carpaccio de salmón curado en casa salsa tártara y tostas de pan cristal (80gr.)

Home-cured salmon carpaccio with tartar sauce and glass bread toasts (80gr.)
Carpaccio de saumon séché maison, sauce tartare et toasts de pain cristal (80 gr.)



PICAR Y COMPARTIR
NIBBLES AND SHARING PLATTERS / HORS D’OEUVRE À PARTAGER

Tomate de temporada, bonito curado y aguachile

Seasonal tomato, cured tuna and freshly marinated aguachile
Tomates de saison, bonite séchée et ceviche frais aguachile

Esparragos a la plancha, pesto de pistacho y parmersano

Grilled asparagus , pistachio pesto and Parmesan
Asparges à la planche, pesto aux pistaches et Parmesan

Pimientos de Padrón fritos

Fried Padrón peppers
Poivrons de Padrón frites

Rosada frita al limón y mayonesa

Fried pink cusk-eel with lemon and mayonnaise
Abadèche rose en friture au citron et mayonnaise

Chipirones fritos y mayonesa de kimchie

Fried small squid and kimchi mayonnaise
Chipirons en friture et mayonnaise de kimchie

Taco-tortilla de camarones, guacamole y gamba blanca

Tortilla taco with guacamole and two types of shrimp (2 pieces)
Taco-beignet de crevettes, guacamole et crevettes blanches (2 unités)





PARA TERMINAR

TO FINISH OFF / POUR FINIR

TAPA 1/2 RACIÓN

Doble smash burger de ternera, bacon bits, cheddar y barbacoa acompañada de patatas fritas

Double beef smash burger, bacon bits, cheddar and barbecue sauce with fries potatoes
Double smash burger de boeuf, bacon bits, cheddar et sauce barbecueet pommes de terre frites

Presa ibérica de bellota con pimientos de Padrón (180 gr.)

Acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) with Padrón peppers (180 gr.)
Presa ibérique de bellota aux poivrons de Padrón (180 gr)

Costillas glaseadas con barbacoa casera (500gr.)

Ribs glazed with home-made barbecue sauce (500 gr.)
Travers de porc glacés à la sauce barbecue maison (500 gr.)

Alitas de pollo en dos frituras y barbacoa coreana (6uds./12uds.)

Double fried chicken wings and Korean barbecue sauce (6 pieces and 12 pieces)
Ailes de poulet double friture et sauce barbecue coréenne (6 un. et 12 un.)

Lomo de vaca madurado durante 40 días a la plancha con patatas (300 gr.)

40 day dry-aged entrecôte with potatoes (300 gr.)
Aloyau de boeuf à la plancha dryaged 40 jours d'affinage aux pommes de terre (300 gr.)

Sandwich de rabo de “toro” con su salsa, mantequilla de oveja y velo de papada

“Rabo de toro” (oxtail meat) sandwich with a thin layer of jowl and sheep milk butter
Sandwich à la queue de taureau, fanon de porc émincé et beurre de brebis

Rabo de “toro” estofado con patatas

Stewed oxtail with potatoes
Ragoût de queue de taureau aux pommes de terre

Albóndigas de vaca en salsa y crema de boniato (3uds./6 uds.)

Beef meatballs in sauce and cream of sweet potato (3 pieces and 6 pieces)
Boulettes de boeuf en sauce et crème de patate douce (3 un. et 6 un.)

Flamenquín de lomo y jamón ibérico

Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and Iberian ham
Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)





POSTRES
DESSERTS / DESSERTS

Tarta de quesos con helado de pistacho

Cheesecake with pistachio ice cream
Cheese cake et glace à la pistache

Brownie templado, helado de avellana y toffe de P.X.

Warm brownie with hazelnut and Pedro Ximénez toffee ice cream
Brownie tiède, glace à la noisette et toffee au Pedro Ximenez

Limón y chocolate blanco

Lemon crème pâtissière with white chocolate
Crème pâtissière au citron et chocolat blanc

Pastel cordobés

Cordovan pumpkin jam tart
Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge)

Torrija caramelizada y helado de vainilla

French toast-style caramelised brioche and vanilla ice cream
Pain perdu caramélisé et glace à la vanille

Pan y picos por persona / Bread and breadsticks (per person) / Pain et batonnets (pour personne) **1,60**
Consulte la carta de alérgenos / Read our allergen checklist / Consultez notre carte d'allergènes
10% IVA INCLUIDO / 10% VAT INCLUDED / 10% TVA COMPRISE

