



# Menú Semanal / Weekly DEL 4 AL 8 de MAYO/MAY

## Entrantes / First course

Solo mediodía, de 13:30 h a 15:30 h  
Lunchtime, from 1:30 p.m. till 3:30 p.m.

Lentejas de La Armuña estofadas con chorizo  
*La Armuña lentils stewed with chorizo*

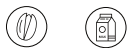
Risoto de boletus  
*Porcini mushroom risotto*



Salmorejo cordobés con huevo y perlas de AOVE  
*Córdoba-style salmorejo with egg and extra virgin olive oil droplets*



Ensalada de brotes tiernos con jamón y queso de cabra  
*Baby leaf salad with ham and goat's cheese*



## Segundos a elegir / Main courses to choose

Merluza del pincho en salsa verde y almejas  
*Skewered hake in green sauce with clams*



Berenjenas asadas con humus de tomate  
*Roasted aubergines with tomato hummus*



Secreto ibérico, patatas panaderas y mojo verde  
*Iberian pork, baked potatoes and green mojo sauce*

Timbal de carrilleras de ternera, puré de patata y puré de boniato  
*Veal cheek timbale, mashed potato and sweet potato purée*

Entrecot de ternera charra con patatas fritas **Supl. +8,5€**  
*Charra beef entrecôte with chips*

## Postres / Desserts

Tarta Sacher sobre crema inglesa  
*Sacher cake with custard*



Sandía, vodka y lima  
*Watermelon, vodka and lime*



Helado de fresa con nata fresca  
*Strawberry ice cream with fresh cream*



Natillas caseras con cracker de nutella  
*Homemade custard with a Nutella biscuit*



### Bodega incluida / Beverage included

Agua KM0 / Water KM0  
Vino ( D.O. Somontano) o cerveza o refresco / Wine, beer or soft drink

# 24€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED