

## ENSALADAS Y ENTRADAS

½ R

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"	13. 00 /6. 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)	60. 00
CHIPIRONES DE ANZUELO C/ REFRITO	20. 60

## CARNES

RABO DE TORO A LA CORDOBESA	21. 60
ENTRECOTE DE VACA MADURADA	25, 10
SOLOMILLO DE VACA MADURADA	30, 35
SOLOMILLO DE VACA MADURADA 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