

TAPAS

	TAPA	1/2 RACION	RACION
MICUIT DE FOIE AL PX EN COCOTE	€2.00		
HUEVO EN COCOTE CON SETAS Y TRUFA	€4.80		
 CROQUETAS CASERAS	€3.50	€7.50	€11.00
  SALMOREJO CORDOBES CON JAMON	€3.50	€6.00	€11.00
 JAMÓN IBÉRICO			€20.00
TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES		€5.00	€8.00
 GAMBAS KARIBU		€6.25	€11.00
 TARTAR DE SALMON Y DORADA		€6.50	€12.00
  GLUTEN OPCIONAL			
NUESTRO STEAK TARTAR CORTADO A MANO			€13.00
  GLUTEN OPCIONAL			
MEJILLONES AL PERFUME DE APIO			€9.00
 TIBIA DE PIQUILLOS Y MANCHEGO	€3.50	€5.00	€10.00
 ATÚN CURADO, COGOLLOS, NARANJA Y ALMENDRA		€7.00	
  CEVICHE DE MARISCO		€9.50	
 ENSALADA VERDE		€6.50	€9.00
ENSALADA DE QUESO DE CABRA		€7.00	€11.00
 ENSALADA DE VIEIRAS Y QUINOA		€8.00	€12.00
 ENSALADA KALE, AGUACATE, PARMA Y TOMATE SECO		€6.00	€11.00
  PARRILLADA DE VERDURAS Y ROMESCO DE PIQUILLO			€8.00
 GLUTEN OPCIONAL			
ENSALADILLA DE LANGOSTINO Y ATUN	€3.50	€7.00	€10.00

 HUEVOS
  PESCADO
  GLUTEN
  FRUTOS SECOS
  MARISCO
  LACTEOS

Se aplica una tarifa estándar de €1.00 por pan

TAPAS

	TAPA	1/2 RACION	RACION
COCOTE FOIE MICUIT WITH PX REDUCTION	€2.00		
COCOTE'S EGG WITH TRUFFLE AND MUSHROOM	€4.80		
 HOMEMADE CROQUETTES	€3.50	€7.50	€11.00
  CORDOBA STYLE "SALMOREJO" WITH HAM	€3.50	€6.00	€11.00
 "IBÉRICO" HAM			€20.00
LOCAL & INTERNATIONAL CHEESE BOARD		€5.00	€8.00
 SHRIMP KARIBU		€6.25	€11.00
 SALMON & SEA BREAM TARTAR		€6.50	€12.00
  GLUTEN OPTIONAL			
HAND CUT STEAK TARTAR			€13.00
  GLUTEN OPTIONAL			
GRILLED MUSSELS CELERY PERFUM			€9.00
 WARM "PIQUILLOS" PEPPERS & "MANCHEGO" CHEESE	€3.50	€5.00	€10.00
 CURED TUNA, BABY GEM, ORANGE AND ALMOND		€7.00	
  SEA FOOD "CEVICHE"		€9.50	
 GREEN SALAD		€6.50	€9.00
COAT CHEESE & RED FRUIT SALAD		€7.00	€11.00
 SCALLOP AND QUINOA SALAD		€8.00	€12.00
 KALE SALAD, AVOCADO, PARMA AND SUN DRIED TOMATO		€6.00	€11.00
  SEASONED GRILLED VEGETABLES & ROMESCO SAUCE			€8.00
 GLUTEN OPTIONAL			
RUSIAN SALAD WITH PRAWN AND TUNA	€3.50	€7.00	€10.00



bread service €1.00 for person

TAPAS

TAPA / 1/2 RACION / RACION



CARPACCIO DE VACA CRUJIENTE

  GLUTEN OPCIONAL


ARROZ MELOSO (PREGUNTAR POR DISPONIBILIDAD)

PESCADO Y MARISCO

GUISANTES CON VIEIRAS, GAMBAS Y MEJILLONES

  GLUTEN OPCIONAL

HABITAS CON CALAMAR Y BERBERECHOS

  GLUTEN OPCIONAL

GAMBON AUSTRAL A LA SAL DE APIO.



CALAMAR DE POTERA RELLENO DE GAMBAS EN SALSA



LOMO DE BACALAO BRASEADO CON PURE DE COLIFLOR AHUMADA



CARNES

MAGRET PATO BRASEADO CON MANZANA CARAMELIZADA

RABO DE TORO DESHUESADO

PRENSADO DE CORDERO CON COUS COUS DE COLIFLOR

GRILL HAMBURGUESA BLACK ANGUS



POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE



TARTA DE QUESO SIN LACTOSA CON CONFITURA DE RABANO

PERA CONFITADA RELLENA DE MOUSE UVA Y NUECES SIN LACTOSA



BROWNIE DE CHOCOLATE Y NARANJA CHINA



 HUEVOS  PESCADO  GLUTEN  FRUTOS SECOS  MARISCO  LACTEOS

Se aplica una tarifa estándar de €1.00 por pan

TAPAS

TAPA / 1/2 RACION / RACION



CRISPY BEEF CARPACCIO

  GLUTEN OPTIONAL



PAELLA (ASK FOR AVAILABILITY)

FISH & SEA FOOD

GREEN PEAS WITH SCALLOP, SHRIMPS & MUSSELS

  GLUTEN OPTIONAL

BEANS SPROUD WITH SQUID & COCKLES

  GLUTEN OPTIONAL

CELERY ROCK SALT PRAWNS. 4UNID/8UNID

FRESH STUFFED SQUID WITH SHRIMPS IN "SAILOR" SAUCE

BRAISED COD FISH LOIN WITH BROCCOLINI & SMOKED CAULIFLOWER PURÉ



MEAT & POULTRY

MAGRET WITH CARAMELIZED APPLE

DEBONED OXTAIL WITH GRAVY

COMPRESS DEBONE LAMB WITH COUS COUS CAULIFLOW

GRILLED BLACK ANGUS BURGER

DESSERT

WARM CHOCOLATE COULANT

CHEESE CAKE DAIRY FREE WITH RADISH CONFITURE

STUFFED PEAR CONFIT WITH GRAPE & WALNUT MOUSE
DAIRY FREE



CHOCOLATE AND KUMQUAT BROWNIE

 HUEVOS  PESCADO  GLUTEN  FRUTOS SECOS  MARISCO  LACTEOS

bread service €1.00 for person