

GUADIANA

TABERNA

◦ ENTRANTES ◦

	Media	Entera
Degustación AOVE de 1º cosecha La Carrera (picual, frantoio, arbequina) La carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, arbequina)		4,50€ p.p
Croquetas caseras de jamón/ de boletus Homemade ham croquettes / boletus croquettes	8,00€	14,00€
Salmorejo Cordobés Salmorejo (Spanish Cold Tomato Soup Recipe)		9,00€
Sopa fría de sandía con un toque de queso de cabra Cold watermelon soup with a touch of goat cheese		9,00€
Ensaladilla de langostinos y crujiente de gambas de cristal Prawn salad with crispy crystal shrimp		12,50€
Carpaccio de ternera, rúcula y queso parmesano Beef carpaccio, arugula and parmesan cheese		14,00€
Plato de jamón ibérico con tostas y tomate recién rallado Plate of Iberian ham with toast and freshly grated tomato		27,00€
Tabla de quesos campeones del mundo con mermelada del chef y frutos secos World champion cheese board with chef's jam and nuts	18,00€	27,00€

TOSTAS

Tosta de salmón ahumado, crema de queso, alcaparras y huevo duro Smoked salmon, cream cheese, caper and boiled egg	14,00€
Tosta de lomo a la plancha con AOVE, jamón, tomate recién rallado, queso curado y pimientos de padrón Grilled loin toast with EVOO, ham, freshly grated tomato, cured cheese and Padrón peppers.	14,00€

GUADIANA

TABERNA

◦ DE LA HUERTA ◦

Tomate rosa de la huerta aliñado con AOVE Pink garden tomato seasoned with EVOO	12,50€
Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón Scrambled eggs with baby beans, free range eggs, black truffle and ham	16,00€
Ensalada caprichosa con bacon, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra Whimsical salad with crispy bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese	12,50€
Alcachofas confitadas en texturas con gambones y americana ligada con escabeche de perdiz Artichokes confit in textures with prawns and American sauce bound with pickled partridge	19,00€

◦ PASTAS ◦

Spaguetti carbonara	11,00€
Spaguetti bolognesa	11,00€

◦ DEL MAR ◦

Gambas blancas a la plancha o cocidas (150grm) Grilled or cooked white prawns (150grm)	19,00€
Pulpo braseado con cremoso de patatas revolconas Chargrilled octopus with potato cream and pimentón de la Vera	24,00€
Tartar de trucha de aguasmulas con berenjena frita, burrata de oveja y vinagreta de pistacho y miso. Trout tartar with fried aubergines, sheep burrata and pistachio and miso vinaigrette.	17,00€

GUADIANA

TABERNA

CARNES

Secreto ibérico confitado y crujiente con membrillo y salsa acidulada Crunchy Iberian cured pork shoulder confit with quince jelly and tangy sauce	19,00€	
Chuletillas de cordero maceradas con hierbas del terreno con refritos de ajos, patatas fritas y pimientos del Padrón Marinated lamb chops with reindeer roe with fried garlic, fried potatoes and Padrón peppers	24,00€	
Tataki de lomo de ciervo con su reducción y guacamole Deer loin tataki with its reduction and guacamole	19,00€	
Hamburguesa angus o de ciervo con pan brioche con espuma de setas y queso, mayo kinchie y espinacas fritas Angus or venison burger on a brioche bun with mushroom and cheese foam, kinchie mayo and fried spinach.	13,00€	
Chuletón de ternera premium madurado con patatas Premium matured steak with potatoes	22,50€ (300gr)	39,50€ (600gr)

POSTRES

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado EVOO pudding with ice cream	5,00€
Tarta de queso de cabra con mermelada de tomate Goat cheesecake with tomato jam	6,50€
Torrija de coco con piña en texturas y helado Coconut torrija with textured pineapple and ice cream	6,50€
Pasión por el chocolate (brownie, ganache de avellana y chocolate, mouse de chocolate y naranja, sopa de chocolate blanco y helado de chocolate) Passion for chocolate (brownie, hazelnut and chocolate ganache, chocolate and orange mousse, white chocolate soup and chocolate ice cream)	6,50€