

IBÉRICOS / IBERIAN SPECIALTIES

Jamón Ibérico de Bellota / <i>Iberian Ham</i>	22.00
Lomo Ibérico / <i>Iberian Loin</i>	20.00
Queso curado / <i>Cured Cheese</i>	12.00
Surtido de Ibéricos / <i>Assorted Cured Iberian</i>	21.00

SOPAS / SOUPS

Salmorejo Cordobés / <i>Tomato Cold Soup</i>	7.00
Gazpacho Andaluz / <i>Gazpacho with garnish</i>	6.50
Sopa de Marisco / <i>Seafood Soup</i>	9.00
Sopa de verduras / <i>Vegetables Soup</i>	8.00

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada con Gambones, Mango, aguacate y salsa de Soja picante	16.00
<i>Shrimps and Mango salad with Avocado and soja sauce spicy</i>	
Ensaladilla Rusa / <i>Russian Salad</i>	11.00
Ensalada César / <i>Caesar Salad</i>	12.50
Tomate con Ventresca / <i>Tomato with Tuna Belly</i>	11.00
Aguacate con Langostinos y salsa rosa / <i>Avocado with Prawns and cocktail sauce</i>	12.50
Langostinos Pil-Pil / <i>Prawns Pil-Pil</i>	12.00
Carpaccio de Solomillo de Ternera / <i>Beef Tenderloin Carpaccio</i>	16.00
Croquetas de la Casa / <i>Home made Croquettes</i>	11.50
Foie con manzana al oporto / <i>Foie with apple and Porto sauce</i>	17.00
Matrimonio / <i>Local marinated whitebait "Boquerones and anchovies"</i>	16.00
Tartar de Salmón con Aguacate / <i>Salmon Tartar with Avocado</i>	15.00
Tartar de Atún / <i>Tuna Tartar</i>	18.00
Tataki de Atún rojo / <i>Red Tuna Tataki</i>	18.00

MARISCOS / SEAFOOD

Bolos / <i>Row Clams</i>	2.75
Conchas Finas / <i>Big Clams</i>	2.75
Ostras / <i>Oysters</i>	4.40
Coquinas / <i>Tiny Clams</i>	16.30
Almejas / <i>Clams</i>	16.00
Gambas Cocidas o Plancha / <i>Cooked or grilled Prwns</i>	S/M
Gambas Rojas / <i>Red Shrimps</i>	S/M
Cigalas cocidas o plancha / <i>Cooked or grilled Crayfish</i>	S/M
Carabineros / <i>Grilled Scarlet Prawns</i>	S/M
Bogavante plancha / <i>Grilled Lobster</i>	S/M

NUESTROS FRITOS / OUR FRIED FISH

Chanquetes (Pez Plata) con huevos / <i>Silver fish with egg</i>	14.50
Boquerones / <i>Anchovies</i>	12.50
Boquerones al Limón / <i>Anchovies marinated with lemon</i>	12.50
Puntillitas / <i>Baby Squid</i>	16.50
Calamares / <i>Squid</i>	14.50
Salmonetitos / <i>Baby Red Mullet</i>	15.50
Colitas de Langostinos rebozados / <i>Tails of King Prawns</i>	14.00
Gambitas de Cristal / <i>Small Prawns</i>	14.50

PESCADOS / FISHES

Dorada o Lubina a la sal o al horno <i>Sea Bass or Sea Bream salt or baked</i>	48.00 E/KG
Rosada a la plancha / <i>Grilled Red Snapper</i>	16.50
Salmón grille con patatas eneldo / <i>Grilled Salmon with dill potatoes</i>	18.00
Lenguado a la plancha / <i>Grilled Soled</i>	24.00
Calamar entero a la plancha / <i>Grilled Squid</i>	18.00
Lomo de Atún a la plancha / <i>Grilled Tuna Loin</i>	24.00
Rodaballo a la plancha / <i>Grilled Turbot</i>	24.00

PASTA Y ARROCES / PASTA AND RICES

Espaguetis Boloñesa o Carbonara / <i>Spaguetti Bolognese o Carbonara</i>	12.50
Espaguetis Aglio-Olio con Langostinos / <i>Spaguetti Garlic-oil with Prawns</i>	13.00
Arroz caldoso a la Marinera / <i>Seafood Rice soup</i>	17.00
Arroz caldoso con Carabineros / <i>Rice soup with Red King Prawns</i>	25.00
Arroz caldoso con Bogavante / <i>Rice soup with Lobster</i>	25.00
Arroz a banda / <i>Banda Rice</i>	17.00
Paella de Pollo y Verduras / <i>Chicken and Vegetables Paella</i>	17.00
Paella de Marisco / <i>Seafood paella</i>	24.00
Arroz Negro con Langostinos y Calamares / <i>Black Rice with Prawns and Squid</i>	17.00
Cazuela de fideos con Rape y almejas / <i>Noodle Casserole with Monkfish and Clams</i>	17.00

(Todos los arroces min. 2 pers / All rice at least 2 people) (precio por persona)

CARNES / MEATS

Entrecot a la Parrilla / <i>Grilled Entrecote</i>	20.00
Solomillo de Ternera / <i>Grilled Beef Tenderloin</i>	24.00
Rabo de Toro a la Cordobesa / <i>Ox Tail cordobesa style</i>	19.50
Steak Tartar con sus tostas y chips / <i>Steak Tartar with toast and french fries</i>	25.00
Pollo al Curry / <i>Chicken with Curry</i>	16.00
Albóndigas estilo Sueco con patatas hervidas/ <i>Swedish Style Meatballs with Boiled potatoes</i>	16.00