

GUADIANA

TABERNA

ENTRANTES

	Media	Entera
Degustación AOVE de 1ª cosecha La Carrera (picual, frantoio, ecológico) <i>La Carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, ecological)</i>		3,50 € p.p.
Plato de jamón 100% ibérico de bellota al corte <i>100% acorn-fed Iberian ham slices</i>	17,00 €	27,00 €
Croquetas de jamón casero <i>Homemade ham croquettes</i>	8,00 €	14,00 €
Flamenquín casero cordobés <i>Homemade Cordoban Flamenquín</i>	10,50 €	18,00 €
Lomo de orza <i>Loin of luff</i>	9,50 €	16,00 €
Patatas bravas, salsa sriracha y ajoaceite de azafrán <i>Diced potatoes bravas, sriracha sauce and saffron garlic oil</i>		9,00 €
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>		9,00 €
Crema de guisantes frescos y menta <i>Fresh peas and mint cream</i>		9,00 €
Ensaladilla Andaluza <i>Andalusian potato salad</i>		12,00 €

TOSTAS

Tosta de salmón ahumado, crema de queso, alcaparras y huevo duro <i>Smoked salmon, cream cheese, caper and boiled egg</i>	14,00€
Tosta de lomo a la plancha con tomate, queso curado y pimientos de padrón <i>Grilled loin with tomato, cured cheese and peppers from padrón</i>	14,00€
Tosta de jamón curado de cebo con tomate recién rallado y aove <i>Cured Cebo Ham with freshly grated tomato and EVOO</i>	14,00€

GUADIANA

TABERNA

DE LA HUERTA

Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón <i>Scrambled eggs with baby beans, free range eggs, black truffle and ham</i>	16,00 €
Alcachofas confitadas en aove cremoso de patata y gambones <i>Artichoke confit with EVOO mashed potatoes and jumbo shrimps</i>	19,50 € 5€ unidad
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 €
Ensalada de pasta casarecce con almendras, alcaparras y tomates secos <i>Casarecce pasta salad with almonds, capers and sundried tomatoes</i>	12,00 €
Tomate rosa de la huerta bien aliñado (según disponibilidad) <i>Homegrown pink tomato with dressing (depending on availability)</i>	12,50 €

DEL MAR

Gambas de Huelva a la plancha o cocidas (150gm) <i>Grilled or cooked Huelva prawns (150gm)</i>	19,00 €
Pulpo braseado con cremoso de patatas y pimentón de la vera <i>Chargrilled octopus with potato cream and pimentón de la Vera</i>	24,00 €
Dorada a la espalda <i>Grilled gilt-head bream</i>	17,00 €
Bacalao confitado con patatas, gambas y ali oli de azafrán <i>Codfish confit with potatoes, shrimp and saffron ali oli</i>	18,00 €
Rodaballo con almejas a la vizcaina <i>Viscaína style turbot with clams</i>	19,00 €

GUADIANA

TABERNA

CARNES

Secreto Ibérico a la plancha con compota de manzana <i>Grilled Iberian cured pork with apple compote</i>	19,00 €
Chuletillas de cordero segureño a la brasa y su guarnición <i>Segureño lamb cutlets, chips and peppers from padrón</i>	20,00 €
Solomillo de ternera a la plancha con toffe de mostaza y espárragos trigueros <i>Grilled beef sirloin with mustard toffee and wild asparagus</i>	27,00 €
Carrillada de cerdo ibérico estofado y su guarnición <i>Stewed Iberian pork cheeks and garnish</i>	15,00 €
Hamburguesa angus o de ciervo con pan brioche <i>Angus or venison hamburger with brioche bun</i>	13,00 €
Chuletón de ternera premium madurado con patatas (300 gr) <i>Premium matured steak with potatoes (300 gr)</i>	21,00 €
Chuletón de ternera premium madurado con patatas (600 gr) <i>Premium matured steak with potatoes (600 gr)</i>	38,00 €

POSTRES

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado <i>EVOO pudding with ice cream</i>	5,00 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	5,00 €
Mousse frío de turrón con sopa de chocolate <i>Cold nougat mousse with chocolate syrup</i>	6,00 €
Brownie de chocolate <i>Chocolate brownie</i>	5,00 €