



Restaurante

Entradas

Entradas frías

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Jamón ibérico bellota 100 grs	<u>10</u>	<u>18</u>
Lomito ibérico bellota 100 grs	<u>8</u>	<u>15</u>
Surtido de quesos		<u>15</u>
Queso de oveja viejo		<u>12</u>
Ensalada de la casa		<u>9</u>
Pimientos asados con langostinos		<u>10</u>
Cogollos con anchoas		<u>12</u>
Gazpacho en temporada		<u>6</u>
Salmorejo en temporada		<u>7</u>
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro		<u>12</u>

Entradas calientes

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
Alboronías		<u>6</u>
Espinacas con garbanzos		<u>6</u>
Sopa de picadillo		<u>4</u>
Sopa de ajos		<u>6</u>
Pisto		<u>7</u>
Almejas en salsa verde		<u>12</u>
Revuelto de espárragos trigueros		<u>12</u>
Croquetas	<u>6</u>	<u>10</u>
Bolitas de bechamel y gambas	<u>6</u>	<u>10</u>
Ajofrito		<u>7</u>
Alcachofas naturales con jamón ibérico		<u>12</u>
Pescado frito: boquerones, pijotas, adobo, bacalao, salmonetes, calamares...		<u>12</u>

Plato Principal

Arroces

Arroz caldoso con perdiz	_____	12
Paella: arroz a banda, arroz negro, paella de marisco, paella valenciana, fideua (mínimo 2 personas por encargo)	_____	12

Pescados

Lomo de merluza a la plancha	_____	18
a la marinera	_____	18
a la romana	_____	18
Bacalao confitado o al pilpil	_____	15
Pescado del día	_____	S/M

Carnes

Secreto ibérico a la plancha	15
Solomillo ibérico a la plancha	15
al roquefort	15
a la pimienta	15
al Pedro Ximenez	15
Solomillo de Ternera a la plancha	18
al roqueford	18
a la pimienta	18
Cochinillo lechal al horno	18
Cordero lechal al horno	18
al ajillo	18
Chuletas cordero lechal a la plancha	18
lechal empanadas	18
Cola de toro	15

Postres

Flan de coco
Tocino de cielo
Tarta de queso
Higos cocidos con ron y miel
Tarta de calabaza y almendra
Creme boule
Crema de chocolate
Crema de vainilla
Coulant de chocolate con helado de chocolate blanco
Tulipa de helado

Postre	_____	4
Cubierto	_____	1



Plaza de Andalucía, 10 Montellano | Sevilla
Tlf.: 954 875 110