



MENÚ SLOW FOOD KM 0

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS DE PAN DE CRISTAL* (5,95 €)

FOIE MICUIT CON TOSTAS DE PAN DE PASAS, COMPOTA DE FLORES Y CÍTRICOS*(4,00 €)

CECINA DE VACA VIEJA CURADA 14 MESES CON PARMESANO D.O. LEON * (3,00 €)

CARPACCIO DE LANGOSTINO CON ACEITE DE JENGIBRE, REMOLACHA Y RÚCULA * (3,00 €)

CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA, PARMESANO Y FLOR DE SAL* (3,00 €)

CHISTORRA DE BACAICOA FRITA

ENSALADA DE MOZZARELA FRESCA CON PESTO Y GRISSINI

PASTA RELLENA CON SALSAS DE FOIE

JUDÍA VERDE SALTEADA CON LANGOSTINOS

CREMA DE CALABAZA CON PARMESANO REGGIANO

CANELON DE CALABACÍN FRESCO CON ATÚN Y EMULSIÓN DE SALMOREJO

SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO

PIMIENTOS NAJERANOS ASADOS CON TOCINO IBÉRICO

RISOTTO DE CHIPIRONES EN SALSAS AMERICANA

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE Y CÍTRICOS

NUESTRAS CROQUETAS CASERAS VARIADAS

SEGUNDOS

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS)* (8,00 € por persona)

ENTRECOTTE DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN* (4,00 €)

CHULETÓN DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN* (3,00 € POR CADA 100GR)

CHIPIRONES FRESCOS GUIRADITOS A LO “PELAYO”*(2,50€)

GAMBA ROJA A LA PLANCHA CON FLOR DE SAL*(3,90 €)

PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE PATATA Y PAPADA IBÉRICA* (5,50 €)

SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON FOIE A LA PLANCHA Y SALSAS ESPAÑOLA *(6,00 €)

PICHÓN FRANCÉS ROYAL ESTOFADO * (6,00 €)

PALETILLA DE CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA CON PATATA (MÍNIMO 2 PERS)* (3,00 € por persona)

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS CON LANGOSTINOS Y ROMESCU

MENUDICOS DE LA CUENCA CON SANGRECILLA

SECRETO DE IBÉRICO ESTOFADO AL OPORTO

POLLO DE CORRAL ASADO A BAJA TEMPERATURA CON PADRONES

CIGALITAS ENTERAS SALTEADAS AL AJILLO Y PICANTITAS

CODILLO CONFITADO AL ESTILO ALEMÁN CON MOSTAZA Y ENCURTIDOS

RODABALLO AL HORNO ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERAS

BACALAO AJOARRIERO CON HUEVO A 73° C

RANAS GUIRADITAS Y PICANTONAS

PATA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA GLASEADA CON JUGO DE GALLINA

CALLOS, MORROS Y PATAS DE TERNERA AL ESTILO TRADICIONAL

