



Menú Semanal / Weekly

Del 27 al 31 de JULIO/JULY

Entrantes / First course

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

Salmorejo cordobés
Córdoba-style salmorejo



Ensalada con lascas de jamón, queso de cabra y vinagreta de cherris
Salad with ham strips, goat cheese, and cherry tomato vinaigrette



Arroz de ibérico y verduras
Iberian Rice with Vegetables

Huevos rotos con longaniza
Scrambled Eggs with Longaniza Sausage



Segundos a elegir / Main courses to choose

Secreto de ibérico a la plancha con mojo verde
Grilled Iberian pork with green mojo sauce

Lomo de merluza al horno con crudités y salsa de espárragos
Baked Hake Fillet with Raw Vegetable Sticks and Asparagus Sauce



Tallarines de espinacas con verduras al wok
Spinach Tagliatelle with Wok-Fried Vegetables



Guiso de ternera tradicional con setas
Traditional Beef Stew with Mushrooms



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

Postres / Desserts

Tarta de queso a nuestra manera
Homemade cheesecake



Cubik de piña macerada en lima y azúcar de caña
Pineapple cubes marinated in lime and cane sugar

Brownie de chocolate sobre crema inglesa
Chocolate brownie with custard



Sorbete de frambuesa
Raspberry sorbet



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