



CLÁSICOS
SI VIENES A CÓRDOBA,
COME COMO UN CORDOBÉS




Salmorejo Cordobés 9.00€   

SALMOREJO CORDOBÉS

Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J (100gr) 26.50€
CINCO JOTAS 5J ACORN-FED IBÉRICO HAM (100G)

Choco a la andaluza con mayonesa Kimchi 14.00€  

ANDALUSIAN-STYLE CUTTLEFISH WITH KIMCHI MAYO

Provolone con tomate cherry asados y pistacho 15.00€   

PROVOLONE WITH ROASTED CHERRY TOMATOES AND PISTACHIOS

Ensaladilla de langostinos, encurtidos y gamba cristal 12.50€     



PRAWN AND POTATO SALAD WITH PICKLES AND CRYSTAL SHRIMP

Croquetas de jamón ibérico y pollo   

MEDIA (4 uds) 6.50€ ENTERA (6 uds) 10.00€
IBERIAN HAM AND CHICKEN CROQUETTES
HALF PORTION (4 units) 6.50€ FULL PORTION (6 units) 10.00€




Croquetas de boletus y tartufata    

MEDIA (4 uds) 8,50€ ENTERA (6 uds) 12.00€
BOLETUS AND TARTUFATA CROQUETTES
HALF PORTION (4 units) 8,50€ FULL PORTION (6 units) 12.00€




Focaccia vegetariana (calabaza, burrata, cherry, aceituna negra, rúcula) 15.00€  

VEGETARIAN FOCACCIA (PUMPKIN, BURRATA, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, ROCKET)

**PARA
COMPARTIR**

Steak Tartar de solomillo de vaca con papas chips 20.00€     

BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE WITH CHIPS

Flamenquín de pluma ibérica, cheddar y cebolla caramelizada 17.00€   

IBERIAN PORK AND HAM MEAT ROLL, CHEDDAR AND CARAMELIZED ONION

Tataki de presa ibérica con vinagreta de pistachos 15.00€   

IBERIAN PORK TATAKI WITH PISTACHIO VINAIGRETTE

Langostinos crujientes, cogollos, menta y kimchi de frutos rojos 12.00€      









CRUNCHY PRAWNS WITH LITTLE GEM LETTUCE, MINT AND RED FRUIT KIMCHI

Dados de Atún Rojo marinado, huevo frito y patatas paja 23.00€     

MARINATED RED TUNA CUBES WITH FRIED EGG AND MATCHSTICK FRIES

Huevos rotos con patatas trufadas y salchichón ibérico 15.00€   

BROKEN EGGS WITH TRUFFLED POTATOES AND IBERIAN SAUSAGE

Tortilla vaga, pulpo frito, katsuobushi y salsa takoyaki 16.00€        

RUNNY OMELETTE, FRIED OCTOPUS, KATSUOBUSHI AND TAKOYAKI SAUCE






NO OLVIDES PREGUNTAR POR NUESTRAS SUGERENCIAS

Servicio de pan Masa Madre / Sourdough bread 2.00€

Salsa Extra / Extra Sauce 0.60€

Take Away 0.60€

DE LA
HUERTA
Y MAS

Ensalada de langostinos en tempura, huevo poché con salsa miel y mostaza 13.00€     

TEMPURA PRAWN SALAD WITH POACHED EGG AND HONEY-MUSTARD DRESSING

Burrata con tomates, fresas y vinagreta de mango 15.00€  

BURRATA WITH TOMATOES, STRAWBERRIES, AND MANGO VINAIGRETTE

Lasaña de verduras con bechamel de puerros 15.00€  

VEGETABLE LASAGNA WITH LEEK BECHAMEL

Falso Rissotto verde (espinacas), langostinos y vieiras 19.00€     

SEMOLA RISOTTO WITH SPINACH, PRAWNS AND SCALLOP

Pad Thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo 16.00€    

PAD THAI WITH OX TAIL MEAT, COCONUT MILK, AND RED CURRY

Alcachofas de Tudela, torreznos y parmentier de curry verde 16.00€ 

TUDELA ARTICHOKES WITH TORREZNOS AND GREEN CURRY PARMENTIER

VAMOS
LLEGANDO

Hamburguesa de ternera, bacon, cheddar y nuestra salsa especial 16.00€      

BEEF BURGER WITH BACON, CHEDDAR AND OUR SPECIAL SAUCE

Abanico ibérico de bellota con patatas trufadas 22.00€  

ACORN-FED IBERIAN PORK FAN CUT WITH TRUFFLED POTATOES

Carrillada de vaca glaseada con parmentier de boniato 22.00€     

BRAISED BEEF CHEEK WITH SWEET POTATO PARMENTIER

Entrecot madurado con patatas arrugadas y mojo verde (400gr) 39.00€ 


AGED RIB EYE STEAK WITH WRINKLED POTATOES AND GREEN MOJO

Canelón de pollo asado con crema de foie y PX 17.00€     

ROASTED CHICKEN CANNELONI WITH FOIE GRAS CREAM AND PX

Milanesa de cerdo, huevo poche y tartufata 18.00€  

BREADCRUMBED PORK CUTLET WITH POACHED EGG AND TARTUFATA

Bikini de papada, sobrasada con queso brie y membrillo 14.00€  

BIKINI SANDWICH WITH PORK BELLY, BRIE CHEESE, AND QUINCE PASTE

POSTRES

Crème Brûlée con espuma de Baileys 7.00€  


CRÈME BRÛLÉE WITH BAILEYS FOAM

Tarta de la abuela de vainilla, coco y chocolate blanco 7.50€   

GRANNY'S CAKE WITH VANILLA, COCONUT & WHITE CHOCOLATE

Bizcocho de remolacha con cremoso de chocolate y helado 6.50€   

BEETROOT CAKE WITH CREAMY CHOCOLATE MOUSSE AND ICE CREAM

Torrija caramelizada con sopa de leche merengada 7.00€   

CARAMELIZED TORRIJA (SPANISH STYLE FRENCH TOAST) WITH LECHE MERENGADA SOUP

Coulant de chocolate blanco (para celíacos) 7.00€   

WHITE CHOCOLATE COULANT (GLUTEN-FREE)

Coulant de chocolate y caramelo salado 7.00€     

CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL COULANT

Tarta de queso con chocolate blanco (fines de semana) 8.00€   

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE (WEEKENDS ONLY)

Alérgenos



LA BODEGA

VINOS GENEROSOS

Fino Gran Barquero Copa **3.40€** Botella **20€**
D.O. MONTILLA-MORILES

Fino Olivares Copa **3€** Botella **17€**
D.O. MONTILLA-MORILES

Amontillado Perez-Barquero Copa **5.90€**
D.O. MONTILLA-MORILES

Oloroso Pérez Barquero Copa **5.50€**
D.O. MONTILLA-MORILES

Palo Cortado Perez Barquero Copa **8€**
CRIANZA OXIDATIVA PX, D.O. MONTILLA-MORILES

Pedro Ximenez Gran Barquero Copa **5€**
CRIANZA OXIDATIVA 6 AÑOS PX
D.O. MONTILLA-MORILES

VINOS BLANCOS

Melior Verdejo Copa **3.90€** Botella **19€**
VERDEJO - D.O RUEDA

José Pariente Botella **24.50€**
VERDEJO - D.O RUEDA

Finca La Cañada Copa **3.60€** Botella **17.50€**
VERDEJO, D.O. MONTILLA

Quinta Apolonia Botella **38€**
VERDEJO - D.O RUEDA

Fragantia Copa **3.90€** Botella **19€**
MOSCATEL, D.O. VINOS TIERRA DE CASTILLA

Palomo Cojo Copa **4€** Botella **19.50€**
SEMIDULCE

Costa Das Dornas Copa **3.50€** Botella **17€**
ALBARIÑO - D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo de San Mauro Botella **34€**
ALBARIÑO - D.O. RÍAS BAIXAS

Pirineos Selección Copa **4.20€** Botella **21€**
CHARDONNAY, D.O. SOMONTANO

Laberinto de Cidonia Copa **4.20€** Botella **20€**
GODELLO - D.O. MONTERREY

VINOS ROSADOS

Laus Copa **3.90€** Botella **19€**
SYRAH Y GARNACHA - D.O. SOMONTANO

VINOS TINTOS RIOJA

Márquez y Bengoa Copa **4.20€** Botella **21€**
TEMPRANILLO Y GARNACHA, D.O. RIOJA

Ondarre Copa **4.20€** Botella **21€**
TEMPRANILLO Y MAZUELO, D.O. RIOJA

Viña Alberdi Botella **34€**
TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

Gran Reserva 904 Botella **77€**
TEMPRANILLO Y GRACIANO, D.O. RIOJA

TINTOS DE LA TIERRA

Casa Villa Zevallos Roble Copa **3.80€** Botella **18.50€**
CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT
D.O. MONTILLA-MORILES

VINOS TINTOS RIBERA

Austum (Ecológico) Copa **4€** Botella **19.50€**
TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

Melior Copa **4€** Botella **19.50€**
TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

Conde San Cristóbal Botella **34€**
TINTO FINO Y MERLOT, D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas Botella **49€**
TEMPRANILLO, CAVERNET SAUVIGNON Y MERLOT,
D.O. RIBERA DEL DUERO

Bosque de Matasnos Botella **47€**
TEMPRANILLO, MERLOT, MALBEC Y GARNACHA
D.O. RIBERA DEL DURO

Malabrigo Botella **48€**
TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

Malleolus Botella **55€**
TEMPRANILLO, D.O. RIBERA DEL DUERO

OTRAS DENOMINACIONES

Prima Botella **26€**
TINTA DE TORO Y GARNACHA, D.O. TORO

Claus Copa **4€** Botella **19.50€**
TEMPRANILLO Y SIRAH, D.O. CASTILLA Y LEÓN

Juan Gil Etiqueta Plata Botella **24.50€**
MONASTRELL, D.O. JUMILLA

Mauro Botella **54€**
TEMPRANILLO Y SIRAH, D.O. CASTILLA Y LEÓN

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Garden Spritz Botella **40€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y SÉMILLON
REGION DE MENDOZA (ARGENTINA)

Croft Twist (González Byass) Botella **17.50€**
FINO SPRITZ, D.O. JEREZ

CAVAS

Parxet Brut Reserva Copa **5€** Botella **30€**
CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y XAREL·LO,
D.O. CAVA

CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Impérial Botella **69€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER
REGIÓN CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)

Moët Chandon Rosé Impérial Botella **79€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER
REGIÓN CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)

Moët Chandon Ice Imperial Botella **89€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER
REGIÓN CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)

Moët Chandon NIR Imperial Botella **100€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER
REGIÓN CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)

Veuve Clicquot Botella **79€**
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER
REGIÓN CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)

Dom Perignon 2010 Botella **290€**
PINOT NOIR Y CHARDONNAY AOC CHAMPAGNE –
EPERNEY (FRANCIA)



CÓCTELES

APERITIVOS 8.50€

Spritz

CAVA, SODA
SPARKLING WINE, SODA

Aperol Spritz

APEROL, CAVA, SODA
APEROL, SPARKLING WINE, SODA

Hugo

LICOR DE FLOR DE SAÚCO, CAVA, SODA, HIERBABUENA,
LIMA
ELDERFLOWER LIQUEUR, SPARKLING WINE, SODA,
MINT, LIME

Negroni

GINEBRA ROKU, BITTER, VERMOUTH ROJO
ROKU GIN, BITTER, SWEET VERMOUTH

TROPICALES 8.50€

Mojito clásico y de sabores

RON AREHUCAS, LIMA, AZÚCAR, HIERBABUENA, SODA,
ANGOSTURA. ESCOGE TU SABOR
AREHUCAS RUM, LIME, SUGAR, MINT, SODA, BITTERS.
CHOOSE YOUR FLAVOUR

Caipirinha clásica o sabores

CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR. ESCOGE TU SABOR
CACHAÇA, LIME, SUGAR. CHOOSE YOUR FLAVOUR

Daiquiris de sabores

RON AREHUCAS, LIMA, AZÚCAR. ESCOGE TU SABOR
AREHUCAS RUM, LIME, SUGAR. CHOOSE YOUR FLAVOUR

Piña Colada

RON AREHUCAS, PIÑA, CREMA DE COCO
AREHUCAS RUM, PINEAPPLE, COCONUT CREAM

Mojito San Luis

GINEBRA PUERTO DE INDIAS DE FRESA, ZUMO DE LIMA,
ALBAHACA, AZÚCAR, SODA
STRAWBERRY PUERTO DE INDIAS GIN, LIME JUICE,
BASIL, SUGAR, SODA

Sex on the Beach

VODKA, LICOR DE MELOCOTÓN, ZUMO DE NARANJA,
ZUMO DE ARÁNDANOS
VODKA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE,
CRANBERRY JUICE



CLÁSICOS 9€

Espresso Martini

VODKA, CAFÉ ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ, VAINILLA
VODKA, ESPRESSO COFFEE, COFFEE LIQUEUR, VANILLA

Moscow Mule

VODKA, LIMA, SODA, AZÚCAR, JENGIBRE, PEPINO
VODKA, LIME, SODA, SUGAR, GINGER BEER, CUCUMBER

Bloody Mary

VODKA, TOMATE, LIMÓN, SALSA PERRINS, TABASCO,
SAL, PIMIENTA
VODKA, TOMATO, LEMON, WORCESTERSHIRE SAUCE,
TABASCO, SALT, PEPPER

Porn Star Martini

VODKA, LIMA, VAINILLA, FRUTA DE LA PASIÓN, CAVA
VODKA, LIME, VANILLA, PASSION FRUIT, SPARKLING WINE

Margarita

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL, LIMA, TRIPLE SECO
JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA, LIME, TRIPLE SEC

SIN ALCOHOL 8.50€

Virgin Mojito clásico o de sabores

LIMA, AZÚCAR, HIERBABUENA, SODA, SABOR FRUTAL A
ELEGIR
LIME, SUGAR, MINT, SODA, FRUIT FLAVOUR OF YOUR
CHOICE

Virgin Daiquiris de sabores

LIMA, LIMONADA, AZÚCAR, SABOR FRUTAL A ELEGIR
LIME, LEMONADE, SUGAR, FRUIT FLAVOUR OF YOUR
CHOICE

Virgin Colada

PIÑA, COCO
PINEAPPLE, COCONUT CREAM

San Francisco

ZUMO DE NARANJA, ZUMO DE PIÑA, LIMÓN, GRANADINA
ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE, LEMON, GRENADINE

Fresh One

MELÓN, LIMA, HIERBABUENA, KIWI, AZÚCAR, HIELO
MELON, LIME, MINT, KIWI, SUGAR, ICE