MENÚS INFANTILES

(CADA MENÚ INFANTIL LLEVA UN REGALITO)

LOS MENÚS INFANTILES LLEVAN UNA PIZZA PEQUEÑA, PUEDEN ELEGIR ENTRE JAMÓN DE YORK, SALCHICHAS, JAMÓN SERRANO O ATÚN

€

MENÚ PIZZAIOLITO *13.40*
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA, FILETE EMPANADO, ESPAGUETIS CON SALSA DE CARNE PICADA CON TOMATE Y PATATAS FRITAS CON MAHONESA Y KÉTCHUP)

MENÚ DRAGONCITO VERDE *13.60*
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA, SAN JACOBO, PASTA ELICHE DE COLORES, PATATAS FRITAS, SALSA DE TOMATE, MAHONESA Y KÉTCHUP)

MENÚ OSITA MIMOSA *13.60*
(COMPUESTO DE HAMBURGUESA PEQUEÑA, LOMITOS A LA PLANCHA, PIZZA PEQUEÑA, PATATAS PAJA FRITAS, CON MAHONESA Y KÉTCHUP)

MENÚ POLLITO FELIZ *13.40*
(COMPUESTO DE PECHUGA DE POLLO EMPANADO, PIZZA PEQUEÑA, MACARRONES CON TOMATE Y PATATAS FRITAS CON MAHONESA Y KÉTCHUP)

LOS MENÚS INFANTILES ANTERIORMENTE DESCRITOS NO PODRÁN CAMBIAR SUS COMPONENTES. GRACIAS

ENTRANTES PARA COMPARTIR

€

FRITOS DE SOLOMILLO *13.90*
(SOLOMILLO FILETEADOS REBOZADOS, CON SALSA ROSA)

CROQUETAS DE RABO DE TORO *13.90*
(CROQUETAS CASERAS DE CARNE DE RABO DE TORO COCINADAS CON LA RECETA TRADICIONAL)

PROVOLONE AL POMODORO *11.80*
(QUESO PROVOLONE CON SOFRITO DE TOMATE TERMINADO EN EL HORNO)

PROVOLONE A LAS FINAS HIERBAS *11.80*
(QUESO PROVOLONE AL HORNO, CON DIFERENTES HIERBAS AROMÁTICAS Y PIMENTÓN)

LANGOSTINOS AL PIL PIL *15.95*
(LANGOSTINOS SALTEADOS CON SUS AJITOS, POQUITO DE GUINDILLA Y PIMENTÓN, AL ESTILO PILL PILL ACOMPAÑADO DE COGOLLITOS)

QUESO DE CABRA A LA PLANCHA PERFUMADO CON CREMA DE MIEL Y NUECES *15.95*
(QUESO DE CABRA A LA PLANCHA Y BERENJENAS FRITAS. TODO CUBIERTO CON SUAVE SALSA DE CREMA DE LECHE CON MIEL Y NUECES)

CARPACCIO ITALIANO *15.95*
(ESPECIALIDAD ITALIANA DE FILETITOS FINOS DE TERNERA AL NATURAL CON MACERACIÓN CASERA, CHAMPIÑONES Y PARMESANO)

COCHIFRITO *15.50*
(CRUJIENTES BOCADOS DE LECHÓN ADOBADOS Y FRITOS)

SURTIDO DE PATÉS *15.60*
(CINCO VARIEDADES DE PATÉS DE LA CASA)

SOPAS Y VERDURAS

€

GAZPACHO DE TOMATE (SOLO TEMPORADA DE VERANO) *7.60*
(CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y JAMÓN SERRANO)

SALMOREJO CORDOBÉS (SOLO TEMPORADA DE VERANO) *8.70*
(CON GUARNICIÓN DE HUEVO DURO Y JAMÓN SERRANO)

CONSOMÉ *7.35*
(CALDO CASERO CON JAMÓN, ARROZ, HUEVO DURO Y POLLO)

SOPA DE CEBOLLA *7.80*
(TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLA, CON HUEVO ESCALFADO)

PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS *15.90*
(COMPUESTA DE ESPÁRRAGOS VERDES, SETAS, PIMIENTOS DE PIQUILLO, TOMATE, CEBOLLA, CALABACÍN, BERENJENA, ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES CON AJITOS)

BACALAO A LA ANTIGUA *11.50*
(BACALAO CON PATATAS Y HUEVO CON CEBOLLA)

REVUELTO A LO POBRE *11.10*
(PATATAS, CEBOLLA, TRIGUEROS, JAMÓN, PIMIENTOS DE PIQUILLO, MAJADITO DE AJOS, PEREJIL Y HUEVO)

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS CON JAMÓN *11.80*
(REVUELTO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON JAMÓN, HUEVO Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)

10% I.V.A INCLUIDO

ENSALADAS

PUEDEN DEGUSTARLAS EN TAMAÑO NORMAL Y PEQUEÑAS

CAPRICCIOSA *16.75*
(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA, ATÚN, ESPÁRRAGOS BLANCOS, HUEVO DURO Y PEPINO)

MULTICOLOR *16.75*
(SOBRE UN FONDO DE LECHUGA Y COGOLLITOS, CON TROCITOS DE TOMATE, AGUACATE, HUEVO DURO, BACON AHUMADO Y DADITOS DE PAN TOSTADO. ADEREZADA SUAVEMENTE CON UN ALIÑO ESPECIAL DE LA CASA)

BRILLANTE *18.75*
(QUESO, SALMÓN AHUMADO, PIÑA, AGUACATE, JAMÓN COCIDO, ATÚN, PALMITOS, ESPÁRRAGOS BLANCOS, LECHUGA, LOMBARDA Y SALSA ROSA)

PIZZAIOLO *18.75*
(AGUACATES, SALMÓN AHUMADO, PIÑA, BOCAS, MAÍZ, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA Y SALSA ROSA)

ENSALADAS SOLO EN TAMAÑO MEDIO

SINFONÍA DE SABORES *20.50*
(SOBRE UN FONDO DE MÉZCLUM. LE AÑADIMOS NUECES, DADITOS DE QUESO TIERNO, QUESO MOZZARELLA, MEDALLONES DE QUESO DE CABRA TEMPLADOS Y CREMA DE QUESO CHEDDAR. PARA TERMINAR LO ALIÑAMOS CON DULCE MERMELADA DE TOMATE Y UN TOQUE DE CREMA BALSÁMICA)

ENSALADA TEMPLADA CON POLLO Y PAPARDELLES *21.50*
(FILETITOS DE PECHUGA DE POLLO TEMPLADOS, MACERADOS CON VINAGRE BALSÁMICO Y SOJA, CUBIERTOS CON SALSA ROSA CON PEPINILLOS, ZANAHORIA, ALCAPARRAS. TODO MUY TROCEADO. ACOMPAÑADO CON JULIANA DE LOMBARDA, COL, PUERROS Y TERMINADO CON PAPARDELLE (PASTA ESPECIAL ITALIANA) Y JAMÓN SERRANO)

CONCHAS GRATINADAS

CONCHAS DE RABO DE TORO *13.90*
(RELLENAS DE TROCITOS DE RABO DE TORO AL ESTILO CORDOBÉS, CON FONDO DE PATATAS PAJA CON MOZZARELLA Y PARMESANO)

CONCHAS A LA PIZZAIOLA *13.90*
(RELLENAS DE CARNE, JAMÓN COCIDO, QUESO, KETCHUP Y BECHAMEL)

CROSTINOS *(TOSTAS DE PAN ESPECIAL GRATINADAS)*

A LA BARBACOA *16.30*
(CON CARNE PICADA DE BACON, TERNERA Y CERDO REHOGADO, CEBOLLA, TOMATE, SALSA BARBACOA Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO)

DE KEBAB *16.30*
(FONDO DE SOFRITO DE TOMATE ESPECIAL, CON TROCITOS DE CARNE DE KEBAB, SALSA ESPECIAL PARA KEBAB Y QUESO PARMESANO. TODO GRATINADO)

A LA CARBONARA *16.30*
(CREMA MUY SUAVE DE BECHAMEL Y HUEVO, SALTEADO CON BACON, CEBOLLA Y CUBIERTO DE QUESO PARMESANO GRATINADO TODO EN EL HORNO)

TOSCANO CON JAMÓN Y POLLO *16.30*
(CREMA DE CHAMPIÑÓN, PECHUGA DE POLLO, JAMÓN, MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO)

A LOS 4 QUESOS *16.30*
(CON CUATRO VARIEDADES DE QUESOS GRATINADOS)

FUNGHI *16.30*
(CON JAMÓN, CHAMPIÑONES, TOMATE, MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO)

PANES VARIADOS

PAN DE AJO *3.30*
(PAN ESPECIAL RELLENO DE CREMA CON AJOS, MANTEQUILLA Y PEREJIL HORNEADO)

PAN DE AJO CON MOZZARELLA *4.15*
(PAN ESPECIAL RELLENO DE CREMA CON AJOS, MANTEQUILLA, PEREJIL Y MOZZARELLA HORNEADO)

PAN SIN GLUTEN (APTO PARA CELÍACOS) *3.25*

BOLLITO DE PAN *1.60*

PALILLOS DE PAN *1.80*

10% I.V.A INCLUIDO

PIZZAS

***TODAS NUESTRAS PIZZAS, ADEMÁS DE LO ESPECIFICADO PUEDEN LLEVAR TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO**

	€
MARGHERITE (LA CLÁSICA CON TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO)	11.30
PROSCIUTTO (CON JAMÓN COCIDO)	11.95
TRIO DI SAPORI (CON JAMÓN COCIDO, PEPERONI, BACON, CON TOMATE FRITO Y MOZZARELLA)	12.35
PEPERONI (CON EMBUTIDO ITALIANO PICANTE)	11.80
DON VITO (CON QUESO CHEDDAR, POLLO SALTEADO, BACON, BECHAMEL Y PARMESANO)	14.60
BARBACOA (CON CARNE PICADA DE CERDO Y DE TERNERA EN SALSA BARBACOA, CON BACON, MOZARELLA Y CEBOLLA MORADA)	14.65
DE ATÚN (CON TOMATE, MOZZARELLA Y ATÚN)	14.65
** PANNA* (BACON SALTEADO CON CEBOLLA Y TERMINADO CON MOZARELA Y CREMA DE LECHE)	13.30
FUNGHI (CON CHAMPIÑONES NATURALES Y PARMESANO CON MAJADO DE AJOS Y PEREJIL)	14.50
REGINA (CON JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES NATURALES Y PARMESANO)	14.50
FRITATA (CON HUEVO BATIDO, QUESOS, BACON, MACARRONES, NATA, Y FONDO REFRITO DE TOMATE)	15.30
CORDOBESA (SOBRE UN FONDO DE SALSA DE RABO DE TORO CON TROCITOS DE CARNE DE RABO Y BACON SALTEADO. LLEVA TAMBIÉN PIMIENTOS DE PADRÓN, PAPARDELLES Y LOS QUESOS DE EDAM, MOZZARELLA Y PARMESANO)	15.30
MAMARUCA (CON QUESO DE CABRA, SUAVE BECHAMEL, NUECES, MOZZARELLA Y PERFUMADA CON MERMELADA DE TOMATE)	14.95
**DOBLE REINA* (PIZZA CON DOBLE ALTURA, LA PRIMERA CON VARIOS TIPOS DE QUESOS FUNDIDOS Y UNA SUAVE BECHAMEL CON CEBOLLA. LA SEGUNDA CON CREMA DE CHAMPIÑONES, CON JAMÓN, MAJADITO DE AJOS, POLLO Y MOZZARELLA)	19.20
PAPALINA (CHAMPIÑÓN, BACON, CEBOLLA Y PARMESANO)	14.80
NUEVA QUATTRO STAGIONI (ESPÁRRAGOS VERDES, MAÍZ, JAMÓN, PIMIENTOS ASADOS, ATÚN, HUEVO, ACEITUNAS NEGRAS Y PARMESANO)	15.40
VEGETAL (ESPÁRRAGOS VERDES, CHAMPIÑONES, SETAS, CALABACÍN, MAÍZ, PIMIENTOS Y CEBOLLA Y QUESO PARMESANO)	15.25
** FORMAGGIO* (CON CINCO VARIEDADES DE QUESOS: PARMESANO, OVEJA, PROVOLONE, ROQUEFORT Y CHEDDAR)	15.40
GHIOTTONA (ANCHOAS, BACÓN, QUESOS, CEBOLLA Y ALCAPARRAS)	15.40
BELLA NAPOLI (CON SALSA BOLOGNESA , JAMÓN, POLLO Y PARMESANO)	15.40
FRUTI DI MARE (CON ATÚN, LANGOSTINOS, BOCAS DE MAR Y MEJILLONES)	15.60
PIZZAIOLO (JAMÓN, QUESOS, CHAMPIÑONES, CALABACÍN SALTEADO, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS VERDES Y PARMESANO.)	16.30
PIZZA DE ESPINACAS CON PIÑONES Y PASAS (CUBIERTA CON TROCITOS DE TOMATES, MOZZARELLA. TERMINADA CON ESPINACAS REHOGADAS POCO HECHAS, CON PIÑONES Y PASAS, AÑADIÉNDOLE AL FINAL QUESO DE PARMA)	15.60

CALZONES *(EMPANADA GIGANTE AL HORNO)*

	€
DE CALIFA (RELLENO DE TROCITOS DE CARNE DE RABO DE TORO GUISADA CON SU RECETA TRADICIONAL Y MOZZARELLA)	15.60
SICILIANO (HECHO AL HORNO CON ANCHOAS, ALCAPARRAS, OLIVAS NEGRAS, TOMATE Y MOZZARELLA)	15.60
DE CARNE (RELLENO DE CARNE DE TERNERA PICADA SALTEADO DE CHAMPIÑONES Y JAMÓN SERRANO CON SALSA NAPOLI Y MOZZARELLA)	15.60
QUATTRO QUESOS (CON CUATRO TIPOS DE QUESOS FUNDIDOS Y NUECES)	15.60
MARISCO (CON MARISCO, MEJILLONES, ATÚN, CALAMARES Y QUESOS TODO CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL)	15.60

10% I.V.A INCLUIDO

PASTAS DE LA CASA

LA SIGUIENTES ESPECIALIDADES PUEDEN DEGUSTARLAS EN ESPAGUETIS, MACARRONES O FETTUCCINIS.
TENEMOS MACARRONES Y ESPAGUETIS SIN GLUTEN, APTOS PARA CELIACOS. PREGÚNTENOS

AGLIO E OLIÓ *11.15*
(CON AJOS, ACEITE Y PEREJIL)

NAPOLI *11.15*
(CON SALSA DE TOMATE FRITO NATURAL)

AL PIL-PIL CON LANGOSTINOS *15.30*
(EN SALSA AL PIL-PIL CON LANGOSTINOS. CON SUS AJITOS, PEREJIL, VINO DE MONTILLA, PIMENTÓN DULCE Y UN POCO DE GUINDILLA))

AMATRICIANA *12.95*
(CON BACON, CEBOLLA Y TOMATE)

BOLOGNA *13.20*
(CON SALSA DE TOMATE FRITO Y CARNE PICADA)

CON RABO DE TORO *14.40*
(LA PASTA LA PRESENTAMOS CON NUESTRO TRADICIONAL RABO DE TORO DESHUESADO EN SALSA)

AL PESTO CON PIÑONES *15.10*
(ALBAHACA FRESCA Y PEREJIL CON AJITOS, PIÑONES Y PARMESANO)

AL TONNO *15.40*
(CON SUAVE SALSA DE BECHAMEL CON ATÚN, LANGOSTINOS, CEBOLLA Y QUESO RALLADO)

QUATTRO QUESOS *14.80*
(CON CUATRO VARIEDADES DE QUESOS: PARMESANO, OVEJA, PROVOLONE Y ROQUEFORT)

PICANTONES *14.80*
(CON SOFRITO DE TOMATE CASERO CON CAYENA, GUINDILLAS VERDES, CHAMPIÑONES NATURALES, PIMIENTOS ASADOS CON AJITOS Y PEREJIL)

CARBONARA *15.10*
(CON CREMA DE NATA, YEMA DE HUEVO Y BACON)

FRUTI DI MARE *15.60*
(REFRITO DE SALSA DE PESCADO CON MEJILLONES, LANGOSTINOS Y CALAMARES)

PASTAS ESPECIALES

ESPAGUETIS VENECIANOS *16.65*
(ESPAGUETIS BLANCOS Y NEGROS EN DELICIOSA SALSA DE CALAMARITOS, LANGOSTINOS Y GULAS, SALTEADAS CON AJITOS Y PEREJIL, PERFUMADO CON FUMET DE PESCADO, CREMA DE LECHE Y SALSA ALI OLI)

CANELONES RELLENOS DE CODILLO *17.75*
(CANELONES DE BERENJENAS RELLENOS DE CODILLO Y JAMÓN, CON TRIGUEROS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, PUERROS, ZANAHORIAS, MOZARELLA, CUBIERTA CON SUAVE BECHAMEL Y CON UN FONDO DE SALSA PICANTONA)

RAVIOLIS CON QUESO DE CABRA Y DÁTILES *16.70*
(LA PASTA RELLENA DEL RAVIOLI, LE AÑADIMOS A LOS QUE LE GUSTE EL QUESO DE CABRA Y LO COMBINAMOS COMO CONTRASTE DE SABOR DEL DÁTIL UN POQUITO DE MIEL)

SOL Y LUNA CON ESPAGUETIS NEGROS *17.20*
(DOS TIPOS DE PASTA RELLENA, UNA DE REQUESON Y NUECES Y LA OTRA DE BOLETUS Y GRAN PADANO. ACOMPAÑADAS DE CREMA DE SETAS, CHAMPIÑONES CON ESPAGUETIS NEGROS)

FAGOTINIS CON PAPARDELLES A LA PASARIELLA *17.50*
(PASTA EN FORMA DE SAQUITOS, RELLENOS DE GORGONZOLA, REQUESON Y GRAN PADANO. LO TERMINAMOS CON MUSELINA DE TOMATE, Y CREMA DE LECHE. ACOMPAÑADO DE PAPPARDELLE)

PANZEROTTI RELLENOS DE SALMÓN *18.75*
(PANZEROTTIS RELLENOS DE SALMÓN FRESCO Y REQUESÓN CON SUAVE SALSA DE NATA CON LANGOSTINOS)

RAVIOLI AL CASCANUECES *17.20*
(RAVIOLI, RELLENOS DE QUESO DE CABRA, RICOTA Y BACON. EN SALSA CON NUECES, PIÑONES, ALMENDRAS, MANTEQUILLA Y NATA, CON UN TOQUE DE BRANDY Y CURRY.)

GNOCCHI A LA CARBONARA *16.70*
(PLATO TÍPICO ITIALIANO DE BOLITAS DE PURÉ DE PATATAS, EN SALSA CARBONARA CON CREMA DE LECHE, QUESO CHÉDAR, PARMESANO Y BACON. ACOMPAÑADO DE ESPAGUETIS NEGROS)

GNOCCHIS A LOS QUATTRO QUESOS CON NUECES *16.70*
(PLATO TÍPICO ITALIANO, DE BOLITAS DE PURÉ DE PATATAS EN SALSA CON 4 QUESOS FUNDIDOS Y NUECES)

RAVIOLIS A LA CARBONARA *16.50*
(RELLENOS DE CARNE DE TERNERA CON CREMA DE NATA, YEMA DE HUEVO Y BACON)

10% I.V.A INCLUIDO

RISOTTOS Y ARROCES

RISOTTO DE RABO DE TORO *15.60*
(ARROZ ARBORIO CREMOSO. ESTA VEZ LO HEMOS HECHO CON NUESTRO GUISO TRADICIONAL DE RABO DE TORO CON QUESO PARMESANO)

RISOTTO AL FOIE CON QUESO DE PARMA *15.60*
(ARROZ ARBORIO AL ESTILO ITALIANO CON SETAS Y CHAMPIÑONES, TODO SOFRITO Y TERMINADO CON CREMA AL FOIE, CREMA DE LECHE, NUEZ MOSCADA Y QUESO DE PARMA)

RISOTTO A LOS QUATTRO QUESOS *15.60*
(ARROZ ARBORIO CREMOSO, COMBINADO CON CREMA DE CUATRO QUESOS FUNDIDOS)

ARROZ NEGRO CON SALTEADOS DE GULAS *16.15*
(ARROZ NEGRO CON CALAMARITOS Y LANGOSTINOS. CUBIERTO DE SALTEADO DE GULAS CON PUERROS Y SALSA ALI OLÍ)

CAZUELAS GRATINADAS

LASAÑA ROMANA *16.45*
(PASTA DE HUEVO CON JAMÓN COCIDO, CARNE PICADA, TOMATE, PARMESANO Y BECHAMEL)

CANNELLONI DE CARNE *16.45*
(ROLLITO DE PASTA FRESCA AL HUEVO CON CARNE, NAPOLI, BECHAMEL Y PARMESANO)

ESPECIALIDADES VARIADAS

MOUSSAKA DEL PIZZAIOLO *17.30*
(TRADICIONAL PLATO GRIEGO, HECHO CON CAPAS DE BERENJENAS RELLENAS DE CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO Y VERDURAS Y TERMINADO CON MOZZARELLA Y CREMA DE LECHE)

FLAMENQUÍN DE RABO DE TORO *18.85*
(PARTIENDO DE NUESTRO TRADICIONAL FLAMENQUÍN. LO HEMOS RELLENADO CON TROCITOS DEL GUISO DE RABO DE TORO CON JAMÓN. Y ENVUELTO EN CINTA DE LOMO DE CERDO Y ACOMPAÑADO CON LA MISMA SALSA DEL GUISO DEL RABO DE TORO)

QUENEFAS DE QUESOS CON PUNTAS DE SOLOMILLO *17.80*
(FILETITOS DE PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO RELLENOS DE QUESOS VARIADOS CON NUECES Y DÁTILES, TODO MUY PICADITO Y TERMINADO CON SUAVE BECHAMEL CON MOZZARELLA Y PARMESANO)

LASAÑA DE RABO DE TORO *17.50*
(EXQUISITA LASAÑA DE PASTA FRESCA, RELLENA CON NUESTRA TRADICIONAL RECETA DE CARNE DE RABO DE TORO CON ZANAHORIA Y TOMATE, ETC., TODO GRATINADO AL HORNO CON QUESO DE PARMA)

LASAÑA DE BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO *17.60*
(LASAÑA HECHA SOBRE CAPAS DE BERENJENAS, RELLENA DE LANGOSTINOS, MERO, MEJILLONES, CALAMARITOS Y CUBIERTAS CON SALSA BISQUET DE CANGREJOS CON PUERROS)

CARNES A LA PLANCHA

LOMITOS PLANCHA *15.20*
(FILETITOS DE CINTA DE LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN)

LAGARTITO IBÉRICO *18.65*
(TROCITOS A LA PLANCHA DE CERDO IBERICO. QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA COSTILLA Y EL LOMO DE CERDO. CARNE TIERNA Y JUGOSA)

SECRETO IBÉRICO *20.90*

ENTRECÔTE *26.95*

CHURRASCO DE CERDO *24.85*

SOLOMILLO DE TERNERA *27.20*

LOMO DE TERNERA AL VOLCÁN (PARA DOS PERSONAS, PRECIO POR PERSONA) *26.95*
(LOMO DE TERNERA FILETEADA PARA QUE UD. LE DE EL PUNTO FINAL)

10% I.V.A INCLUIDO

CARNES EN SALSA

€

ESCALOPA A LA MILANESA 15.10
(FILETITO DE CINTA DE LOMO DE CERDO EMPANADO CON GUARNICIÓN Y PATATAS FRITAS)

RABO DE TORO 24.80
(PLATO TÍPICO DE NUESTRA TIERRA)

SALTIMBOCCA 19.85
(CARNE TÍPICA ITALIANA, RELLENA DE JAMÓN, MOZZARELLA EN SALSA)

SECRETO AL TOSTÓN AL HORNO 15.50
(TROCITOS DE SECRETO IBÉRICO EN SALSA ALIOLI CON MIEL Y PATATAS A LO POBRE. GRATINADO EN CAZUELA AL HORNO CON QUESO PARMESANO)

LAGARTILLO AL AJILLO 19.50
(TROCITOS DE CARNE DE LAGARTILLO DE CERDO, SALTEADO CON AJITOS, PEREJIL, PIMIENTA Y VINO BLANCO)

CODILLO AL JAMÓN (ENTERO PESO APROX. 650 GR.) 25.50
(CODILLO ENTERO AL HORNO, EN SALSA DE JAMÓN CON TRIGUEROS, ZANAHORIAS Y CHAMPIÑONES)

SECRETO IBÉRICO CORDOBÉS 22.40
(DE LA FORMA TRADICIONAL COMO SE HACE EL RABO DE TORO EN NUESTRA TIERRA, EN ESTA OCASIÓN LE AÑADIMOS TROCITOS DE SECRETO DE CERDO Y LO ACOMPAÑAMOS CON PATATAS PAJA Y MERMELADA DE TOMATE CASERO)

PUNTAS AL SEFARDÍ 19.85
(PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO ACOMPAÑADO DE UNA DELICIOSA SALSA)

SOLOMILLO AL PIAMONTE 19.90
(SOLOMILLO DE CERDO, EN SALSA DE SETAS)

LAS SIGUIENTES CARNES PUEDE DEGUSTARLAS EN SALSAS DE:
*PIMIENTA VERDE, *AL JAMÓN, *AL ROQUEFORT O *AL VINO DE RIOJA.

€

LOMITOS 16.75
CHURRASCO 26.95
ENTRECÔTE 28.95
SOLOMILLO DE TERNERA 29.95

PESCADOS

€

BACALAO A LA MARINERA CON LANGOSTINOS 21.25
(LOMO DE BACALAO FRESCO, EN SALSA MARINERA CON LANGOSTINOS)

MERLUZA EN SALSA VERDE 20.90
(LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE MUY SUAVE)

POPIETAS DE LENGUADO AL ESTILO DEL PIZZAIOLO 15.60
(CON SUAVE BECHAMEL Y CREMA DE LECHE. LLEVA UN SALTEADO DE JAMÓN, SALMÓN AHUMADO, LANGOSTINOS Y PUERROS)

POPIETAS DE LENGUADO CON SALSA DE MARISCO 15.60
(EN SUAVE SALSA DE MARISCO Y SETAS)

PEZ PLANCHA CON FRITADA DE AJITOS Y GULAS 21.15
(PEZ DE ESPADA A LA PLANCHA CON FRITADA DE AJITOS Y GULAS SALTEADAS)

DORADA AL HORNO 25.60
(DORADA DE TAMAÑO INDIVIDUAL DEGÚSTELA AL HORNO EN SU PROPIO JUGO NATURAL CON GUARNICIÓN)

DORADA A LA ESPALDA CON GULAS 26.95
(DORADA ABIERTA, A LA PLANCHA CON FRITADAS DE AJOS Y GULAS)

10% I.V.A INCLUIDO

REPOSTERÍA CASERA

	€
MOUSSE DE CHOCOLATE (ESPUMA CREMOSA DE CHOCOLATE)	6.30
MOUSSE DE LIMÓN (ESPUMA CREMOSA DE LIMÓN)	5.90
TARTA DE ZANAHORIA Y NUECES CON CREMA DE QUESO Y NATA (TARTA CLÁSICA DE ZANAHORIAS, PERO LE AÑADIMOS NUECES Y CREMA DE QUESO CON NATA)	6.70
TARTA DE QUESOS (TARTA CASERA HECHA CON DIVERSOS TIPOS DE QUESOS)	6.70
CHOCOLATÍSIMO TARTA MUY ESPECIAL, HECHA DE TRES TIPOS DE CHOCOLATE: CON LECHE, NEGRO Y BLANCO. SOBRE UNA BASE DE ZUMO DE NARANJA NATURAL REDUCIDO CON CHOCOLATE BLANCO)	6.90
MARQUESA DE CHOCOLATE CON TOCINO DE CIELO (SOBRE UNA ESPUMOSA BASE DE BIZCOCHO SE CUBRE CON CREMA DE QUESO, NATA, CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO CON TROCITOS DE FRUTA CONFITADA Y TERMINADO CON FINA CAPA DE TOCINO DE CIELO)	6.70
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA (TARTA ESPECIAL A BASE DE BIZCOCHO CON CHOCOLATE Y NUECES, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA TODO CUBIERTO CON CHOCOLATE CALIENTE)	6.70
CREMA CATALANA (CREMA CASERA HECHA CON YEMA DE HUEVO, NATA, LECHE Y VAINILLA. TERMINADA CON AZÚCAR QUEMADA)	5.90
TIRAMISÚ (POSTRE TÍPICO ITALIANO CON QUESO, NATA, CACAO, BIZCOCHO Y MARSALA)	6.70
PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE (PASTELITOS PARECIDOS AL PETIT CHOUX RELLENO DE NATA Y BAÑADOS DE CHOCOLATE CALIENTE)	5.70
TOCINO DE CIELO (POSTRE TÍPICO ANDALUZ, HECHO A BASE DE YEMA DE HUEVO Y AZÚCAR A PUNTO DE HEBRA)	5.90
TARTA DE CHOCOLATE (BIZCOCHO Y CREMA DE CHOCOLATE CON CACAO)	6.90
TARTA DE SAN MARCO DE YEMA Y PIÑONES (BIZCOCHO CON UNA CREMA PASTELERA NAPADA CON YEMA DE HUEVO CARAMELIZADA Y PIÑONES)	6.90
HELADO DE PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS (RIQUÍSIMO HELADO CASERO AL VINO PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS DE CORINTO)	5.95
SORBETE DE LIMÓN (GRANIZADO DE HELADO DE LIMÓN CON UN TOQUE DE LIMA)	4.50
VASITO DE HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE (SIN GLUTEN)	4.40
TARTA AL WHISKY HELADA (BIZCOCHO CON HELADO DE VAINILLA, NATA Y REGADO CON WHISKY)	6.40
COMTESSA (SIN GLUTEN) (ONDAS DE HELADO DE NATA SOBRE FINAS CAPAS DE CHOCOLATE)	5.40

COPAS SURTIDAS DE HELADO

	€
CREA TU PROPIA COPA DE HELADO (precio por bola de helado) (VAINILLA, FRESA, NATA, CHOCOLATE, TURRÓN Y STRACCIATELLA. PRECIO POR BOLA DE HELADO)	2.70

10% I.V.A INCLUIDO

BEBIDAS - SANGRÍAS

	€
SANGRÍA DE CHAMPAGNE	15.70
½ SANGRÍA DE CHAMPAGNE	11.65
SANGRÍA DE VINO	14.85
½ SANGRÍA DE VINO	10.35
SANGRÍA DE CAVA DE 1 LITRO DE LLEVAR	**14.35**

VINOS TINTOS

	€
¾ RIOJA (TINTO CASA)	14.05
¾ RIBERA DEL DUERO (TINTO DE LA CASA)	14.35
¾ MELIOR (TINTO RIBERA DEL DUERO BODEGAS MATARROMERA)	19.50
¾ MISIVA TINTO CRIANZA RIBERA DEL DUERO CRIADO EN ROBLE	16.95
¾ LUIS CAÑAS RIOJA (CRIANZA)	20.10
¾ CUNE RIOJA (CRIANZA)	22.75
½ MARQUEZ DE MURIETA RIOJA (1/2 BOTELLA)	29.75
¾ CHIANTI (TINTO ITALIANO)	16.75

VINOS ROSADOS

	€
¾ ROSADO (CASA)	11.55
¾ IZADI LA ROSA RIOJA	13.50
¾ LAMBRUSCO (VINO ROSADO TÍPICO ITALIANO)	11.90

VINOS BLANCOS

	€
¾ BLANCO VERDEJO DE LA CASA	11.65
¾ FRIZZANTE	11.65
¾ JOSE PARIENTE VERDEJO DE RUEDA	16.90
¾ MELIOR VERDEJO (BLANCO RIBERA DEL DUERO. BODEGAS MATARROMERA)	16.25
¾ MONOPOLE (RIOJA BLANCO SECO)	19.90
¾ BARBADILLO (BLANCO DE SANLUCAR DE BARRAMEDA ANDALUCÍA)	13.70

BEBIDAS VARIAS

	€
VERMUT CASERO CORDOBÉS (COPA)	2.50
CERVEZA **ALHAMBRA** ESPECIAL (CAÑA)	2.10
CERVEZA **ALHAMBRA** ESPECIAL (COPA)	3.20
CERVEZA **RESERVA 1925**	4.75
CERVEZA SIN GLUTEN	3.35
REFRESCOS	3.00
CERVEZA SIN ALCOHOL DE BARRIL	3.10
CERVEZA MAHOU TOSTADA 0´0	3.25
½ DE AGUA MINERAL	2.40

10% I.V.A INCLUIDO