



SOMOS DE BARRA

Ostra a la meunier (unidad)	6€
Tartar de ternera pajuna, parmesano y anacardo	25€
Croquetas de jamón ibérico	14€
Ensaladilla rusa, mojama y melva	18€
Canelones de gallina, callos y coliflor	20€
Corvina salvaje frita y lima	22€
Solomillo jamonzar y Wellington	22€
Alitas deshuesadas y cebolla encurtida	16€
Mollejas de ternera, boniato y espinacas	24€
Manitas de cerdo y ajopollo	18€
Servicio de pan y aceite	2€

VINO BLANCO

Lyra(Chardonnay)	4,5€
Diez dias de Marzo (Jaen blanco-Macabeo)	5€
Garcia de Verdevique (Vigiriego)	4€
El Sueño del Niño (Zalema)	4,5€
Alberto (Verdejo)	4€

VINO ESPUMOSO

Toto de Barbadillo (Chardonnay- Palomino fino)	4,5€
Lumé (Zalema)	4,5€
Parés Baltá (Macabeo-Xarelo-Parellada)	4€

VINO TINTO

2.5 Obras (Petit Verdot-Garnacha-Syrah)	4,5€
Paraje de Mincal (Tempranillo)	4,5€
Iceni (Tintilla de Rota-Syrah)	4,5€
El Pino Rojo (Pinot Noir)	5€

VINOS GENEROSOS

Manzanilla Pastora (Palomino Fino)	5€
Manzanilla Trinidad (Palomino Fino)	4,5€
Fino 2da Bota (Pedro Ximénez)	5,5€
Fino Tradición (Palomino Fino)	9,5€
Tauromaquia Amontillado(PedroXimenéz)	8,5€
Amontillado Amón (Pedro Ximenéz)	5,5€