

## PLATOS // PLATES//PLATS

**Jamon Ibérico del Valle de los Pedroches 20,00€**

Iberian Ham "Valle de los Pedroches"  
Jamon ibérico "Vallee de Pedroches"

**Selección de nuestros Ibéricos 18,00€**

Selection Our "ibéricos"  
La selection des tables de nos "ibéricos"

**Selección de nuestros Quesos 18,00€**

Selection Our Cheese  
Motre-Table de sélection de fromage



**Ventresca de Bonito c/pimientos del Piquillo 16,00€**

Tuna Belly with "Piquillo" pepper  
Filets de ton et "Piquillo" pivrons

**Salmon ahumado con salsa de miel, mostaza y eneldo 15,00€**

Smoked salmon with honey, mustard and dill sauce  
Saumon fume sauce au miel, la moutarde et l'aneth



## CREMAS // SOUP//CRÈMES

**Salmorejo cordobes con jamon y huevo 10,00€**

Cold tomatoes soup with ham and boiled egg  
Crème froide de soupe de tomate avec du jambon et des oeufs



**Crema de calabaza 10,00€**

Pumpkin Soup  
Crème de potiron



**Gazpacho Andaluz 10,00€**

Cold soup tomato  
Soupe froide a la tomate



**Vichissoise 10,00€**



## ENSALADA // SALAD //SALADE

**Ensalada de Rucula con queso parmesano, nueces y pera 12,00€**

Rocket salad with pears, nuts, parmesan cheese and estragon mustard vinaigrette  
Salade de roquette avec des poires, noix, parmesan et vinaigrette a la moutarde d'estragon

**Ensalada de queso de cabra, reducción de Px y tomate seco 12,00€**

Cheese goat salad with Pedro Ximenz and dry tomato  
Fromage de chèvre salade avec Pedro Ximenez et tomates séchées



**Ensalada Mixta 12,00€**

Mix Salad(Corn, tuna, tomato, green pepper, onions)  
Salade mixte(maïs, thon, tomate, poivron vert, oignon)



## SNACKS

**Sandwich mixto 10,00€**

Sandwich of boiled ham and cheese  
Sandwich mixte au fromage et au jambon blanc



**Sandwich Noruego 10,00€**

Norwegian sandwich (smoky salmon and fresh cheese)  
Sandwich norvégien(saumon fumé et fromage frais)



**Sandwich Vegetal 10,00€**

Vegetable sandwich (brown bread, tuna, sweetcorn, soft leaves, tomatoe, stew egg and mayonnaise)  
Sandwich végétal (pain complet, thon, maïs doux, feuilles, tomate, oeufs cuits et mayonnaise)



## POSTRES // DESSERT

**Brownie de chocolate 8,00€**

Chocolate brownie with walnuts  
Brownie au chocolat



**Tarta de queso 8,00€**

Cheese cake  
Gâteau au fromage



**Ensalada de fruta 8,00€**

Fruits Salad  
Salade de fruits

**Copa de Helado 5,00€**

Ice Cream  
Crème glacée



## REFRESCOS// SOFT DRINKS

Coca cola, light, zero, fanta, sprite, tónica nordic, mist, aquarius, nestea, zumos **3,00€**

## CERVEZAS// BEERS//BIÉRES

Estrella Galicia **4,00€**  
Estrella Galicia Especial **4,50€**

## APERITIVOS// APERITIF// APÉRITIF

Fino D.O Montilla-Moriles **4,00€**  
Oloroso D.O Montilla-Moriles **4,00€**  
Manzanilla “Solear” **4,00€**  
Tinto Casera o Limon **4,00€**  
Vermuth Casero **5,00€**  
Sangria (1 litro) **18,00€**

## CAFES E INFUSIONES// COFFES AND TEAS// CAFES ET THÉS

Café solo, cortado, cade con leche **3,00€**  
Infusiones, té **3,00€**

## LICORES// SPIRIT// SPIRITEUX

Anis, Pacharan, licor de hierbas, Orujo, Grappa, Baileys, Cointreau, Frangelico, Limoncello, Tia Maria. **9,00€**

## BRANDI Y COGNAC

Cardenal Mendoza, Gran Duque de Alba, Torres 10 **9,00€**  
Remy Marti **14,00€**

## RON

Pampero, Bacardy **9,00€**  
Havana Club 7 años **12,00€**

## VODKA

Smirnoff, Absolut **9,00€**

## WISKY

Jb, Ballantines, Johnnie Walker, Red Label **9,00€**  
Four Roses, Jack Daniel **12,00€**  
Johnnie Walker Black Label, Cardhu, Chivas 12, Macallan 12 **14,00€**

## GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendricks **9,00€**  
**14,00€**

## AGUA// WATER // EAU MINÉRALE

Numen 0,5L **3,00€**  
Numen 1 L **4,00€**  
Perrier 0,75L **4,00€**

## COPAS DE VINO

Vino Tinto de la Casa **4,00€**  
Vino Blanco de la Casa **4,00€**  
Vino Rosado de la Casa **4,00€**

## ESPUMOSOS// SPARKLING WINES//MOUSSEAUX

Juve & Camps Cinta Purpura **20,00€**  
Moet & Chandon Brut Imperial **70,00€**

## VINOS TINTOS // RED WINES // VINS ROUGES

Vino Izadi **18,00€**  
Luis Cañas Reserva Familia **26,00€**  
Viña Ardanza Reserva **28,00€**  
Finca Resalso Emilio Moro **19,00€**  
Mararromera Crianza **24,00€**  
Pago Carraovejas **36,00€**

## VINOS ROSADOS// ROSÉ WINE// VIN ROSÉS

Viñas del Vero **18,00€**

## VINOS BLANCOS

Viña del Vero colección Chardonnay **20,00€**  
Beronia Verdejo **20,00€**  
Jose Pariente **22,00€**  
Pazos de Lusco **24,00€**

**IVA incluido/ IVA included / IVA inclus**

**HORARIO// TIME // HORAIRE: 11:00-22:30**