

CARTA

<i>Caviar beluga (50g) 000 con blinis y crudités</i>	120
<i>Jamón ibérico 100% de bellota (Naval pedroche)</i>	28
<i>Lomo de anchoa “alba” semicurada al virgen extra</i>	4,50/ud
<i>Ostra francesa al natural, brasa, kimchi o tiradito</i>	7,90/ud
<i>Paté royal de perdiz y foie con chutney de albaricoque y polvo de tomate</i>	24
<i>Salmorejo de remolacha con anguila ahumada, alcaparras y tierra de queso</i>	16
<i>Finas croquetas de jamón ibérico y leche fresca de oveja servidas con tomate concassé</i>	15
<i>Steak tartar de novilla brava con yema gelificada y encurtidos afines</i>	26
<i>Ravioli de rabo de toro con jugo de carne y espuma de queso parmesano</i>	22
<i>Ensalada cesar de lechuga viva con vinagreta de miel fermentada</i>	18
<i>Colmenillas a la cordobesa con ñoquis de patata</i>	30
<i>Alcachofas naturales con txangurro y holandesa</i>	32
<i>Huevos rotos con salsa de boletus y trufa negra</i>	48
<i>Atún rojo asado y lacado con cremoso de apiobola y reducción de sus espinas</i>	29
<i>Lingote de bacalao “Albacor” con emulsión de gamba roja y espárragos blancos</i>	32
<i>Garbanzos estofados con americana de bogavante, callos de bacalao y morros ibéricos</i>	24
<i>Carabinero “doble o” a la parrilla de sal</i>	26/ud
<i>Arroz del Guadalquivir con marisco y carabinero “doble o”</i>	46/pers
<i>Lomo alto de vaca vieja madurado en velo de flor</i>	89/kg
<i>Lomo de toro de Lidia con cremoso de remolacha y salsa Robert de tinta de calamar</i>	32
<i>Arroz de conejo o verduritas</i>	28/pers
<i>Cabrito de leche al ajillo con koji de calabaza, berenjena y polen</i>	32
<i>Ragú de jabalí a la cazadora con parmentiere de azafrán</i>	26

TABLA DE QUESOS ARTESANOS 22

<i>Nuestra versión del Manolete “La Manoletina” (10-15 min de horno aprox.)</i>	10
<i>Baba au ron “Barceló Imperial” con crema cítrica</i>	10
<i>Financière de pistacho con sopa fría de coco</i>	10
<i>Haba de cacao y chocolate con avellana cordobesa</i>	10
<i>Tarta Alaska de naranja y Grand Marnier</i>	10
<i>Surtidos de helados (Chocolate, hierbabuena, frutos rojos, maracuyá, vainilla)</i>	10

*Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,90