

---

## PARA COMPARTIR

Buñuelos de mejillones y jamón ibérico (1u)	ML   L   G   SF   H	3,5
Surtido de quesos de Andalucía	L	20
Tabla de embutidos ibéricos	SF	27
Pan con tomate	G	4,5
Cortezas de cerdo, puré de aguacate y salpicón de verduras	SF	9
Calamares en aros fritos con salsa andaluza	ML   P   H   G   SF   MZ	19

---

## ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con aguacate asado	SF   G	13
Ensaladilla de patata y zanahoria con melva	H   P   G	14
Sardina ahumada con la porra antequerana	SF   G   P	15
Brotos tiernos de lechuga y lascas de queso Payoyo	L   SF   MZ   FS	13
Ensalada de garbanzos a la flamenca, al estilo La Finca	H   A	14
Pimientos rojos asados con migas de bacalao y aceitunas	P	15
Ensalada de berenjena con jamón ibérico y almendra	SF   FS	17
Tostada de salmón ahumado con pepino y yogur	P   L   SF   G	15
Huevos revueltos con virutas de jamón ibérico y patatas paja	H	17

---

## PLATOS PRINCIPALES

Pescado del día	P	SM
Brocheta de pulpo, patatas al mortero y pimentón de la Vera	ML	24
Tagliatelle con tomate, gamba blanca y aceituna de albahaca	P   G   M	20
Arroz de costilla de cerdo y hierbas aromáticas	SF	23
Alitas de pollo fritas con salsa de yogur	G   L	19
Mollete de pringada con cebolla escabechada	G   SF	18
Flamenquín relleno de champiñón	G   H   L   SF	23
Hamburguesa de vaca con beicon crujiente	G   L   MZ   H	24

---

## POSTRES

Ensalada de frutas con sorbete del día	G   FS	9
Flan de café haba tonka y caramelo	L   H   SF	9
Natillas de chocolate blanco con merengue de almendra	L   H   FS	10
Brownie de chocolate negro, kikos y tofe de fruta de pasión	L   H   FS   SJ   S	12
Selección de helados y sorbetes ( 1 bola )	G   H   L   FS	3

\* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.

---

G	Gluten	H	Huevo	FS	Frutos Secos	M	Crustáceos	C	Cerdo	A	Apio	CH	Cacahuets	S	Sésamo
L	Leche	P	Pescado	AJ	Ajo	ML	Moluscos	SJ	Soja	MZ	Mostaza	AL	Altramueces	SF	Sulfitos

---