

Entrantes

Degustación AOVE de 1ª cosecha La Carrera (picual, frantoio, ecológico) <i>La Carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, ecological)</i>	3€
Croquetas de jamón caseras <i>Homemade ham croquettes</i>	14€
Anchoas del cantábrico y sus tostas <i>Cantabrian Anchovies on their toasts</i>	15€
Salmorejo cordobés con lasquitas de ibérico, huevo ecológico y toques de royal <i>Cordoban Salmorejo with Iberian ham slices, organic egg and a touch of royal</i>	9€
Foie micuit con mermelada de naranja amarga <i>Foie micuit with bitter orange marmalade</i>	18€
Crema de guisantes frescos y menta <i>Fresh peas in mint cream</i>	9€
Jamón 100% ibérico de bellota al corte con tostas y tomate recién rallado <i>100% Iberian acorn-fed ham slices with toasts and freshly grated tomato</i>	27€
Ostra Giraldo rustida con pan japonés y salsa de cilantro <i>Roast Giraldo oyster with Japanese bread and coriander sauce</i>	6€
Caviar siberiano <i>Siberian caviar</i>	40€
Ostra Giraldo fresca <i>Fresh Giraldo oyster</i>	5€

De la huerta

Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón <i>Scrambled eggs with baby broad beans, black truffles and ham</i>	16 €
Alcachofas confitadas en AOVE cremoso de patata y gambones <i>Artichoke confit with EVOO mashed potatoes and jumbo shrimps</i>	19,50 €
Ensalada caprichosa con bacon crujiente, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra <i>Whimsical salad with crispy bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese</i>	12,50 €
Ensalada de pepino y fresas <i>Cucumber and strawberry salad</i>	11,50 €
Tomate rosa de la huerta bien aliñado (según disponibilidad) <i>Homegrown pink tomato with dressing (depending on availability)</i>	12,50 €

Pescados y Mariscos

Bacalao confitado con patatas, gambas y ali oli de azafrán <i>Confit cod with potatoes, prawns and saffron alioli</i>	18 €
Pulpo braseado con cremoso de patatas <i>Chargrilled octopus with potato cream</i>	24 €
Rodaballo con almejas a la vizcaína <i>Viscaína style turbot with clams</i>	20 €
Gambas de huelva a la plancha o cocidas (150gr) <i>Boiled or grilled prawns from Huelva (150gr)</i>	19 €
Vieira gratinada al horno con ajo, perejil y limón <i>Scallop au gratin with garlic, parsley and lemon</i>	4,50 €

Carnes

Secreto Ibérico a la plancha con compota de manzana <i>Grilled Iberian cured pork with apple compote</i>	19 €
Chuletillas de cordero segureño, patatas fritas y pimientos del padrón <i>Segureño lamb cutlets, chips and peppers from padrón</i>	20 €
Chuletón de ternera premium madurado con patatas (300 gr) <i>Premium matured steak with potatoes (300 gr)</i>	21 €
Chuletón de ternera premium madurado con patatas (600 gr) <i>Premium matured steak with potatoes (600 gr)</i>	38 €
Solomillo de ternera a la plancha con toffe de mostaza y espárragos trigueros <i>Grilled beef sirloin with mustard toffee and wild asparagus</i>	27 €
Carrillada de cerdo ibérico estofado y su guarnición <i>Stewed Iberian pork cheeks and garnish</i>	15 €

Postres

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado <i>EVOO pudding with ice cream</i>	5 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	5 €
Brownie de chocolate <i>Chocolate Brownie</i>	5 €
Mouse frio de turrón con sopa de chocolate <i>Cold nougat mousse with chocolate syrup</i>	6 €