

ARROCES Y FIDEUÁS

RICE DISHES & FIDEUAS

PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS.
PRICE PER PERSON. MINIMUM OF 2 PEOPLE.

Fideuá con jibia y langostinos <i>Fideua with cuttlefish and king prawns</i>	16€
Paella de marisco <i>Seafood paella</i>	16€
Paella mixta <i>Mixed paella</i>	18€
Paella de pollo de corral <i>Free-range chicken paella</i>	16€
Paella de verduras <i>Vegetable paella</i>	14€
Paella de hierbabuena con boquerones <i>Paella with fresh anchovies and a touch of mint</i>	19€
Arroz negro <i>Black rice</i>	18€
Arroz de secreto ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian pork “secreto” rice</i>	19€
Arroz caldoso de bogavante <i>Creamy lobster rice</i>	25€

🕒 30 mins. elaboración / 30-minute preparation

POSTRES

DESSERTS

Mousse de Donettes <i>Donettes mousse</i>	6€
Mousse de algarrobo <i>Carob mousse</i>	6€
Mousse de limón <i>Lemon mousse</i>	6€
Milhojas <i>Mille-feuille</i>	6.5€
Fruta <i>Fresh fruit</i>	6€

REFRESCOS

SOFT DRINKS

Agua <i>Still water</i>	3€
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	3€
Coca Cola, Coca zero, Fanta naranja o limón, 7up, Tónica Schweppes, Nestea o Aquarius <i>Coke, Coke zero, Fanta Orange or Lemon, 7up Tonic water, Nestea, Lemon Aquarius</i>	3€
Zumo de piña o melocotón <i>Pineapple or peach juice</i>	2.5€
Mosto tinto <i>Red grape juice</i>	2.5€

CERVEZAS

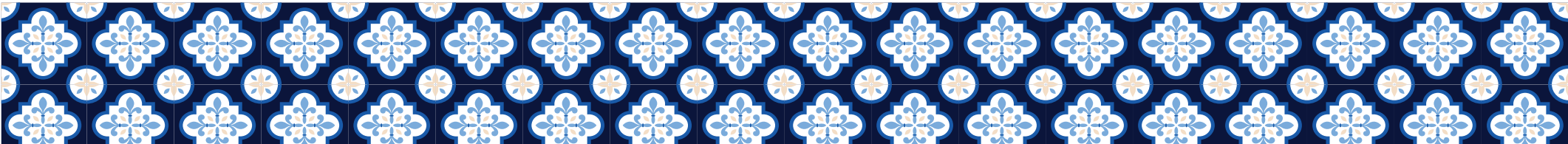
BEER

Caña / <i>Small</i>	2.9€
Caña 0.0 / <i>Alcohol-free Small</i>	2.9€
Clara limón / <i>Radler</i>	2.9€
Copa / <i>Glass</i>	3.9€
Pinta / <i>Pint</i>	4.5€
Tanque / <i>Large</i>	5.5€
Alhambra 1925 (botella) / (<i>bottle</i>)	3.9€
Daura sin gluten (botella) / <i>Gluten-free (bottle)</i>	3.9€

VINOS

WINES

Blanco Albariño <i>White Albariño</i>	4.5€
Blanco Verdejo <i>White Verdejo</i>	4€
Tinto Rioja o Ribera <i>Red: Rioja or Ribera del Duero</i>	4€
Rosado Navarra <i>Rosé Navarra</i>	4€
Cava <i>Cava</i>	4.5€



ENTRANTES
STARTERS

Croquetas de gambas al ajillo (unidad) <i>Garlic shrimp croquettes (unit)</i>	2€
Croquetas de pollo (unidad) <i>Chicken croquettes (unit)</i>	2€
Tortilla de patatas trufada hecha al momento <i>Truffled Spanish potato omelette</i>	14€
Berenjenas con miel de caña de Frigiliana <i>Fried aubergine with cane honey</i>	10€
Pulpo en escabeche picante <i>Pickled octopus</i>	18€
Jamón de bellota 100% <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	26€

ENSALADAS
SALADS

Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	10€
Ensalada de pimientos asados <i>Roasted pepper salad</i>	10€
Tomates camperos con anchoas <i>Local tomatoes with anchovies</i>	11€
Tomates camperos con tronco de atún <i>Local tomatoes with tuna loin</i>	11€
Cogollos a la cordobesa <i>Bud lettuce, Córdoba style</i>	11€
Ensalada templada de langostinos <i>Warm prawn salad</i>	16€
Ensalada con queso de cabra y bacon <i>Goat cheese and bacon salad</i>	16€

CARNES
MEATS

Secreto de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian pork "secreto"</i>	24€
Preso 100% de bellota <i>100% acorn-fed Iberian pork "presa"</i>	26€
Entrecot de ternera (La Finca) <i>Beef entrecôte (La Finca)</i>	29€
Pollo CB23 Pollo entero frito con patatas y huevo <i>CB23 chicken</i> <i>Whole fried chicken with potatoes and egg</i>	28€

ESPECIALIDADES
SPECIALITIES

Caldillo de pintarroja <i>Small-spotted catshark soup</i>	4.5€
Taza de gazpachuelo <i>Cup of gazpachuelo</i>	9€
Migas marineras <i>Fisherman-style breadcrumbs</i>	14€

Servicio de pan ecológico de masa madre <i>Organic sourdough bread</i>	1.5€
---	------

DE LA COSTA
FROM THE COAST

Boquerones <i>Fresh anchovies</i>	12€
Salmonetes <i>Red mullet</i>	15€
Jibia frita <i>Fried cuttlefish</i>	14€
Bacalao <i>Fried Cod</i>	14€
Torreznos de morena <i>Fried moray eel bites</i>	15€
Calamar a la plancha <i>Grilled squid</i>	28€
Pescado del día a la plancha <i>Grilled fish of the day</i>	24€

MARISCOS
SEAFOOD

Langostinos al pil pil <i>Prawns in pil-pil sauce</i>	15€
Almejas <i>Clams</i>	21€
Mejillones en escabeche picante <i>Mussels in a spicy pickled sauce (escabeche)</i>	14€
Bogavante frito con patatas, huevo y pimientos <i>Fried lobster with potatoes, egg, and peppers</i>	35€

Información de alérgenos disponible.
Allergen information available upon request.