

Nuestra Selección de Panes horneados al momento,
aceitunas, aceite de oliva, picos, regañás y aperitivo del día.
3,00 € por persona.
Baked bread, olives, virgin olive oil, peaks, regañás, tapa of the day.
3,00 €/ person.

Entrantes Starters

- **Cortadillo de Foie-gras y Membrillo**, Con Almibar de P.X, polvo de pipas de calabaza y tostas de pan de Centeno. **14,00 €**
Terrine of foie gras with sweet syrup sherry, powdered pumpkin seeds and rye bread toast.
- **Surtido Ibérico de Bellota**, Caña de Lomo, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico y Jamón. **21,00 €**
Assortment of Iberian pork acorn.
- **Tosta de Anchoas del Cantábrico**, Con Pimientos asados y ensalada verde. **15,00 € (6 unidades)**
Anchovy toast with roasted peppers and green salad. **(perfect to share)**
- **Carpaccio de Bonito del Norte**, Ensalada verde y láminas de grana padano. **18,00 €**
Carpaccio of white tuna with green salad and grana padano cheese.
- **Selección de Quesos artesanos Andaluces con nuestras mermeladas y jaleas.** **21,00 €**
Selection of artisan cheeses Andalusian. **(perfect to share)**
- **Ensalada de Atún rojo Ahumado**, Ensalada verde y vinagreta de mostaza y miel. **17,00 €**
Green salad with smoked red tuna and honey mustard vinaigrette.
- **Queso de Cabra de Ronda a la plancha**,. Con chutney de mango y ensalada verde. **12,00 €**
Ronda's cheese grilled with green salad and mango chutney.
- **Burrata fresca de Búfala**, Con aliño de pétalos de tomate y albahaca. **18,00 €**
Fresh Burrata Bufala, with dressing tomatoes and basil.
- **Mejillones Gallegos al Vapor de Hierbas y Manzanilla**, **15,00 €**
Gallegos Herbal Steamed mussels and sherry.
- **Salteado de Verduras al curry rojo**,. **16,00 €**
Red curry sauteed vegetables with roasted onion Oloroso wine.
- **Salteado de Langostinos**, Con arroz tâi y verduras en salsa de soja. **18,00 €**
Thai fried rice with prawns, vegetables and soy sauce.
- **Espárragos Verdes Tibios**, Con Huevos de Codorniz escalfados y vinagreta de alcaparras. **16,00 €**
Green asparagus Lukewarm, with quail eggs poached and caper vinaigrette.

Los Pescados del Día Fish and seafood of the day

- **Lomo de Merluza de Pincho**, A la sartén con verduras salteadas y salsa de piquillos. ½ R **12,00 €** / 1R **22,00 €**
Fillet of Hake with sauteed vegetables, piquillo pepper sauce and parsley oil.
- **Salmonete de Roca de Conil**, Limpio y con una salsa de champiñones y chalotas al vinagre de Jerez. **21,00 €**
Red Mullet, Baked with shallot sauce and mushrooms in sherry vinegar.
- **Langostinos Tigre de Sanlúcar**, Limpios a la parrilla con juliana de verduras salteadas en salsa de Ostras. **21,00 €**
Tiger prawns Sanlúcar, clean grilled with julienne vegetables sauteed in oyster sauce.
- **Vieiras a la Parrilla**, Con un refrito de tomate natural al orégano y ensalada verde. **21,00 €**
Grilled scallops with a sauce of fresh tomatoes with oregano and green salad.

Las Carnes y Aves Meat and Poultry

- **Lomo de Buey Gallego**, A la parrilla con una milhojas de patata y bacon, puré cremoso y yuca frita. **23,00 €**
Beef Loin, Grilled with creamy potatoes and fried yuca.
- **Ravioli Relleno de Cola de Toro**, Con salteado de Setas Shi-takes y salsa de Foie-gras. **20,00 €**
Oxtail Ravioli with wild mushrooms and foie gras sauce.
- **Dúo Ibérico**, Abanico a la parrilla y Carrillera guisada al vino tinto con puré cremoso de patatas y lámina de Manchego. **18,00 €**
Pork cheeks stewed in red wine with creamy potatoes and fried yuca.
- **Pechuga de Pollo de Corral**, Asada rellena de boletus con salsa de foie y avellanas al balsámico. **18,00 €**
Chicken breast stuffed with mushrooms with foie gras sauce and hazelnuts to balsamic vinegar.
- **Magret de Pato**, Asado en escalopines con salsa de moscatel, miel y frutos rojos. **20,00 €**
Roasted Duck's magret with reduced muscat and pepper sauce and red fruits.

Menú Degustación de Otoño

Autumn Tasting Menu

Los Aperitivos y Snacks del día.

Appetizers and snacks of the day.

Cava Brut Nature 1551 de Codorniu

Cortadillo de Foie-gras y Membrillo,

Polvo de pipas de calabaza y tosta de pan de centeno.

Foie gras and quince,

Powder pumpkin seeds and rye bread toast.

Moscatel de Alvear

Ravioli de Perdiz y Setas salteadas, salsa al Oloroso y aceite de trufa.

Partridge ravioli and sauteed mushrooms, sherry sauce and truffle oil.

Rosado Homenaje de Navarra

Pescado salvaje del día,

Asado con salsa de piquillos y verdura salteada.

Roast fish day with red peppers sauce and fried vegetables.

Gilda 100% Verdejo

Solomillo de Buey a la parrilla,

Puré cremoso de patata, yuca frita y salsa de asado.

Beef SirLoin, Grilled with creamy potatoes and fried yuca.

La Sastrería.

Selección de Quesos Artesanos Andaluces con nuestras mermeladas y jaleas.

Selection of artisan cheese Andalusian with our jams and jellies.

Cre moso de Chocolate Negro con sopa del blanco,

Helado de Vainilla y pan de especias.

Black chocolate cream soup with white chocolate, vanilla ice cream and bread is species.

Nectar P.X de González Byass.

Café, infusiones y petit fours.

Precio Por Persona: 48,00 € iva incluido.

Price per person: 48,00 € VAT included.

Precio Por Persona, Menú más Maridaje: 58,00 € iva incluido.

Price per person plus wine menu included: 58,00 € VAT included.

Los Panes Artesanos de la Casa, aceite de oliva Virgen, aceitunas y tapenade.
Disponemos de Pan especial para Celiacos y consúltenos cualquier Alergia o intolerancia a algún producto.

Artisan Breads House, Virgin olive oil, olives and tapenade.

Special Pan have Celiac and ask us any Allergy or intolerance to any product.

Este Menú se servirá únicamente a mesas completas.
Las bebidas no incluidas en el Menú se facturarán a parte.

This menu will be served only full tables.
Drinks are not included in the menu are invoiced separately.

10 % iva incluido.