

## ENSALADAS Y ENTRADAS

	$\frac{1}{2}$ R
ENSALADA DE PIMIENTOS	14. 40 /7. 20
ENSALADA DE LA CASA	13. 90 /8. 30
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y CEBOLLA	19. 80 16. 00
ESPARRAGOS BLANCOS AL GUSTO	15. 65
ANCHOAS EN SALAZÓN DE SANTOÑA	22. 60
MOJAMA DE ATÚN	16. 50 /9. 40
CROQUETAS CASERAS DE LANGOSTINOS	16. 40 /8, 40
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	16. 40 /8, 40
ENSALADILLA "GIRALDA"	13. 70 /6. 80

## SOPAS FRIAS Y CALIENTES

SALMOREJO CORDOBES	11. 60 /5. 80
SOPA DE PICADILLO	11. 20
SOPA MARINERA	18. 20
CAZUELA DE FIDEOS C/ BOGAVANTE NACIONAL	24. 80

## NUESTROS PESCADOS

MERLUZA DE PINCHO ROMANA O PLANCHA	31. 10
NUESTRO COGOTE DE MERLUZA AL HORNO C/ BILBAINA	30. 30
LOMO ALTO DE ATÚN ROJO C/ REDUCCIÓN DE SOJA	31. 80
TARTAR DE ATÚN ROJO C/ SU GUARNICION	28. 10
LENGUADO DE ESTERO PLANCHA O MENIER	30. 50
LUBINA DE COSTA A LA SAL (2 PAX)	63. 00
CHIPIRONES DE ANZUELO C/ REFRITO	21. 60

## CARNES

RABO DE TORO A LA CORDOBESA	22. 70
ENTRECOTE DE VACA MADURADA	26. 40
SOLOMILLO DE VACA MADURADA	31. 90
SOLOMILLO DE VACA MADURADA EN TACOS AL AJILLO	31. 90
STEAK TARTARO	28. 10
CHULETILLAS DE LECHAL C/ SU GUARNICION	21. 90
SALSA PARA CARNE: ROQUEFORT, MOSTAZA Y PIMIENTA VERDE	1. 30

## ARROCES (MINIMO 2 PAX)

ARROZ CALDOSO C/ ALMEJAS Y GAMBAS	19. 80 P. P
ARROZ CALDOSO C/ BOGAVANTE NACIONAL	26. 40 P. P
ARROZ CALDOSO MARINERO PELAO	24. 90 P. P
ARROZ CALDOSO C/ CARABINEROS	26. 40 P. P
ARROZ CALDOSO C/ VERDURAS DE LA HUERTA	17. 50 P. P
ARROZ CALDOSO C/ RABO DE TORO	23. 00 P. P
ARROZ SECO NEGRO C/ CHOCO Y ALMEJAS	19. 00 P. P
PAELLA DE MAR Y TIERRA	19. 40 P. P
FIDEUA MARINERA	24. 80 P. P

## VERDURAS Y HUEVOS ROTOS

½ R

PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS	17. 50/9. 30
HABITAS TIERNAS SACROMONTE	16. 10/9. 00
HUEVOS ROTOS C/ PATATAS FRITAS Y AJILLO	13. 80/7. 60
HUEVOS ROTOS CARMELO (PATATAS PAJA Y JAMÓN)	17. 20/9. 00
HUEVOS ROTOS C/ CHANQUETES	16. 40/8. 70

## EMBUTIDOS

JAMÓN CURADO IBERICO DE BELLOTA	31. 50/17. 90
LOMO IBERICO DE BELLOTA	31. 50/17. 90
QUESO CURADO EN ACEITE	16. 40/ 9. 00
VARIADO DE EMBUTIDOS DE NUESTRA SELECCIÓN	44. 10/24. 20

## MARISCOS

COQUINAS DE PIE ESTILO "GIRALDA"	20. 00/11. 00
ALMEJAS FINA A LA MARINERA O SARTÉN	25. 90/14. 20
CARABINERO GIGANTE A LA PLANCHA 100 GRS.	14. 70
GAMBA DE HUELVA PLANCHA O COCIDA 100GRS.	12, 80
COLAS DE GAMBAS AL AJILLO	19. 30/10. 10
BOGAVANTE NACIONAL PLANCHA	29. 90
BOGAVANTE NACIONAL A LA AMERICANA	32. 60

## PESCADITO FRITO

TORTILLITA DE CAMARONES	3. 30
CAZÓN EN ADOBO	13. 20/ 7. 10
BOQUERONES NACIONALES	13. 20/ 7. 10
CALAMARES DE POTERA	17. 50/ 9. 30
PIJOTITAS	17. 20/ 9. 20
SALMONETITOS	17. 10/ 9. 00
COLAS DE GAMBAS FRITAS	19. 30/10. 50
TACOS DE MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA	22. 60/12. 70
CHIPIRÓN DE ANZUELO	21. 60/10. 80
VARIADO DE PESCADITO "GIRALDA"	37. 40/18. 60

## POSTRES: DE ELABORACIÓN DE 20 MINUTOS

CREPPES SUZETTES 2 PERSONAS	22. 00
-----------------------------	--------

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

IVA INCLUIDO