

ENSALADAS Y ENTRADAS

ENSALADA DE PIMIENTOS	13. 70 /6. 90
ENSALADA DE LA CASA	13. 20 /7. 90
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y CEBOLLA	18. 85 15. 25
ESPARRAGOS BLANCOS AL GUSTO	15. 65
ANCHOAS EN SALAZÓN DE SANTOÑA	21. 50
MOJAMA DE ATÚN	15. 75 /8. 95
CROQUETAS CASERAS DE LANGOSTINOS	15, 65 /8, 00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	15, 65 /8, 00
ENSALADILLA "GIRALDA"	11. 00 /5. 50

SOPAS FRIAS Y CALIENTES

SALMOREJO CORDOBES	11. 00 /5. 50
SOPA DE PICADILLO	10. 70
SOPA MARINERA	17, 30
CAZUELA DE FIDEOS C/ BOGAVANTE NACIONAL	23, 60

NUESTROS PESCADOS

MERLUZA DE PINCHO AL ESTILO "GIRALDA"	31, 00
MERLUZA DE PINCHO ROMANA O PLANCHA	29. 60
NUESTRO COGOTE DE MERLUZA AL HORNO C/ BILBAINA	28, 90
LOMO ALTO DE ATÚN ROJO C/ REDUCCIÓN DE SOJA	30, 30
TARTAR DE ATÚN ROJO C/ SU GUARNICION	26. 80
LENGUADO DE ESTERO PLANCHA O MENIER	26, 15
LUBINA DE COSTA A LA SAL (2 PAX)	51. 40
CHIPIRONES DE ANZUELO C/ REFRITO	20. 60

CARNES

RABO DE TORO A LA CORDOBESA	21. 60
ENTRECOTE DE BUEY	25, 10
SOLOMILLO DE BUEY	30, 35
SOLOMILLO DE BUEY EN TACOS AL AJILLO	30. 35
STEAK TARTARO	26, 80
CHULETILLAS DE LECHAL C/ SU GUARNICION	20. 90
SALSA PARA CARNE: ROQUEFORT, MOSTAZA Y PIMIENTA VERDE	1. 30

ARROCES (MINIMO 2 PAX)

ARROZ CALDOSO C/ ALMEJAS Y GAMBAS	18. 85 P. P
ARROZ CALDOSO C/ BOGAVANTE NACIONAL	25, 10 P. P
ARROZ CALDOSO MARINERO PELAO	23, 70 P. P
ARROZ CALDOSO C/ CARABINEROS	25. 10 P. P
ARROZ CALDOSO C/ VERDURAS DE LA HUERTA	16, 70 P. P
ARROZ CALDOSO C/ RABO DE TORO	21. 90 P. P
ARROZ SECO NEGRO C/ CHOCO Y ALMEJAS	18. 10 P. P
PAELLA DE MAR Y TIERRA	18, 50 P. P
FIDEUA MARINERA	23. 60 P. P

VERDURAS Y HUEVOS ROTOS

½ R_g

PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS	16, 70/8. 90
HABITAS TIERNAS SACROMONTE	15. 35/8. 60
ESPARRAGOS TRIGUEROS C/ FOIE	16, 70/9. 90
HUEVOS ROTOS C/ BOLETUS Y LASCAS DE SALMON MARINADO	17, 75/10. 00
HUEVOS ROTOS C/ PATATAS FRITAS Y AJILLO	13. 10/7. 25
HUEVOS ROTOS CARMELO (PATATAS PAJA Y JAMÓN)	16. 35/8. 60
HUEVOS ROTOS C/ CHANQUETES	15. 65/8. 30
HUEVOS ROTOS C/ LANGOSTINOS Y TRIGUEROS	19. 40/10. 60

EMBUTIDOS

JAMÓN CURADO IBERICO DE BELLOTA	26, 15/16. 95
LOMO IBERICO DE BELLOTA	26. 15/16. 95
QUESO CURADO EN ACEITE	15, 65/ 8. 60
VARIADO DE EMBUTIDOS DE NUESTRA SELECCIÓN	35, 85/18. 40

MARISCOS

COQUINAS DE PIE ESTILO "GIRALDA"	17. 80/ 9. 60
ALMEJAS FINA A LA MARINERA O SARTÉN	24. 70/13. 55
CARABINERO GIGANTE A LA PLANCHA 100 GRS.	12. 60
GAMBA DE HUELVA PLANCHA O COCIDA 100GRS.	12, 20
COLAS DE GAMBAS AL AJILLO	18. 40/10. 00
BOGAVANTE NACIONAL PLANCHA	28. 50
BOGAVANTE NACIONAL A LA AMERICANA	31. 00

PESCADITO FRITO

TORTILLITA DE CAMARONES	3. 10
CAZÓN EN ADOBO	12. 60/ 6. 80
BOQUERONES NACIONALES	12. 60/ 6. 80
CALAMARES DE POTERA	16. 70/ 8. 90
PIJOTITAS	16. 40/ 8. 80
SALMONETITOS	16. 30/ 8. 60
COLAS DE GAMBAS FRITAS	18. 40/10. 00
TACOS DE MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA	21. 50/12. 10
CHIPIRÓN DE ANZUELO	20. 60/10. 60
VARIADO DE PESCADITO "GIRALDA"	35, 60/17. 75

POSTRES: DE ELABORACIÓN DE 20 MINUTOS

CREPPES SUZETTES 2 PERSONAS	21. 00
-----------------------------	--------

NOTA: NUESTROS PESCADOS CRUDOS O SEMICRUDOS ESTAN ACOGIDOS AL REAL
DECRETO 1420/2006. DE 1 DE DICIEMBRE

IVA INCLUIDO