



RESTAURANTE



*Disponemos de carta de alérgenos, pregunte a nuestro personal

*We have a letter of allergens, ask our staff

*Precios IVA incluido

*Prices VAT included





ENTRANTES/ STARTERS



Pate de caballa con mermelada casera de puerro Sardine Pate with homemade leek marmalade	8,00€
Mejillón de roca en escabeche (en lata) Canned mussel from the Mediterranean coast and Galicia in brine	9,00€
Anchoas con su picada (4 unidades) Anchovy toast with chopped tomatoes (4 uds)	14,00€
Salmorejo cordobés (paleta ibérica y huevo duro) Salmorejo from Córdoba with Iberian Ham and boiled egg	13,00€
Salmorejo de mango Mango cream with oliva oil	13,00€
Mazamorra de anacardos con queso azul y peras Cashew Mazamorra with blue cheese and pears in red wine	15,00€
Tabla de quesos artesanos Aristeo Cheese Platter	18,00€
Jamón ibérico 100% bellota IBESA 100% Acorn-Fed Iberian Ham	24,00€
Ceviche caribeño de pez de espada Caribbean swordfish ceviche	22,00€
Croquetas caseras de salchichón ibérico Croquettes of 100% Acorn-Fed Iberian Sausage	14,00€
Berenjenas fritas con miel de caña y queso de cabra Eggplant with cane honey and goat cheese	15,00€
Calamares fritos con picada de tomate, hierbabuena, huevos rotos y paleta ibérica Fried squid, chopped tomato and broke eggs	18,00€

Servicio de pan artesano 2,50€

Homemade bread service





ENSALADAS Y VERDURAS/ SALADS AND VEGETABLES



Wok de verdura, quínoa y tofu macerado con jengibre	16,00€
Vegetable and quinoa wok with ginger tofu	
Crema de calabaza al amontillado	16,00€
Cream of Pumpkin with Amontillado Wine	
Revuelto de bacalao y chips de yuca	18,00€
Scrambled cod and yucca chips	
Ensalada de pollo sefardí con quínoa y tomate seco	24,00€
Sephardi Chicken salad and rocket	
Ensalada de burratina, tomatitos, pesto, rúcula y pistachos	16,00€
Burrata, tomato and pesto salad	
Ensaladilla de gambas y langostinos	15,00€
Russian shrimp and prawn salad	
Ensalada de salmón, manzana y aguacate	24,00€
Salmon, apple and avocado salad	



 DEL MAR/ FROM SEA 

Tartar de salmón fresco	24,00€
Fresh smoke salmon tartar	
Corvina a la plancha y arroz meloso de piquillo	26,00€
Croaker fish and red pepper rice	
Atún rojo a la plancha con salsa de rabo de toro y parmentier	26,00€
Red tuna fish with potato parmentier	
Lomo de bacalao con alboronía de coco y frutos secos	26,00€
Cod fish and ratatouille	
Salmón con salsa cítrica y wok de verduras	24,00€
Salmon with citrus sauce and vegetable wok	

 DE LA GRANJA/ FROM THE LAND 

Flamenquín cordobés con queso cheddar	20,00€
Flamenquin of presa	
Solomillo de vaca con patatas fritas y salsa gaucha	28,00€
Beef sirloin with fries and gaucha sauce	
Lagarto ibérico con patatas fritas y salsa gaucha	24,00€
100% Acorn-Fed Iberian pork lagarto with fries and gaucha sauce	
Presa ibérica con patatas fritas y salsa gaucha	26,00€
Iberian pork steaks and fries potatoes	
Tataki de ciervo con boniato, wakame y sus chips	24,00€
Deer tataki with sweet potatoes and sea weeds	
Rabo de toro a la cordobesa	22,00€
Bull's tail Cordovan style	





ARROZ/ RICE



Arroz negro (para 2 pax y tarda unos 20 min)

38,00€

Black rice (for 2 people and takes about 20 minutes)



SÁNDWICHES/ SANDWICH



Roast pork ibérico a baja temperatura con mango y salsa de yogurt

26,00€

Iberian roast pork, mango and yogurt sauce

Pollo sefardí

24,00€

Sephardi Chicken

Berenjena asada, pesto, burratina y tomate

24,00€

Aubergine and grilled tomato with mozzarella and pesto

Vegetal (espárrago blanco, tomate y lascas de aguacate y vinagreta de lima)

18,00€

Vegetable (White asparagus, tomato, avocado and lime vinaigrette)

Hamburguesa "HORNO DE MEL"

24,00€

Horno de Mel Burguer

Mollete de presa y pimientos fritos con salsa gaucha

24,00€

Iberian pork steaks fried peppers and gaucha sauce



◆ POSTRES/ DESSERTS ◆

Tarta de queso con mermelada de arándanos y frutos rojos	8,50€
Homemade Cheesecake with fruit	
Brownie de Chocolate y nueces con helado de vainilla	8,50€
Homemade Chocolate brownie with ice cream	
Brownie de chocolate con fruta fresca	8,50€
Gluten and lactos free brownie	
Tarta de zanahoria piña y nueces	8,50€
Homemade carrot cake	
Tatin de manzana y helado de leche merengada	8,50€
Homemade apple tatin with ice cream	
Jalea de batata	8,50€
Sweet potato pudding	





BEBIDAS/ DRINKS



Café Montecelio 1930	2,50€
Coffee Montecelio	
Café Montecelio 1930 (carajillo, bombón)	2,80€
Coffee Montecelio (carajillo, bombón)	
Café Irlandés	6,00€
Irish coffee	
Mix de zumos naturales caseros	5,00€
Homemade natural mix juices	
Infusiones variadas	2,30€
Hearbal theas	
Refrescos	3,40€
Soft drinks	
Bitter	3,10€
SODA	3,10€
Ginger Ale	3,10€
Tinto con limón	4,50€
Red wine with lemon	
Tinto con casera blanca	4,50€
Red wine with soda	
Agua botellín de cristal (500 ml)	3,10€
Still grass water (500ml)	
Agua botellín de plástico (500 ml)	1,65€
Plastic take away bottle (500ml)	
Caña de cerveza de barril	2,20€
Beer of barril (caña)	
Tercio de cerveza	3,40€
Doble barril beef	
Zumo embotellado	2,75€
Juice bottle	
Bebida energética	3,85€
Energetic drinks	
Copa de sangría	5,50€
Sangria glass	
Chupito de licor	3,30€
Glass of National Liquor	





VINOS/ WINES



	Copa	Botella
Fino	3,50€	18,00€
Verdejo	4,50€	18,00€
Frizzante	3,50€	18,00€
Tinto 6PB	3,50€	18,00€
Tinto 12 PB		28,00€
Pedro Ximenez	3,50€	
Benjamín de cava	6.00	
Benjamín de Champagne		
Champagne brut Veuve Pelletier		50,00€

