

## ENTRANTES

<b>Jamón Ibérico de Bellota Los Romeros Alanís</b> (100 grs.)	<b>23€</b>
<b>Selección de Quesos Sevillanos</b> Tabla de quesos sevillanos con regañá y dados de membrillo.	<b>18€</b>
<b>Surtido de Ibéricos de la Sierra Norte de Sevilla</b> Jamón ibérico 100% de bellota, caña de lomo ibérico 100% de bellota, chorizo ibérico y salchichón ibérico.	<b>21€</b>
<b>Salmorejo Cordobés con Lomo de Atún Rojo de Almadraba</b> Salmorejo tradicional con lomo de atún semicrudo y migas crujientes de pan cateto.	<b>14€</b>
<b>Ensaladilla de Gambas Blancas al Ajillo y su Coral</b> Ensaladilla tradicional de gambas blancas al ajillo con una fina regañá de su coral.	<b>12€</b>
<b>Tartar de Atún Rojo de Almadraba, Aceite de Lima y Ajoblanco Malagueño</b> Lomo de atún rojo del estrecho picado a cuchillo, macerado con aceite de arbequina y lima.	<b>20€</b>
<b>Espárragos Verdes a la Brasa con Queso Payoyo, Mojo de Tomates Asados y Almendras</b> Espárragos verdes asados al carbón con una nube de queso payoyo curado y un mojo casero de tomates asados.	<b>14€</b>
<b>Huevo de Corral con Espinacas Frescas a la Sevillana</b> Huevo de corral cocido a baja temperatura y frito con espinacas frescas guisadas a la manera sevillana.	<b>11€</b>
<b>Ensalada de Cogollos de Lechuga con Cebolleta con Aceite De Oliva Arbequina</b> Hojas enteras de cogollos de lechuga con cebolleta y aliño de aceite de oliva arbequina virgen extra.	<b>9.5€</b>
<b>Croquetas Caseras de Puchero Andaluz con Hierbabuena</b>	<b>10€</b>
<b>Gambas Blancas de Huelva Cocidas o a la Plancha</b> (250 grs.)	<b>sm</b>

## NUESTROS MONTADITOS Y TOSTAS

- Panecillo de Aceite de Oliva con Presa Ibérica al Whisky y Avellanas Tostadas** **10€**  
Panecillo casero de aceite de oliva con finas láminas de presa ibérica de la Sierra Norte marcada en parrilla y emulsión de salsa al whisky.
- Brioche de Cola de Toro a la Sevillana** **10€**  
Estofado tradicional de rabo de toro deshuesado en brioche tostado con alioli gratinado.
- Mollete de Pringá** **10€**  
Montadito de mollete artesano con masa madre y pringá de puchero.

## PESCADOS

- Lomo Selecto de Bacalao Frito con Alboronía** **19€**  
Taco de bacalao selecto a la andaluza con un pisto de berenjena, calabaza asada y su pilpil.
- Corvina del Estrecho con Judías Verdes Salteadas y Crema Serrana** **21€**  
Lomo de corvina del estrecho a la plancha con una crema serrana al ajo y judías verdes salteadas.
- Lomo de Atún Rojo de Almadraba con Cebollitas Confitadas** **24€**  
Taco de lomo de atún rojo glaseado con su demi glace y cebollitas perla confitadas y tostadas.

## CARNES

- Carrillera Ibérica Glaseada al Oloroso con Chirivías** **17€**  
Carrilleras de cerdo ibérico de la dehesa sevillana guisadas con oloroso, chirivías salteadas y un suave puré.
- Pluma Ibérica de la Sierra Norte a la Brasa** **19€**  
Pluma ibérica de la Sierra Norte a la parrilla de carbón con guarnición de patatas naturales fritas en aceite de oliva o salteado de verduras.
- Solomillo de Retinto a la Brasa** **24€**  
250 grs. De solomillo de retinto a la parrilla de carbón con guarnición de patatas naturales fritas en aceite de oliva o salteado de verduras.

## NUESTROS POSTRES

- El Clásico Arroz con Leche** **6€**
- Bizcocho Fluido de Chocolate con Helado de Violetas y Crema de Chocolate Blanco** **7€**
- Leche Frita con Crema de Naranja y Helado de Azahar** **6€**
- Ensalada de Frutas y Bayas con Helado de Vainilla Bourbon y Crumble** **6€**

Si necesita información sobre los alérgenos de nuestra carta, por favor, consulte a nuestro personal

También disponemos de pan sin gluten