

Buen Provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Horario: de 20:00 a 22:30 h.

Precios con IVA incluido.

Suplemento Room Service: 3 € por servicio.

Español 1 English 5

ENTRANTES

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo 9 €

Tradicional crema fría de tomate, pan y aceite de oliva,
servida con virutas de jamón ibérico y huevo duro

Ensalada de tomate rosa de Alcolea con melva canutera 10 €

Tomate rosa de Alcolea, acompañados de melva canutera en aceite de oliva,
cebolla morada y un aliño de vinagre de Jerez y sal en escamas

Ensaladilla rusa con ventresca de atún 10 €

Acompañada de pimientos asados y aliñada con aceite de oliva virgen extra

Ensalada de perdiz en escabeche 13 €

Deliciosa ensalada de hojas verdes frescas con perdiz escabechada,
cebolla morada y zanahoria, aliñada con su propio escabeche

Carpaccio de ternera con parmesano y alcaparras 15 €

Finas láminas de ternera aderezadas con aceite de oliva virgen extra,
lascas de queso parmesano y alcaparras

Croquetas cremosas 10 €

Pregunte a nuestro equipo por el sabor

PESCADOS

Tarantelo de atún a la brasa 22 €

Con toque de ajo, limón y perejil

Salmón a la brasa con aliño cítrico 20 €

Con guarnición de verduras asadas y aliño de lima y eneldo

Pescado de la lonja asado a la donostiarra 10 € / 100 g

Pregunte a nuestro equipo por la selección de pescado fresco del día

CARNES

Pollo a la brasa con especias andaluzas 15 €

Jugoso contramuslo de pollo deshuesado, marinado en una mezcla de ajo, pimentón dulce, comino y limón, cocinado a la brasa y servido con verduras asadas

Chuleta de vaca madurada 12 € / 100 g

Pimientos de Padrón y patatas rústicas

Presa ibérica con salsa chimichurri 26 €

Presa ibérica a la parrilla, servida con papas arrugás y salsa chimichurri

Hamburguesa premium del Pazo de Recimil (Lugo) 18 €

Carne de ternera gallega de la finca familiar, cocinada a la brasa, servida con queso de cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y mayonesa, acompañada de patatas fritas caseras

POSTRES

Pastel cordobés 8 €

Hojaldre relleno de cabello de ángel, espolvoreado con azúcar y canela

Piña asada con helado de coco 6 €

Piña fresca asada a la parrilla, servida con helado de coco y un toque de miel de caña

Tiramisú 9 €

Clásico tiramisú italiano con suave crema de mascarpone, bizcochos empapados en café y un toque de cacao

Tarta de queso 8 €

Tarta de queso suave y cremosa, acompañada de mermelada de frutos rojos

Enjoy Your Meal
A GOURMET EXPERIENCE

This establishment has information on food allergies and intolerances available for guests. Please ask our staff to consult it.

Hours: from 8 p.m. to 10:30 p.m.

All prices include VAT.

Room Service Supplement: €3 per service.

Español 1 **English 5**

STARTERS

Cordoban salmorejo with Iberian ham & egg € 9

Traditional cold tomato, bread and olive oil cream, served with shavings of Iberian ham and hard-boiled egg

Alcolea pink tomato & frigate tuna salad € 10

Alcolea pink tomatoes, accompanied by frigate tuna in olive oil, red onion, and a dressing of Sherry vinegar and flaky salt

Russian salad with tuna belly € 10

Served with roasted peppers & dressed with extra virgin olive oil

Pickled partridge salad € 13

A delicious salad of fresh green leaves with pickled partridge, red onion and carrot, dressed in its own escabeche marinade

Beef carpaccio with Parmesan & capers € 15

Thin slices of beef drizzled with extra virgin olive oil, Parmesan shavings and capers

Creamy croquettes € 10

Please ask our team for the available flavour

FISH DISHES

Chargrilled tuna “tarantelo” € 22

Fatty tuna fillet with a touch of garlic, lemon & parsley

Chargrilled salmon with citrus dressing € 20

Served with roasted vegetables & a lime and dill dressing

Basque-style grilled Market fish € 10 / 100 g

Please ask our team for the fresh fish selection of the day

MEAT DISHES

Chargrilled chicken with Andalusian spices € 15

Juicy boneless chicken thigh, marinated in a blend of garlic, sweet paprika, cumin and lemon, cooked over the grill & served with roasted vegetables

Matured beef chop € 12 / 100 g

Served with Padrón peppers & rustic potatoes

Iberian pork shoulder with chimichurri sauce € 26

Chargrilled Iberian pork shoulder, served with “papas arrugás” (potatoes with mojo spicy sauce) & chimichurri sauce

Premium burger from Pazo de Recimil (Lugo) € 18

Galician beef from the family estate, chargrilled and served with Cheddar cheese, caramelised onion, rocket and mayonnaise, accompanied by homemade chips

DESSERTS

Cordoban pastry € 8

Puff pastry filled with candied spaghetti squash, dusted with sugar and cinnamon

Grilled pineapple with coconut ice cream € 6

Fresh pineapple grilled over the fire, served with coconut ice cream and a touch of sugarcane honey

Tiramisu € 9

Classic Italian tiramisù with smooth mascarpone cream, coffee-soaked sponge fingers and a dusting of cocoa

Cheesecake € 8

Smooth and creamy cheesecake, served with red berry jam

