

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## LUNES ► MONDAY

### ENTRANTE - STARTER

Salmorejo cordobés tradicional   
Traditional Cordoban salmorejo

### PRINCIPAL - MAIN

Lomo de lubina a la espalda  
Grilled sea bass fillet

### POSTRE - DESSERT

Flan de maracuyá   
Passion fruit flan

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO 

GLUTEN 

LACTOSA / LACTOSE 

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.  
The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## MARTES ► TUESDAY

### ENTRANTE - STARTER

Ensalada templada de queso de cabra **G** **L**  
y frutos secos  
Warm salad of goat cheese and nuts

### PRINCIPAL - MAIN

Lomo de vaca a la parrilla con verduras asadas  
Grilled beef sirloin with roasted vegetables

### POSTRE - DESSERT

Tartita de queso payoyo **L**  
Payoyo cheese tart

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO **V** GLUTEN **G** LACTOSA / LACTOSE **L**

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.  
The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## MIÉRCOLES ► WEDNESDAY

### ENTRANTE - STARTER

Espaguetis con gambas al pilpil **G** ► **L**  
Spaghetti with prawns in pil-pil sauce

### PRINCIPAL - MAIN

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta **L** ►  
Peppered Iberian pork tenderloin

### POSTRE - DESSERT

Brownie de chocolate con helado de vainilla **G** ► **L**  
Chocolate brownie with vanilla ice cream

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO **V** ► GLUTEN **G** ► LACTOSA / LACTOSE **L** ►

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.

The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## JUEVES ► THURSDAY

### ENTRANTE - STARTER

Crema de patata trufada   
Truffled potato cream

### PRINCIPAL - MAIN

Calamar asado al estilo mediterráneo  
Mediterranean-style grilled squid

### POSTRE - DESSERT

Torrija caramelizada    
Caramelized French toast

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

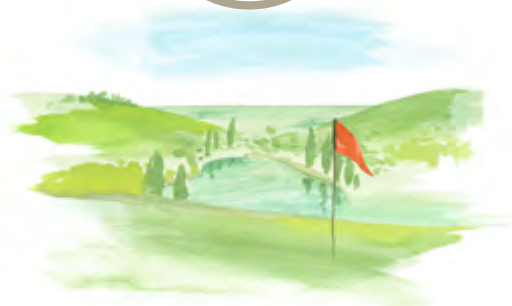
VEGAN / VEGANO  GLUTEN  LACTOSA / LACTOSE 

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.

The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## VIERNES ► FRIDAY

### ENTRANTE - STARTER

Risotto con huevo a baja temperatura ►  
Risotto with slow-cooked egg

### PRINCIPAL - MAIN

Pechuga de pollo al ajillo  
Garlic chicken breast

### POSTRE - DESSERT

Trío de helados caseros ►  
Trio of homemade ice creams

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO ► GLUTEN ► LACTOSA / LACTOSE ►

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.  
The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## SÁBADO ► SATURDAY

### ENTRANTE - STARTER

Carpaccio de vacuno con rúcula y parmesano   
Beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese

### PRINCIPAL - MAIN

Lomo de salmón con salsa de mostaza antigua  
Salmon fillet with whole-grain mustard sauce

### POSTRE - DESSERT

Fruta de temporada   
Seasonal fruit

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO  GLUTEN  LACTOSA / LACTOSE 

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.

The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included

# MENU DEL DÍA SET MENU OF THE DAY



## DOMINGO ► SUNDAY

### ENTRANTE - STARTER

Paella mixta (mínimo 2 personas)  
Mixed paella (minimum 2 people)

### PRINCIPAL - MAIN

Huevos fritos con pimientos de Padrón  
Fried eggs with Padrón peppers

### POSTRE - DESSERT

Chocolate en texturas **G** ► **L**  
Chocolate in various textures

EUR 39



Escanee el código QR para consultar nuestros certificados y garantías de origen y sostenibilidad. Scan the QR code to view our certificates and sustainability guarantees.

VEGAN / VEGANO **V** ► GLUTEN **G** ► LACTOSA / LACTOSE **L** ►

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local.  
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.

The products used in our menu are of local origin.  
All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido • Prices in EUR / VAT included