



## PARA PICAR

Croquetas de jamón ibérico (caseras)  
Ensaladilla rusa (casera)  
Patatas con salsa brava o ali-oli  
Patatas 4 salsas  
Morcilla de arroz  
Salmorejo cordobés  
Mojama  
Pulpo  
Calamares salteados con trigueros a las finas hierbas  
Gamba de Huelva cocida o plancha - 150 grs  
Queso curado de oveja (D.O. Extremadura)  
Anchoas del Cantábrico  
Boquerones en vinagre (caseros)  
Matrimonio (anchoas y boquerones)  
Jamón ibérico de bellota  
Pimientos de padrón  
Tumbonas de Barbate (canapés de atún rojo estilo andaluz)  
Pan tostado con tomate  
Cesta de pan y picos

## VERDURITAS DE MI HUERTA

Habitas "mini" con jamón ibérico sobre nido de hojaldre  
Berenjenas a la Andaluza con miel de caña  
Parrillada de verduras  
Espárragos "Cojonudos" con salsa romescu  
Corazones de alcachofas salteadas con ibérico y ajo tostado

## LAS ENSALADAS

La Andaluza  
Tomate "aliñao" pelado  
De tomate y ventresca  
Del pastor (espínacas, queso de cabra, bacon crujiente, huevo escalfado, emulsión de mostaza a la antigua)  
César (palomitas de pollo, picatostes, queso parmesano y salsa césar)

## DE GALLINA DE CORRAL

Tortilla de patatas  
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico  
Huevos rotos con chanquetes (sin patatas)  
Huevos fritos XXL con patatas y pimientos verdes fritos  
Nuggets de solomillo de pollo (caseros)  
Pechuga de pollo a la plancha

## LA FRITURA ANDALUZA

Friturita variada andaluza  
Boquerón frito  
Puntillitas  
Chanquetes  
Bienmesabe adobado en casa (cazón)  
Calamares de potera  
Tortilla de camarones de la bahía de Cádiz - artesanal

## PESCADOS

Chipirón a la plancha  
Tartar de atún rojo  
Tacos de bacalao a la cordobesa  
Solomillo de atún rojo de almadraba con piki piki de hierbabuena  
Choco a la plancha (sepia)  
Emperador a la plancha

## CARNES

Parrillada ibérica  
Presa ibérica  
Secreto ibérico  
Solomillo ibérico (plancha ó roquefort)  
Solomillo de ternera al Pedro Ximenez  
Lomo alto fileteado (250 grs o ½ Kg)  
Super hamburguesa especial La Andaluza (300 grs) en pan de mollete  
Hamburguesa La Andaluza (150 gr)

## ARROCES Y PAELLAS (mínimo dos personas)

Tiempo de preparación unos 40 minutos  
También se hacen arroces especiales por encargo y para llevar

Paella de marisco  
Paella de verduras  
Paella mixta  
Paella "to pelao"  
Arroz a banda  
Arroz con bogavante  
Arroz negro

La mayor parte de nuestros alimentos son aptos para celíacos. Pregúntenos. 

IVA INCLUIDO