



ENTRANTES

Selección de quesos nacionales con Membrillo y frutos secos. **26€**

Jamón ibérico de bellota D.O. con pan de cristal y tomate. **34€**

Surtido de embutidos ibéricos D.O. Los Pedroches. **30€**

Crema de calabaza asada a la miel y crutones de sabores. **16€**

Ensalada de burrata, tomate rosa, pesto y brotes tiernos. **20€**

Ensalada Cesar de pollo de campo, crutones de sabores, cogollos de lechuga tierna y bacón crujiente. **17€**

Croquetas caseras de jamón ibérico. **14€**

SEGUNDOS

Pulpo asado, cremoso de patata y chips de tubérculos. **26€**

Lubina salvaje sobre cremoso de coliflor y menestra de verdura baby. **26€**

Lomo alto de vaca madurada a la parrilla, patatas baby y pimientos de padrón. **34€**

Hamburguesa de vaca Madurada, queso cheddar, bacón ahumado y pan de cristal de masa madre. **21€**

Nuestro sándwich Club. **19€**

Sándwich Mixto. **16€**

Pizza (4 quesos, boloñesa, atún, margarita). **16€**

POSTRES

Tarta de queso con galleta de espéculos y helado. **11€**

Fruta de temporada preparada. **11€**



TO START

Selection of national cheese with membrillo (sweet quince) and nuts. **26€**

Iberian acorn-fed ham "D.O." with bread and tomato. **34€**

Assortment of Iberian charcuterie D.O. "Los Pedroches". **30€**

"Burrata" salad, pink tomato, pesto and fresh sprouts. **20€**

Honey roasted pumpkin cream and flavored croutons. **16€**

Cesar salad with chicken, flavored croutons, tender lettuce buds and crispy bacon. **17€**

Iberian ham croquettes. **14€**

SECONDS

Roasted octopus, creamy potatoes and tuber chips. **26€**

Wild sea bass on creamy cauliflower and vegetable stew. **26€**

Grilled beef loin, potatoes baby and "padrón" peppers. **34€**

Hamburger made of matured beef, cheddar cheese, smoked bacon and bread. **21€**

Our sandwich Club. **19€**

Sandwich "mixto" (with ham and cheese). **16€**

Pizza (4 cheese, boloñesa, margarita). **16€**

DESSERT

Cheesecake with speculum biscuit and ice cream. **11€**

Seasonal fruit. **11€**