

— CARNES / CARNES —

Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb pinya a la brasa Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con piña a la brasa	18,50 €
Chuletón de vedella Angus (1Kg) Chuletón de ternera Angus (1Kg)	70,00 €
Entrecot de vedella Angus Entrecot de ternera Angus	22,00 €
Entrecot Rumb Steak	23,50 €
Filet de vedella amb foie i PX Solomillo de ternera con foie y PX	27,00 €
Steak tartar clàssic / Steak tartar clásico	22,50 €

— PEIXOS / PESCADOS —

Turbot a la llard negra Rodaballo a la manteca negra	22,50 €
Llobarro nacional / Lubina nacional o Orada de costa / Dorada de costa	
- A la planxa / A la plancha	23,50 €
- A la sal	25,00 €
- Al forn /Al horno	25,00 €
Llenguado amb salsa menier Lenguado en salsa menier	32,00 €
Gall de Sant Pere amb allada San pedro al ajillo	S/M
Bacallà amb muselina d'alls Bacalao con muselina de ajos	19,50 €
Calamars a la planxa, botifarra negra i ceba Calamares a la plancha, butifarra negra y encebollado	17,50 €
Tataki de tonyina Bluefinn, mojo vermell i espàrrecs Tataki de atún Bluefinn, mojo rojo y espárragos	24,50 €

— TAPES / TAPAS —

Pa rústic de la casa Pan rústico de la casa	2,50 €
Coca de vidre amb tomàquet Coca de cristal con tomate	2,90 €
Garota gratinada (u) Erizo gratinado (ud)	5,50 €
Ostra al natural o en escabetx (u) Ostra al natural o en escabeche (ud)	4,50 €
Croquetes casolanes / Croquetas caseras de:	
- Escalivada i formatge de cabra (u)	2,50 €
- Escalivada y queso de cabra (ud)	2,50 €
- Pernil ibèric (u)	2,50 €
- Jamón ibérico (ud)	2,50 €
- Guisat de calamarsets a la tinta i morro de porc (u)	3,00 €
- Guiso de chipirones en su tinta y morro de cerdo (ud)	3,00 €
Formatge d'Ovella anyenc en oli d'oliva Verge Extra i romaní Queso de Oveja añejo en aceite de oliva Virgen Extra y romero	5,50 €
Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	19,00 €
Torreznos de Sòria Torreznos de Soria	9,00 €
Ensalada russa Ensaladilla rusa	7,50 €
Patates braves Patatas bravas	7,10 €
Flor de carxofa amb salsa holandesa i pernil ibèric (u) Flor de alcachofa con salsa holandesa y jamón ibérico (ud)	4,00 €
Els ous d'en Manolo Los huevos de Manolo	15,50 €
Orella de porc cruixent amb salsa barbacoa Oreja de cerdo crujiente con salsa barbacoa	8,50 €
Tripa / Callos	9,00 €
Cocochas de bacallà al pil-pil Cocochas de bacalao al pil-pil	17,50 €

Pop a la gallega Pulpo a la gallega	19,50 €
Combinat de fregits: Calamarsons, calamars, peixets i pebrots del Padrón Combinado de frituras: Chipirones, calamares, pescaditos y pimientos del Padrón	21,50 €
Calamars a l'andalusa Calamares a la andaluza	16,00 €
Musclo de temporada al pebre o a la marinera Mejillón de temporada a la pimienta o a la marinera	13,50 €
Tellerines saltejades amb all i julivert Coquinas salteadas con ajo y perejil	15,00 €
Gambes de Huelva flamejades amb vi olorós Gambas de Huelva flameadas con oloroso	16,50 €
Escamarlà 0 obert a la planxa (u) Cigala 0 abierta a la plancha (ud)	8,00 €

— AMANIDES / ENSALADAS —

Amanida de formatge de cabra, fruita de temporada i fruits secs Ensalada de queso de cabra, fruta de temporada y frutos secos	12,50 €
Amanida de tomàquets, ventresca de tonyina i "salmorejo cordobés" Ensalada de tomates, ventresca de atún y salmorejo cordobés	15,50 €
Amanida de burrata, carbassa rostida, salmó fumat i pipes caramel·litzades Ensalada de burrata, calabaza asada, salmón ahumado y pipas caramelizadas	14,00 €

— ARROSSOS I FIDEUÀ / ARROCES Y FIDEUÀ —

Paella marinera	18,00 €
Paella senyoret / Paella señorito	21,00 €
Paella vegetal	16,00 €
Arròs negre / Arroz negro	19,00 €
Arròs a banda de carabiners Arroz a banda de carabineros	35,00 €
Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante	32,00 €
Fideuà / Fideuá	17,00 €