

ENTRANTES

Salmorejo cordobés con mimosa de huevo y jamón	8,00 €
Milhojas de queso de cabra, piña caramelizada y ralladura de foie	13,50 €
Canelones rellenos de rabo de toro gratinados con bechamel	15,50 €
Pata de pulpo a la plancha sobre cama de parmentier y ali-oli	18,00 €
Rueda de jamón ibérico con pan crujiente y tomate fresco	23,50 €
Ventresca de atún en ensalada y vinagreta de tomate seco y chile	13,50 €

PLATOS PRINCIPALES

Tournedó de solomillo de ternera con verduras y salsa de boletus	22,50 €
Lomo de Buey braseado con patata al horno	18,50 €
Magret de pato con zumo de pomelo y miel	16,50 €
Salteado de pluma ibérica y pimientos del padrón	14,50 €
Suprema de bacalao al pil pil con paté de aceitunas negras	17,00 €
Lomo de merluza austral a la espalda	17,00 €
Corvina fresca con puré de patatas y verduras salteadas	17,50 €

Nota: IVA incluido

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Tosta del plato que nos da el nombre Somallao	13,00 €
Timbal de rabo de toro	15,00 €
Steak tartar tradicional	26,00 €
Carpaccio de ternera con ralladura de foie y parmesano	14,50 €
Cazuelita de gambas al ajillo	15,00 €
Carpaccio de langostinos con vinagre de manzana y aceite de eneldo	16,00 €
Hamburguesa gourmet al plato	16,50 €

POSTRES

Pirámide de yogur de corazón de mango	5,00 €
Tarta de la casa	5,50 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50 €
Helados variados	5,50 €
Fruta de temporada	6,00 €

Nota: IVA incluido