

Si le sobra comida o vino, no se preocupe se lo preparamos para que lo lleve a casa.

Podemos adaptar platos a celíacos o vegetarianos.

IVA Incluido

Este establecimiento cumple el Real Decreto 1420/2006 sobre el tratamiento de anisakis.

Servicio de pan 1,20€.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre las intolerancias alimentarias.

Si desea conocer las intolerancias de cada plato consúltelo con nuestro personal de sala.

If you have food or wine left over, do not worry, we'll prepare it for you to take it home.

We can adapt dishes to celiacs or vegetarians.

VAT Included

This establishment complies with Royal Law 1420/2006 on the treatment of anisakis.

Bread service € 1.20.

This establishment complies with the regulations on food intolerances.

If you want to know the intolerances of each dish ask for it with our room staff.

Si vous avez de la nourriture ou du vin, ne vous inquiétez pas, nous vous le préparerons pour le ramener à la maison.

Nous pouvons adapter les plats aux coeliaques ou aux végétariens.

TVA inclus

Cet établissement est conforme à la loi royale 1420/2006 sur le traitement des anisakis.

Service de pain 1,20 €.

Cet établissement est conforme à la réglementation sur les intolérances alimentaires.

Si vous voulez connaître les intolérances de chaque plat demandez-le avec notre personnel de chambre.

NUESTRA CARTA



www.gruposojos.es

PARA ABRIR BOCA / OUVRE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO 85G <i>JAMBON IBÉRIQUE</i>	20,00€..	1/2...	40G...	11,00€
PAN CRISTAL CON TOMATE DE LA HUERTA Y AOVE <i>PAIN CRISTAL AVEC TOMATE DU POTAGER ET AOVE</i>				4,50€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN DE FOCACCIA Y MERMELADA DE TOMATE. <i>ANCHOIS DE CANTABRIE SUR PAIN DE FOCACCIA ET CONFITURE DE TOMATE</i>				2,85€
CROQUETAS CREMOSAS DE CHULETON <i>CRÈMEUSES CROQUETTES DE CÔTE DE BOEUF</i>		8,00€	½	4,00€
SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN IBÉRICO <i>SALMOREJO DE CORDOUE AVEC JAMBON IBÉRIQUE</i>				6,00€
PATÉ DE PERDIZ <i>PATÉ DE PERDRIX</i>				9,00€
NUESTRA TABLA DE QUESOS CON SUS MERMELADAS <i>NOTRE PLATEAU DE FROMAGE AVEC SES CONFITURES</i> (LÁCTICA CABUXA, CABRA) (APPENZELER DOP, VACA *SIN LACTOSA) (PIMIENTA NEGRA, OVEJA) (AZUL LARA Y SARA, VACA Y CABRA) (PARMESANO, 36 MESES DE MADURACION)				15,00€

PARA COMPARTIR / PARTAGER

RECONSTRUCCIÓN DE NUESTRA ENSALADILLA BY SOJO FUSIÓN <i>RÉCONSTRUCTION DE NOTRE SALADE RUSE BY SOJO FUSIÛN</i>				6,00€
NUESTRO FLAMENQUIN DE PLUMA <i>FLAMENQUIN DE PLUME</i>				12,00€
BURRATA, MOJO ROJO, ALBAHACA Y HOJAS DE MOSTAZA <i>BURRATA, PESTO ROUGE, BASILIC ET FEUILLES DE MOUTARDE</i>				11,00€
TOMATE ROSA, PEPINO, BREVAS Y SU NUBE DE TOMATE (CON VINAGRETA DE YUZU) <i>TOMATE ROSE, CONCOMBRE, FIGUES ET SON NUAGE DE TOMATE (AVEC VINAIGRETTE YUZU)</i>				10,50€
ENSALADA DE CIRUELAS, MANZANA CITRICA Y CREMA DE ACELGAS Y HELADO DE PX (VINAGRETA DE LIMA, MOSTAZA ANTIGUA Y PONZU) <i>SALADE DE PRUNE, POMME AGRUME ET CRÈME FROIDE DE BLETTE (VINAIGRETTE DE CITRON VERT, MOUTARDE Ꝣ L'ANCIENNE ET SAUCE PONZU)</i>				10,00€
RISOTTO CREMOSO DE IBÉRICOS <i>RISOTTO CRÈMEUX D'IBÉRIQUES</i>				12,50€
PAPADA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA, JALAPEÑOS AVAINILLADOS SOBRE ESPUMA DE COLIFLOR IBÉRICA. <i>PANCETTA Ꝣ BASSE TEMPÉRATURE, JALAPEÛOS VANILLÈS, SUR MOUSSE DE CHOU-FLEUR IBÉRIQUE</i>				14,00€
RIGATONI, CREMA DE PARMESANO Y JAMÓN CRUJIENTE <i>RIGATONI, CRÈME DE PARMESAN ET JAMBON CROUSTILLANT</i>				12,00€
CANELON DE PATO GRATINADO CON BECHAMEL DE JAMÓN <i>CANNELLONIS DE CANNARD GRATINÉ AVEC BÈCHAMEL AU JAMBON</i>				14,00€
VERDURITAS DE TEMPORADA AL VAPOR CON ROMESCO <i>LÈGUMES DE SAISON Ꝣ LA VAPEUR AVEC ROMESCO</i>				11,00€

DEL CAMPO / DE LA CAMPAGNE

CHULETON DE VACA VIEJA CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN 1kg (PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN) <i>STEAK DE VIEILLE VACHE AVEC 45 JOURS MATURETÈ 1KG (FRITES ET POIVRON DU PADRON)</i>				48,00€
COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, CALABAZA ASADA Y MINI ZANAHORIAS A LA LLAMA. <i>COCHONNET Ꝣ BASSE TEMPÉRATURE, CITROUILLE RÛTIE ET MINI CAROTTES Ꝣ LA LLAMA</i>				17,00€
RABO DE TORO DESHUESADO SOBRE PARMENTIER Y CHALOTITAS GLASEADAS AL OPORTO. <i>QUEU DE TAUREAU DÈSSOSÈ SUR PARMENTIER ET ÈCHALOTTES GLASSÈES Ꝣ L'OPORTO</i>				15,50€
TATAKI DE PRESA CON TOSAZU, VINAGRETA DE MANGO ALMENDRA CORDOBESA Y ENCURTIDOS <i>TATAKI DE PROIE AVEC TOSAZU, VINAIGRETTE DE MANGUE, AMANDE DE CORDOUE ET CORNICHONS</i>				16,00€

DEL MAR / DE LA MER

PULPO SOBRE TRINXAT DE PATATA, COL Y BACON <i>POULPE SUR TRINXAT DE PATATE, CHOU ET BACON</i>				16,00€
BONITO EN ESCABECHE DE MENTA Y JENGIBRE CON VERDURITAS SALTEADAS A LA MANTEQUILLA NOISETTE. <i>THON MARINÈ Ꝣ LA MENTHE ET JENGIBRE AVEC LÈGUMES SAUTÈS Ꝣ LA CONFITURE DE NOISETTE</i>				14,00€
CARPACCIO DE GAMBA, PISTACHO, LECHE DE TIGRE Y HELADO DE JAMÓN <i>CARPACCIO DE CREVETTE, PISTACHE, ÈMULSION D'ÈPINNARDS ET GLACES AU JAMBON</i>				13,50€

PESCADO DEL DIA S/M
POISSON DU JOUR

PARA ENDULZAR SU PALADAR / POUR ADOUCIR LE PALAIS

TORRIJA RELLENA DE NOCILLA CON SABAYON DE CAVA Y HELADO DE CANELA <i>PAIN PERDU REMPLI DE NUTELLA AVEC SABAYON DE CAVA ET GLACE Ꝣ LA CANNELLE</i>				6,50€
ARROZ CON LECHE DE COCO <i>RIZ AU LAIT DE COCO</i>				6,00€
GIN-TONIC (RECONSTRUCCIÓN) ALMIBAR DE PIMIENTA ROSA ESPUMA DE MENTA, HELADO DE LIMÓN, SAL MALDON Y AOVE. <i>GINTONIC (RECONSTRUCTION) SIROP DE POIVRE ROSE, MOUSSE DE MENTE GLACE AU CITRON, SAL MALDON ET AOVE</i>				6,50€
CREME BRULEE DE MANGO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS <i>CRÈME BRÛLÉE DE MANGUE ET GLACE AUX FRUITS ROUGES</i>				7,00€
NUESTROS HELADOS (MOJITO, MANDARINA Y MENTA, STRACCIATELLA, VAINILLA, CHOCOLATE) <i>NOS GLACES (MOJITO, MANDARINE ET MENTHE, STRACCIATELLA, VANILLE, CHOCOLAT)</i>				3,50€

MENÚ NIÑOS / MENU ENFANTS

FILETE DE POLLO EMPANADO CON CROQUETAS DE PUCHERO Y PATATAS FRITAS <i>STEAK DE POULET PANÈ AVEC CROQUETTES DE PUCHERO ET FRITES</i>				7,50€
HAMBURGUESA CON PATATAS <i>HAMBURGUER AVEC FRITES</i>				6,50€