

## Embutidos

- Tabla de Ibéricos..... 19.00 €
- Jamón Ibérico..... 21.00 €
- Queso Curado..... 16.00 €

## Entrantes Frios

- Ensaladilla de Langostinos..... 10.00 €
- Remojón Granadino..... 12.00 €
- Ensalada de Codorniz en Escabeche..... 16.00 €
- Cogollos de Tudela con Langostinos al Ajillo..... 12.00 €
- Esfera de Salmón con Crema de Yogurt Griego y remolacha ..... 10.00 €
- Remojón Granadino..... 12.00 €
- Salmorejo y su guarnición (en temporada)..... 8.00 €

## Entrantes Calientes

- Tabla de Tapas( para 2 Pax)..... 16.00 €
- Alcachofas Mar y Tierra..... 15.00 €
- Habitas Baby con Jamón de Trevélez..... 12.00 €
- Huevos Rotos de Corral con Jamón o Chorizo de Matanza ..... 12.00 €
- Wok de Salteado de tallarín, verduras y langostinos ..... 12.00 €
- Pimientos del Piquillo rellenos de Rabo de Toro..... 12.00 €
- Boquerones desraspados en adobo..... 12.00 €
- Calamares a la Andaluza..... 12.00 €
- Albondigón con Salsa de Almendras ..... 3.00 €/unidad
- Croquetón de pollo y jamón ..... 3.00 €/unidad

## Carnes

- Rabo de Toro al Oloroso..... 18.00 €
- Solomillo de Cerdo Soleá..... 14.00 €
- Abanico Ibérico a la Parrilla..... 16.50 €
- Codillo Asado con reducción de Miel de Caña de Motril..... 15.00 €
- Tataki de Vaca Vieja ( 200 gr)..... 17.00 €
- Entrecot de Lomo bajo (350 gr)..... 24.00 €

## Pescados

- Bacalao Confitado y su pil-pil sobre lecho de Verduras Braseadas 22.00 €
- Tacón de Atún Rojo la brasa..... 20.00 €
- Calamar al estilo del Chef..... 18.00 €
- Salmón Soleá..... 17.50 €

**Postres**

- Brownie ..... 5.00 €
- Tarta de Queso..... 5.00 €
- Helado de Turrón del Chef con tierra garrapiñada y toffe 5.00 €
- Cassata de los Italianos..... 6.00 €
- Helado de Chocolate de los Italianos..... 6.00 €