

Nuestros entrantes fríos

Cold starters

Jamón de bellota

Iberian Ham

Tabla de quesos (al romero, semicurado, curado y en manteca)

Table of cheeses (rosemary cheese, cured cheese, semi-cured cheese)



Lingote de foie con crujiente de pistacho y confitura de higos

Foie with pistachio covering and fig confiture



Anchoa del Cantábrico (6 unid)

Cantabrico's anchovies



Tartar de atún con manzana

Red tuna tartar with apple



Nuestros entrantes calientes

Hot starters

Albóndigas de choco

Squid fishballs with shellfishsauce



Fritura de pescado (opción sin gluten)

Mixed fried fish (redmullet, fresh anchovy, marinated dogfish and squid)



Ortiguillas fritas



Alcachofas de Tudela a la plancha con piquillo y jamón

Tudela's artichokes grilled with piquillo's pepper and ham



Croquetas caseras (gambas o cocido)

Homemade croquettes (meat or prawns)



Tostas y revueltos

Toasts and scrambleds

Tosta de Ali – Oli con gambas (4unid)

Ali-oli sauce and prawn toast



Pan de cristal con chicharrones laminados (4unid)

Pork rind toast



Revuelto de espinacas con gambas, pasas y piñones

Scrambled eggs with spinach, prawns, raisin and pine nut



Ensaladas

Salads

Ensalada templada de cogollos con langostinos al pil pil

Heart lettuce with prawn, garlic and Oliva oil



Ensalada con dulce de membrillo, queso Mozarella y vinagreta de pistacho

Sweet quince and Mozarella sheese salad with pistachio sauce



Ensalada de ahumados con naranja de la huerta y vinagreta de aceitunas negras

Smoked fish with orange and black olives sauce



Ensalada de tomate con cebolla dulce, aguacate de nuestra tierra y atún fresco regada con aceite de Oliva virgen

Tomato salad with sweet onion, avocado and fresh tuna and Oliva oil



Primeros Platos

Soups and Vegetables

Salmorejo Cordobés con huevo y virutas de jamón

Tomato cold soup with bread, egg and Iberian ham



Gazpacho de aguacates con carne de centollo

Avocado cold soup with spider crab



Gazpacho Andaluz con su guarnición

Vegetables cold soup



Ajo blanco del Convento con uva y almendras

Garlic and almonds cold soup



Consomé con fondo

Picadillo hot soup



Canelones relleno de solomillo Ibérico

Iberian tenderloin pork cannelloni



Nuestras carnes

Meat

Lomo de venado a la Almoraima

Deer with “Almoraima” Style sauce



Solomillo de jabalí en salsa de frutos rojos

Wild Boar with berries Sauce

Paletilla de cordero al horno

Roasted Lamb with Rosemary oil

Presa de Angus a la parrilla

Angus Beef Grilled

Solomillo de ternera Retinta a la parrilla

Beef Tenderloin Grilled

Albóndigas de gamo con salsa de almendras

Fallow Deer meatballs with almond sauce



Costillas a la miel

Pork rib with orange, plum, dried peaches and honey sauce

Presa ibérica a la parrilla

Iberian Pork Cheeks Grilled

Nuestros pescados

Fish

Brocheta de salmón con langostinos y salsa de eneldo

Brochette of salmon fish and prawn with dill sauce



Atún rojo a la plancha

Grilled Red Tuna



Lenguado plancha o frito

Grilled or fried Sole



Pata de pulpo

Grilled Octopus

