



carta comedor



ENTRANTES Y APERITIVOS

ENTRANTS AND APPETIZERS

QUESO CURADO DE CUEVA S.P.M   	10,00 €
CURED CHEESE S.P.M	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,00 €
IBERICO BELLOTA HAM	
JAMÓN DE BODEGA	10,00 €
WAREHOUSE HAM	
LOMO DE ORZA CON ALI-OLI  	9,00 €
LOIN OF ORZA WITH GARLIC SAUCE	
EMBUTIDOS IBÉRICOS  	16,00 €
IBERIAN EMBUTIDOS	
LACÓN ALIÑADO	10,00 €
LACON ALIÑADO	
FOIE CARAMELIZADO CON PORTO Y PASAS  	14,00 €
FOIE CARAMELIZED WITH PORTO AND RAISINS	
HUEVOS CON PATATAS Y GULAS  	12,00 €
EGGS WITH POTATOES AND GULAS	
HUEVOS ESTRELLADOS 	9,00 €
STARED EGGS	
HUEVOS ROTOS CON ESPÁRRAGOS Y SETAS 	8,00 €
BROKEN EGGS WITH ASPARAGUS AND MUSHROOMS	
PASTEL DE PUERROS CON SALSA ROQUEFORT   	8,00 €
PASTRY OF PUERROS WITH ROQUEFORT SAUCE	
QUESO FRITO CON MERMELADA DE FRAMBUESA   	7,00 €
FRIED CHEESE WITH RASPBERRY JAM	
CROQUETAS CASERAS (unidad)   	1,50 €
HOME CROQUETTES (unit)	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (unidad)  	1,50 €
CANTABRICO WIDTH (unit)	
SEPIA A LA PLANCHA (mahonesa)    	9,00 €
GRILLED CUTTLEFISH	
CHOPITOS FRITOS  	8,00 €
FRITOS CHOPITOS	
CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA  	S/ PESO
ANDALUZA NATIONAL CALAMAR	
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA 	S/ PESO
GRILLED NATIONAL CALAMAR	
BUÑUELOS DE BACALAO (unidad)   	4,50 €
COCKEY BUCKETS (UNIT)	
GAMBA AL AJILLO 	12,00 €
SHRIMP IN AJILLO	
PULPO CRUJIENTE O A LA GALLEGA  	18,00 €
ESMAGAMENTO DE POLVO OU LA GALLEGA	

Nuestras salsas pueden llevar:    
Pidan información al personal del restaurante

Our sauces can carry:

Ask the restaurant staff for information

ENSALADAS Y VERDURAS

SALADS AND VEGETABLES

ENSALADILLA RUSA	  	4,50 €
<i>RUSSIAN SALAD</i>		
ENSALADA DE PERDIZ	 	11,00 €
<i>PARADISE SALAD</i>		
ENSALADA DE SALMÓN Y ALCAPARRAS	 	12,00 €
<i>SALMON SALAD AND ALCAPARRAS</i>		
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN	 	9,00 €
<i>TOMATO SALAD WITH TUNA VENTRESCA</i>		
ENSALADA DE QUESO AZUL , NUECES Y PASAS	 	7,50 €
<i>BLUE CHEESE SALAD, NUTS AND RAISINS</i>		
ENSALADA MIXTA	 	6,50 €
<i>MIXED SALAD</i>		
ENSALADA CÉSAR	   	9,00 €
<i>CAESAR SALAD</i>		
ASADILLO CON VENTRESCA DE ATÚN		9,00 €
<i>ASADILLO WITH VENTRESCA OF TUNA</i>		
PARRILLADA DE VERDURAS		9,00 €
<i>GRILLED VEGETABLES</i>		
ESPÁRRAGOS BLANCOS NATURALES CASEROS		12,00 €
<i>HOME NATURAL WHITE ASPARAGUS</i>		
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA		9,00 €
<i>GRILLED WHEAT ASPARAGUS</i>		
VERDURAS EN TEMPURA	 	8,00 €
<i>TEMPERED VEGETABLES</i>		
HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN		9,00 €
<i>ROOMS SAUCED WITH HAM</i>		

CONTIENE: / CONTAINS:



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTACEO
CRUSTACEANS



HUEVO
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
NUTSS



SOJA
OYAL



LACTEOS
ACTOS



FRUTOS DE CASCARA
NUTS



APIO
CELERYM



MOSTAZA
USTARD



GRANOS DE SESAMO
SESAME SEEDS



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUCES
LUPINS

PRIMEROS DEL DÍA

FRIST DAY

JUDÍAS CON PERDIZ  	8,50 €
JEWES WITH PARTNER	
GAZPACHOS MANCHEGOS (DE ENCARGO)	8,00 €
MANCHEGOS GAZPACHOS (CUSTOM)	
PISTO MANCHEGO CON HUEVO 	7,50 €
MANCHEGO FLAT WITH EGG	
SOPA CASTELLANA 	7,00 €
CASTILIAN SOUP	
SOPA DE COCIDO	6,00 €
COOKED SOUP	
CONSOMÉ	5,00 €
CHICKEN SOUP	
GUISO DEL DÍA	8,50 €
GUISO OF THE DAY	
SALMOREJO CORDOBES 	6,00 €
SALMOREJO CORDOBES	
GAZPACHO ANDALUZ	5,00 €
ANDALUSIAN GAZPACHO	
NUESTROS ARROCES (DE ENCARGO) mínimo 2 per.,	
OUR RICE (CUSTOM) minimum 2 pax	
ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES  	10,00 €
RICE WITH RABBIT AND FEATURES	
PAELLA MIXTA    	8,50 €
MIXED PAELLA	
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO   	10,00 €
FISH AND SEAFOOD PAELLA	
ARROZ A BANDA  	9,00 €
PLENTY OF RICE	
ARROZ AL HORNO	9,00 €
BAKED RICE	
ARROZ CON MANITAS DE CERDO Y FOIE	12,00 €
RICE WITH PIG HANDS AND FOIE	
PAELLA DE VERDURAS	9,00 €
VEGETABLE PAELLA	
ARROZ CON BOGAVANTE Y RAPE  	12,00 €
RICE WITH BOGAVANTE AND RAPE	
ARROZ CON CHOPITOS   	9,00 €
RICE WITH CHOPITOS	

CARNES

MEATS

ALGO DE VACUNO/SOMETHING OF VACCINE

SOLOMILLO DE TERNERA RUBIA GALLEGA(200grs. Aprox)	24,00 €
TOMERA RUBIA GALLEGA PEPPER (200grs. Approx)	
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL(200grs. Aprox)	22,00 €
TOMERA NOMELY STEAK (200grs. Approx)	
ENTRECOT DE ANGUS	S/PESO
ENTRECOT DE ANGUS	
TATAKI DE WAJYU CON SESAMO Y SOJA  	S/PESO
WAJYU TATAKI WITH SESAMO AND SOYA	

ALGO DE CORDERO MANCHEGO

CHULETILLAS DE LECHAL A LA PARRILLA	15,00 €
GRILLED MILK CHULETILLAS	
PALETILLA DE LECHAL ESTILO ARANDA	22,00 €
ARANDA STYLE MILK PALETTE	
CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA	12,00 €
GRILLED LAMB CHOPS	
CABRITILLO DE LECHAL FRITO CON AJOS	15,00 €
FRIED MILK CABRITILLO WITH GARLIC	

ALGO DE CERDO/SOMETHING PIG

PRESA IBÉRICA PLANCHA O CON SALSA BARBACOA	15,00 €
IBERICA PLANCHA OR WITH BARBACOA SAUCE	
PANCETA A LA PARRILLA	7,00 €
GRILLED PANCET	
SECRETO DE CERDO IBÉRICO	10,00 €
SECRET OF IBERIAN PIG	
SOLOMILLO A LA PLANCHA O A LA PARRILLA	12,00 €
GRILLED GRILL OR GRILL	

ALGUNAS AVES/ SOME BIRDS

MUSLO DE POLLO DESHUESADO	9,00 €
BONE CHICKEN THREAD	
PECHUGA DE POLLO (plancha o empanada) 	9,00 €
CHICKEN BREAST (plate or pie)	
PERDIZ ESCABECHADA (media perdiz) 	12,00 €
UNDERGROUND Partridge (medium partridge)	

PESCADOS

FISH

BACALAO ASADO CON VERDURAS Y AJOS TIERNOS  16,00 €

ROASTED COD WITH VEGETABLES AND GROUND GARLIC

COCOCHAS DE BACALAO EN SALSA VERDE   18,00 €

COCOCHAS DE COD IN GREEN SAUCE

LUBINA SALVAJE A LA PLANCHA O ESPALDA  16,00 €

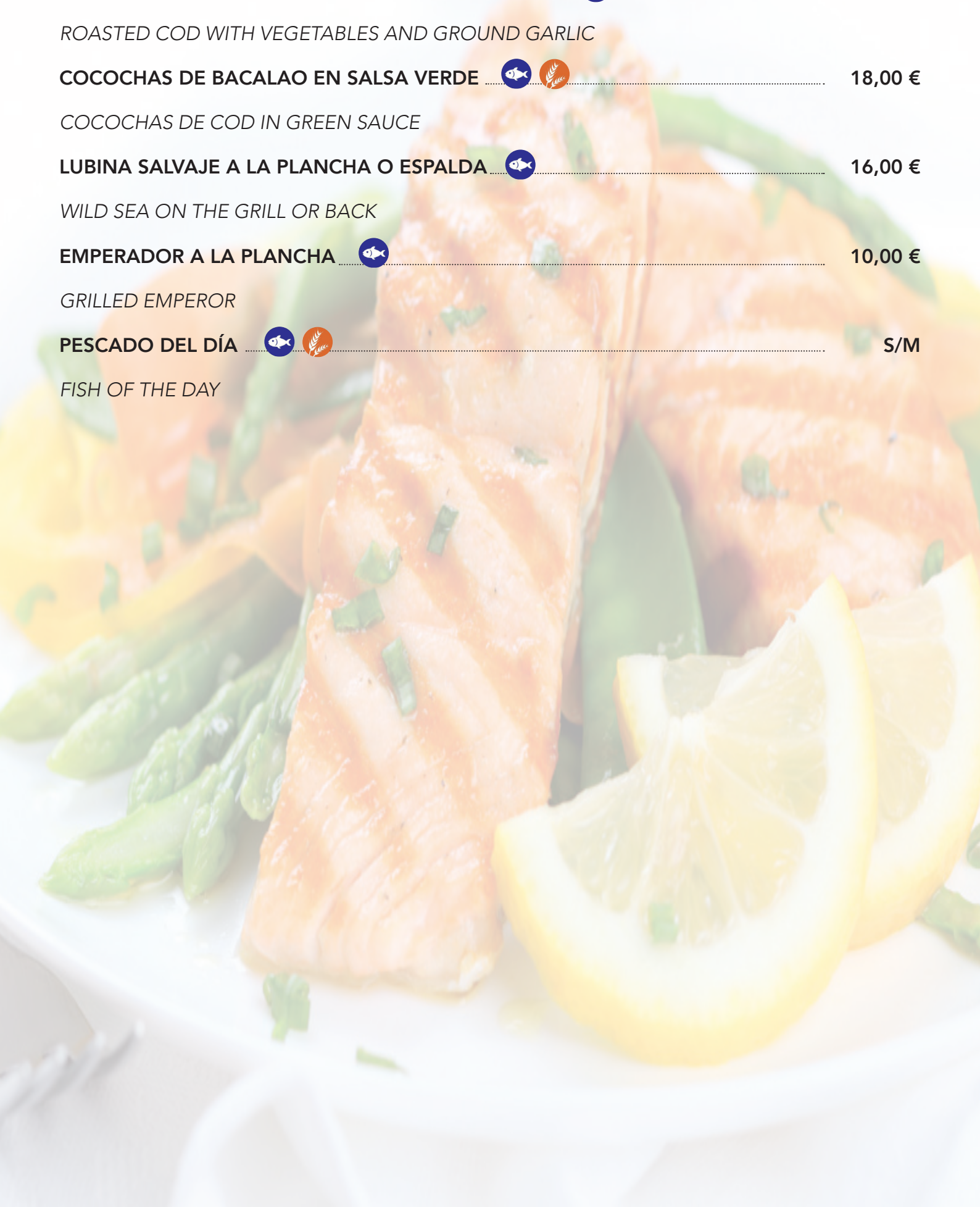
WILD SEA ON THE GRILL OR BACK

EMPERADOR A LA PLANCHA  10,00 €

GRILLED EMPEROR

PESCADO DEL DÍA   S/M

FISH OF THE DAY



POSTRES DESSERTS

FLAN DE HUEVO CASERO	 	3,00 €
HOMEMADE EGG FLAN		
TARTA DE QUESO		3,50 €
CHEESECAKE		
PAN DE CALATRAVA	 	3,00 €
CALATRAVA BREAD		
NATILLAS CASERAS	 	3,00 €
HOMEMADE HAMMERS		
TARTA DE MUSS DE LIMÓN		3,50 €
LEMON MUSS CAKE		
TARTA DE TURRÓN	 	3,50 €
NOUGAT CAKE		
SOPA DE YOGURT CON HELADO Y FRUTA		4,00 €
YOGURT SOUP WITH ICE CREAM AND FRUIT		
TORRIJA CARAMELIZADA	 	3,50 €
CARRIED TORRIJA		
BROUNI DE CHOCOLATE CON HELADO Y CHOCOLATE		3,50 €
CHOCOLATE BROUNI WITH ICE CREAM AND CHOCOLATE		
TARTA AL WHISKY HELADA (tarrina)		5,50 €
TARIS TO WHISKI FROST		
TARTA DE MANZANA CASERA CON HELADO	 	5,50 €
HOME APPLE WITH ICE CREAM		
PIÑA NATURAL		3,50 €
NATURAL PINEAPPLE		
ZUMO DE NARANJA NATURAL		2,00 €
NATURAL ORANGE JUICE		
FRUTA DEL TIEMPO		1,50 €
FRUIT OF TIME		
TARTAS CASERAS	  	3,50 €
HOME CAKE		
ARROZ CON LECHE	 	3,00 €
RICE PUDDING		