

RISI E FIDEUÀ

RICE DISHES & FIDEUAS

PREZZO PER PERSONA (MINIMO 2 PERSONE).
PRICE PER PERSON. MINIMUM OF 2 PEOPLE.

Fideuà con seppia e gamberi <i>Fideua with cuttlefish and king prawns</i>	16€
Paella ai frutti di mare <i>Seafood paella</i>	16€
Paella mista <i>Mixed paella</i>	18€
Paella con pollo ruspante <i>Free-range chicken paella</i>	16€
Paella di verdure <i>Vegetable paella</i>	14€
Paella con acciughe fresche e menta <i>Paella with fresh anchovies and a touch of mint</i>	19€
Riso nero al nero di seppia <i>Black rice</i>	18€
Riso con secreto iberico di bellota <i>Acorn-fed Iberian pork “secreto” rice</i>	19€
Riso brodoso all’astice <i>Creamy lobster rice</i>	25€

 30 minuti di preparazione / 30-minute preparation

DOLCI

DESSERTS

Mousse ai Donettes <i>Donettes mousse</i>	6€
Mousse alla carruba <i>Carob mousse</i>	6€
Mousse al limone <i>Lemon mousse</i>	6€
Millefoglie <i>Mille-feuille</i>	6.5€
Frutta fresca <i>Fresh fruit</i>	6€

BIBITE

SOFT DRINKS

Acqua naturale <i>Still water</i>	3€
Acqua frizzante <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€
Succo di ananas o pesca <i>Pineapple or peach juice</i>	2.5€
Succo d’uva rossa <i>Red grape juice</i>	2.5€

BIRRE

BEER

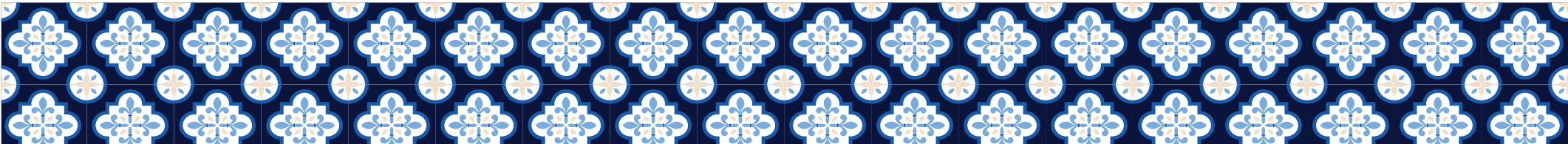
Birra piccola alla spina / <i>Small</i>	2.9€
Birra piccola analcolica / <i>Alcohol-free Small</i>	2.9€
Radler / <i>Radler</i>	2.9€
Bicchiere / <i>Glass</i>	3.9€
Pinta / <i>Pint</i>	4.5€
Birra grande alla spina / <i>Large</i>	5.5€
Alhambra 1925 (bottiglia) / <i>(bottle)</i>	3.9€
Daura senza glutine (bottiglia) / <i>Gluten-free</i>	3.9€

VINI

WINES

VINS AU VERRE
BY THE GLASS

Vino bianco Albariño <i>White Albariño</i>	4.5€
Vino bianco Verdejo <i>White Verdejo</i>	4€
Vino rosso Rioja o Ribera <i>Red: Rioja or Ribera del Duero</i>	4€
Rosato Navarra <i>Rosé Navarra</i>	4€
Cava <i>Cava</i>	4.5€



ANTIPASTI
STARTERS

Crocchette di gamberi all'aglio (per unità) <i>Garlic shrimp croquettes (per unità)</i>	2€
Crocchette di pollo (à l'unité) <i>Chicken croquettes (unit)</i>	2€
Tortilla di patate al tartufo <i>Truffled Spanish potato omelette</i>	14€
Melanzane fritte con miele di canna <i>Fried aubergine with cane honey</i>	10€
Polpo marinato piccante <i>Pickled octopus</i>	18€
Prosciutto iberico 100% bellota <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	26€

INSALATE
SALADS

Insalata russa <i>Russian salad</i>	10€
Insalata di peperoni arrosto <i>Roasted pepper salad</i>	10€
Pomodori con acciughe <i>Local tomatoes with anchovies</i>	11€
Pomodori con tonno <i>Local tomatoes with tuna loin</i>	11€
Cuori di lattuga alla cordobese <i>Bud lettuce, Córdoba style</i>	11€
Insalata tiepida di gamberi <i>Warm prawn salad</i>	16€
Insalata con formaggio di capra e bacon <i>Goat cheese and bacon salad</i>	16€

CARNI
MEATS

Secreto iberico bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian pork "secreto"</i>	24€
Preso iberico bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian pork "presa"</i>	26€
Entrecôte di manzo (La Finca) <i>Beef entrecôte (La Finca)</i>	29€
Poulet CB23 Pollo fritto intero con patate e uovo <i>CB23 chicken</i> <i>Whole fried chicken with potatoes and egg</i>	28€

SPECIALITÀ
SPECIALITIES

Zuppa di palombo <i>Small-spotted catshark soup</i>	4.5€
Tazza di gazpachuelo <i>Cup of gazpachuelo</i>	9€
Migas marinare <i>Fisherman-style breadcrumbs</i>	14€

Servizio di pane biologico con lievito madre <i>Organic sourdough bread</i>	1.5€
--	------

DALLA COSTA
FROM THE COAST

Alici fresche <i>Fresh anchovies</i>	12€
Triglie <i>Red mullet</i>	15€
Seppia frita <i>Fried cuttlefish</i>	14€
Baccalà fritto <i>Fried Cod</i>	14€
Murena frita <i>Fried moray eel bites</i>	15€
Calamaro alla griglia <i>Grilled squid</i>	28€
Pesce del giorno alla griglia <i>Grilled fish of the day</i>	24€

FRUTTI DI MARE
SEAFOOD

Gamberi al pil-pil <i>Prawns in pil-pil sauce</i>	15€
Vongole <i>Clams</i>	21€
Cozze in escabeche piccante <i>Mussels in a spicy pickled sauce (escabeche)</i>	14€
Astice fritto con patate, uovo e peperoni <i>Fried lobster with potatoes, egg, and peppers</i>	35€

Informazioni sugli allergeni disponibili.
Allergen information available upon request.