



Verde, que te quiero verde

Tomate del Terreno con aliño de aceite y ajo, aguacate y ventresca de atún.	12,00
Ensalada del Rey con nuestra salsa especial de la casa, tomates cherrys, aguacate, tiras de pollo crujiente, "croutons", parmesano recién rallado y toque de mango.	14,00
Ensalada Marmolejo con manzana caramelizada, nuestra salsa especial de la casa, queso de cabra gratinado y frutos secos.	14,00
Tartar de atún con ensalada de aguacates, manzana y cebolla roja y su aliño de mango y cítricos.	18,00
Salmorejo cordobés con crujiente japonés, jamón ibérico y langostinos crujientes.	11,00

Los clásicos: los que no pueden faltar

Jamón Ibérico de Bellota con salmorejo y tostaditas.	25,00	Patatas bravas con espuma de kimchee sifonada.	10,00
Tabla de queso con frutos secos y confitura.	20,00	Lagrimitas de pollo con patatas fritas.	9,00
Tabla mixta de jamón ibérico y queso curado	20,00	Berenjenas fritas con miel de caña.	9,00
Nuestra rusa de gambas con patatas de temporada, mayonesa de AOVE de la comarca, ventresca de atún y polvo de aceitunas negras.	10,00	Fideos tostados con langostinos, pulpo y alioli de pimientos asados.	14,00
Provolone (queso al horno) con salsa de tomate casera y tostaditas.	12,00	Habitas baby con huevos fritos y con pizcos de jamón ibérico.	15,00
Croquetas "del puchero" con mayonesa de AOVE D.O Jaén y pizcos de jamón.	10,00	Revuelto de migas de bacalao.	15,00
		Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos.	15,00

Nuestra selección de arroces

A banda con pulpo y langostinos.	12,00
Especial al pilpil con pulpo, langostinos y mayonesa de pilpil.	14,00
Campero choricero con tiras de pimientos confitados, presa ibérica de bellota y chorizo ibérico.	14,00
De solomillo ibérico con trufa y setas.	16,00
Negro con gambones, langostinos y pulpo.	18,00



Para los más carnívoros

Cachopo de ternera XXL 25,00
con foie, jamón serrano y queso ahumado.

Presa ibérica (300g) 18,00
a la brasa con patatas, pimientos y tomatitos confitados.

Solomillo de cerdo en salsa boletus 18,00
con cremoso de patata.

Lomo bajo de vaca madurada +31 (350g) 19,00
con chimichurri casero y patatas, pimientos y tomatitos confitados.

Chuletitas de cordero lechal 18,00
con guarnición.

Cochifrito 20,00
con patatas y pimientos del padrón.

Chuletón de vaca madurada +31 38,00
con tabla de patatas, pimientos y cherrys.

De la mar salada

Bacalao gratinado 19,00
con pisto de la huerta y alioli de romero.

Pulpo a la brasa 20,00
con "parmentier" al pimentón ahumado.

Pulpo a la gallega 20,00
con base de cremoso de patata y aceite de pimentón.

Calamar a la brasa 24,00
con guarnición de ensalada completa.

Lubina al horno 25,00

El rincón del cazador

Filetitos de ciervo en adobillo 24,00
con patatas especiadas, pimientos padrón y tomatitos cherrys confitados.

Escalopín de corzo 18,00
con patatas en adobillo.

Estofado de jabalí 21,00
con patatas.

Con pan todo sabe mejor

Tosta de jamón ibérico 9,00
con salmorejo.

Tosta de lomo 10,00
con alioli de romero gratinado, michelín de tomate natural y parmesano gratinado.

Tosta de presa ibérica 14,00
con cama de cebolla caramelizada y foie.

Hamburguesa "la aviadora" 12,00
con doble carne de vaca madurada, cheddar ahumado, salsa andaluza, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca acompañada de patatas fritas aderezadas.

A fuego lento

Carrillada de cerdo ibérica a la antigua 18,00
con cremoso de patata.

Callos de cerdo 9,00
con patatas.

Manitas de cerdo en salsa 14,00
con patatas fritas.

Nuestro broche dulce

Tarta de queso 6,00
con reducción de arándanos y helado

Tarta de Baileys 6,00
con helado

Coulant de chocolate 6,50
bañado en dos chocolates y helado

Brownie de chocolate 6,00
bañado en dos chocolates y helado

Tarta de la semana 6,00
preguntar al camarero.