

Los clásicos de la casa		½ración	ración
Jamón de bellota (40g/75gr)		14	23,5
Queso curado de Oveja (40g/120g)		7,5	10,5
Patatas bravas		7,5	9,5
Salmorejo cordobés		7,5	9,5
Mazamorra		7,5	9,5
Berenjenas abunueladas		7,5	10,5
Nuestra rusa con pulpo y pimentón		9,5	12
Flamenquín cordobés con Patatas			13,5
Croquetas de Puchero y Jamón Ibérico		7,5	9,5
Volcán de patatas, huevos y jamón ibérico			12
Revuelto de bacalao, fondo de tomate asado y patatas paja			11,5
Todo lo que sale de nuestra propia huerta			
Ensalada de Aguacate, lima, salmón ahumado y huevas			10,5
Ensalada de bacalao y naranja			11
Habita baby con huevo frito y jamón ibérico			10
Remojón Cordobés			11
Pescaito frito			
Bacalao		8,5	11
Boquerones Victorianos		7,5	9,5
Gambitas cristal con huevo frito		8,5	10,5
Calamares fritos con mahonesa cítrica		7,5	10,5
Pescado (según mercado, preguntar)			
Lomo de Atún Rojo con verduras de temporada			22
Bacalao confitado con tomate especiado y judías salteadas			19
Carnes (solicitar información al camarero de los platos fuera de carta)			
San Jacobo de lomo bajo de vaca y queso raclette			16
Secreto entero 100% Ibérico de Bellota "Encinares del Sur"			16
Churrasco de Solomillo 100% Ibérico de Bellota con salsa de amontillado			18
Arroz de Secreto IB			12
Rabo de toro		13	19
Lomo de vaca madurado (400 grs)			28
Solomillo de vaca Marela (220 grs)			22
Steak Tartar			22
Postres			
Tarta de queso artesano	6	Tarta cremosa de chocolate	6
Pastel cordobés	5	Helado de turrón "La Flor de Levante"	5,5
Torrijas Caseras	6		



VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
FINCA LA CAÑADA: MONTILLA – Verdejo.	3,20	14,00
MONTEALVERO: MONTILLA-Pedro Ximenez		16,00
VIÑAVERDE: MONTILLA Pedro Ximenez, Baladí, Airen, Moscatel.	3,20	16,00
VALLOVERA BLANCO: D.O RIOJA- Viura.	3,00	14,00
DOS CLAVELES: Pedro Ximenez.		16,00
DULAS BLANCO BARRICA: MONTILLA- Pedro Ximenez(6 meses en roble francés).		21,50
FORLONG BLANCO: VT CÁDIZ- Palomino, Pedro Ximenez.		19,00
EL PERRO VERDE: D.O RUEDA- Verdejo.		19,00
MENADE: - D.O RUEDA- Verdejo. ECO.		19,00
MENADE LA MISIÓN: VT CASTILLA LEON- VERDEJO ECO.		29,00
FINCA LAS CARABALLAS: VT CASTILLA- Verdejo (crianza sobre lías) ECO.		21,00
BELONDRADE Y LURTON: D.O RUEDA- Verdejo (10 meses roble francés).		39,50
ABADIA SAN CAMPIO: D.O RIAS BAIXAS- Albariño.		17,00
TERRAS GAUDAS: D.O RIAS BAIXAS- Albariño, Caiño Blanco, Laureiro.		23,00
ZARATE EL PALOMAR: D.O RIAS BAIXAS- Albariño.		29,50
VALDESIL: D.O VALDEORRAS- Godello (crianza sobre lías).		23,00
PREDICADOR BLANCO: D.O RIOJA- Garnacha Blanca, Viura, Malvasía		29,50
PLACET DE VALTOMELLOSO: D.O RIOJA- Viura (crianza 10 meses en "huevos" de roble francés).		28,00
VIÑA DE MARTIN OS PASAS: D.O RIBEIRO Treixadura, Albariño, Torrontés, Lado.		28,00
VIÑA DEL VERO RIESLING: SOMONTANO.		19,00
VIÑA DEL VERO GEWÜRZTRAMINER: SOMONTANO.		21,00

BOTELLAS MAGNUM

TOTO BARBADILLO: CADIZ- Chardonnay, Palomino.	41,00
VIZCARRA SENDA DEL ORO: D.O RIBERA DEL DUERO	31,20
ALONSO DEL YERRO: D.O RIBERA DEL DUERO:	68,00

VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
CLAUS: VALLADOLID- Tempranillo	3,50	17,00
VALLOVERA JOVEN: D.O LA RIOJA- TEMPRANILLO	3,50	16,00
PETIT PITACUM: D.O BIERZO- Mencía	3,40	17,00
PETALOS DEL BIERZO: D.O BIERZO- Mencía, Alicante Bouschet.		27,00
EQUILIBRISTA TINTO: D.O CATALUÑA Syrah, Cariñena, Garnacha (14 meses crianza).		25,00
CASA CASTILLO: D.O JUMILLA- Monastell (8 meses crianza).		22,00
CASA CASTILLO VALTOSCA: D.O JUMILLA- Syrah (12 meses crianza).		26,00
CAMINS DEL PRIORAT: D.O PRIORAT Garnacha, Cariñena, Syrah y otras (6 meses crianza).		28,00
LES TERASSES: D.O PRIORAT- Garnacha, Cariñena (12 meses crianza).		42,00
GUÍMARO: D.O RIBERA SACRA- Mencía.		26,00
ANTÍDOTO: D.O RIBERA DEL DUERO-Tinta Fina (12 meses crianza).		24,00
VENTA LAS VACAS: D.O RIBERA DEL DUERO- Tinta Fina (12 meses crianza).		24,00
AALTO: D.O RIBERA DEL DUERO- Tempranillo (16 meses barrica).		42,00
PSY: D.O RIBERA DEL DUERO- Tempranillo (18 meses barrica).		42,00
HERACLIO ALFARO CRIANZA: D.O RIOJA- Tempranilla (12 meses crianza).		17,00
PREDICADOR TINTO: D.O RIOJA- Tempranillo, Viura (16 meses crianza).		29,50
EL PUNTIDO: D.O RIOJA- Tempranillo (16 meses crianza).		44,00
DEHESA GAGO: TORO- Tinta de toro.		19,00
PAYDOS: TORO- Tinta de toro.		39,00
TANDEM: MARRUECOS- Syrah.		21,00
DULAS TINTO: MONTILLA- Cabernet Sauvignon.		22,00
LUIS CAÑAS CRIANZA		21,00

NOTA: Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario

**VINOS GENEROSOS**

	COPA	BOTELLA
FINO EN RAMA GRAN BARQUERO: D.O MONTILLA MORILES	2,80	12,00
FINO CEBOLLA: D.O MONTILLA MORILES 15 AÑOS		2,80
FINO CAPATAZ: D.O MONTILLA MORILES		6,00
FINO LOS NARANJOS: D.O MONTILLA MORILES		
AMONTILLADO TAUROMAQUIA: D.O MONTILLA MORILES	4,50	
AMONTILLADO CARLO VII: D.O MONTILLA MORILES	5,50	35,00
AMONTILLADO TERREVUELOS: D.O.M:M 35 AÑOS	19,00	97,00
OLOROSO MARQUÉS DE POLEY: D.O MONTILLA MORILES.	5,50	19,00
OLOROSO TAUROMAQUIA: D.O MONTILLA MORILES.	5,60	28,00
OLOROSO ASUNCIÓN: D.O MONTILLA MORILES.	6,00	31,00
PALO CORTADO LAGAR BLANCO: D.O MONTILLA MORILES.	6,00	29,50
PALO CORTADO GRAN BARQUERO: D.O.M.M. 25 AÑOS.	7,60	38,00

VINOS DULCES

	COPA	BOTELLA
DP PX GRAN RESERVA 1990: D.O.M.M. PEDRO XIMENEZ	4,50	25,00
GRAMONA VI DE GLASS: D.O PENEDÉS- Gewürztraminer	9,50	35,00
CHÂTEAU DERESZLA TOKAJ 5 PUTTONYOS: HUNGRIA	9,80	39,50

VINOS ESPUMOSOS

BOCCHORIS BRUT NATURE: Xarel lo, Macabeo, Parellada.		16,00
SUMARROCA BRUT RESERVA: Xarel lo, Macabeo, Parellada.		20,00
AIRE DE L´ORIGAN BRUT: Xarel lo, Macabeo, Parellada.		22,00
GRAMONA LA CUVEÉ GRAN RESERVA BRUT		28,00
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT		33,00
CHAMPAGNE DELAMOTTE: CHARDONNAY		47,00

VINOS ROSADOS

VIÑA MIEDES: D.O CALATAYUD- Garnacha Blanca.	3,20	16,00
ROSELITO: D.O RIBERA DEL DUERO- Tinta Fina, Albillo.		19,00

[PRECIOS EN EUROS]

[10% IVA INCLUIDO]