

# Nuestra Cocina Andaluza

## Entradas

Jamón ibérico 5 Jotas

Queso Payoyo

Ensalada de la casa

Timbal de aguacate con gambas sobre fondo de salmorejo

Revuelto de trigueros, jamón y gambas con crujiente de pan de tomate

Salmorejo con jamón de pato y helado de aceite de oliva

Sopa Sevillana

Croquetas de rabo de toro con chocolate

Cremosos de queso Payoyo

Alcachofas de temporada con habitas sobre crema de panceta

Habas fritas con jamón de Trevélez

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo, al queso

Pastela de cordero con helado de mango. Primer premio II Certamen tapas de Granada

## Mariscos y Pescados

Gamba blanca de Huelva

Quisquillas de Motril

Fritura de pescaitos de Motril

Lomos de merluza al horno con ajitos, al aceite de oliva virgen

Rape con pasas, piñones y cebollitas al vinagre de Jerez

## Carnes

Carrillera ibérica estofada con manzana y cebolla caramelizada

Rabo de toro a la Andaluza

## Cocina Nacional e Internacional

### Entradas

Ensalada de pimientos asados con aguacate y crema de queso

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos

Crema de calabaza con crujiente de Payoyo y sal negra ahumada

Tallos de acelga rellenos de jamón y queso

Anchoas de Cantabria con aguacate

Pulpo braseado con alioli de pimentón de Vera

## Arroces y Pescados

Arroz negro con tropezones ( mínimo 2 personas )

Caldereta de arroz con bogavante ( mínimo 2 personas )

Lomo de bacalao a dos cocciones gratinado con alioli

## Carnes

Chuletitas de cordero lechal al sarmiento

Paletilla de cordero lechal

Steak tartar de solomillo de ternera

Solomillo de ternera

Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto

Entrecot de ternera blanca de Avila

Entrecot de buey