

ARTE
CULINARIO



ARTE
FLAMENCO

Chacina | Cold meat

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. JABUGO

IBERIAN HAM D.O. JABUGO

Media 14€ | Ración 24€

LOMO DE BELLOTA

IBERIAN PORK LOIN

Media 6,50€ | Ración 12€

CHICHARRONES DE CÁDIZ

CADIZ PORK CRACKLINGS

Media 6,50€ | Ración 12€

CARNE MECHÁ SERRANÍA DE RONDA

SERRANÍA DE RONDA-STYLE
SLOW-COOKED PORK

Media 6,50€ | Ración 12€

Quesos & Salazones | Cheeses & Salted

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SERIE ORO 00

CANTABRIAN ANCHOVIES "00" GOLD SERIES

Ración 22€

MOJAMA DE ATÚN DE BARBATE

DRIED SALTED TUNA

Media 6€ | Ración 10€

QUESO CURADO DE OVEJA

MATURED SHEEP CHEESE

Media 6€ | Ración 10€

HUEVAS DE MARUCA

MARUCA ROE

Media 6€ | Ración 10€

Tostas | Toasts

CARNE MECHÁ A LA MIEL Y MOSTAZA

SLOW-COOKED PORK
WITH HONEY & MUSTARD

10,50€



JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE Y AOVE

IBERIAN HAM TOAST
WITH TOMATO & EVOO

10,50€



PRESA IBÉRICA, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y CHUTNEY DE MANGO

IBERIAN PORK TOAST
WITH PADRÓN PEPPERS
& MANGO CHUTNEY

10,50€



Revueltos | Scrambled

REVUELTO EL BORDÓN / BORDON SCRAMBLED  **12,50€**

HUEVOS, PATATAS, JAMÓN IBERICO, PRESA IBÉRICA AL PIMENTÓN DULCE DE LA VERA

SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES, IBERIAN HAM & IBERIAN PORK AND PAPRIKA FROM LA VERA

REVUELTO DE SETAS CON TRUFA Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA  **12,50€**

SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES, MUSHROOMS AND TRUFFLE, COOKED AT LOW TEMPERATURE

REVUELTO DE GAMBAS PIL PIL   **12,50€**

SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES AND PIL PIL PRAWNS

Entrantes fríos | Cold starters

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS 

BOILED WHITE PRAWNS FROM HUELVA

Media 7€ | Ración 12€

GILDAS DE ATÚN ROJO, QUESO MANCHEGO Y CEREZA CONFITADA 

BLUEFIN TUNA GILDAS, MANCHEGO CHEESE & CANDIED CHERRY

Ración 9,50€

MEJILLONES DE BARBATE AL VAPOR 

STEAMED MUSSELS

Media 6€ | Ración 9€

TOMATE CASTELLANO ALIÑADO 

CASTILLIAN TOMATO SALAD

Ración 9,50€

ENSALADILLA RUSA CON ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA   

RUSSIAN SALAD WITH WILD ALMADRABA BLUEFIN TUNA

Media 12€ | Ración 18€

CARPACCIO DE VACUNO MAYOR CON RÚCULA Y PARMESANO 

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN

Ración 22€

TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA 

WILD ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE

Ración 22€

ENSALADILLA RUSA
RUSSIAN SALAD
Media 6,50€ | Ración 9,50€



ENSALADA CÉSAR
CAESAR SALAD
Ración 11,50€



ENSALADA QUESO DE CABRA
GOAT CHEESE SALAD
Ración 10,50€



Entrantes calientes | Hot starters

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

CANDIED ARTICHOKE FLOWER WITH IBERIAN HAM SHAVINGS

5€/ud

PATATAS BRAVAS CON SALSA KIMCHI

SPICY POTATOES WITH KIMCHI SAUCE

8,50€

CRUJIENTES DE LANGOSTINO

CRISPY PRAWNS

11,50€

GAMBAS PIL PIL

PIL PIL PRAWNS

12€

BRIOCHE DE STEAK TARTAR CON CREMA DE FOIE AL PEDRO XIMÉNEZ

STEAK TARTARE BRIOCHE WITH WITH PEDRO XIMÉNEZ FOIE CREAM

7,50€

BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE WASABI, ALGA WAKAME Y HUEVAS DE ARENQUE AHUMADA

BLUEFIN TUNA TARTARE BRIOCHE WITH WASABI CREAM, WAKAME SEAWEED AND SMOKED HERRING ROE

7,50€

BRIOCHE DE CARRILLADA IBÉRICA Y MAYONESA DE QUESO PARMESANO

IBERIAN CHEEK BRIOCHE AND PARMESAN CHEESE MAYONNAISE

7,50€

MORCILLA DE ARROZ, HUEVO DE CODORNIZ, FOIE DE PATO Y UNA REDUCCIÓN DE PX

BLACK PUDDING WITH RICE, QUAIL EGG, DUCK FOIE & PX REDUCTION

10,50€

FALSO NIGUIRI CRUJIENTE DE WAGYU Y HUEVO DE CODORNIZ

CRISPY WAGYU & QUAIL EGG NIGIRI-STYLE BITE

14€ | 4 uds

CROQUETÓN DE BOLETUS Y MAYONESA TRUFADA

MUSHROOMS 'CROQUETON' WITH TRUFFLE MAYONNAISE

10,50€ | 4 uds

CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO EN PANKO CON UNA LÁMINA DE TOCINO DE VETA Y MAYONESA DE HIERBABUENA

IBERIAN HAM 'CROQUETON' IN PANKO & PEPPERMINT MAYONNAISE

10,50€ | 4 uds

CROQUETÓN DE GAMBÓN CON UNA MAYONESA DE QUESO CURADO DE OVEJA Y LÁMINA DE GAMBA BLANCA

PRAWN 'CROQUETON' WITH MATURED SHEEP CHEESE, MAYONNAISE & WHITE SHRIMP SLICE

14€ | 4 uds

CROQUETÓN DE CHULETÓN MADURADO CON SALSA ESPAÑOLA AL CHOCOLATE BLANCO

AGED STEAK 'CROQUETON' WITH SPANISH SAUCE AND WHITE CHOCOLATE

14€ | 4 uds

El envoltorio puede ser importante.

El contenido, debe serlo.

-PACO DE LUCÍA



Del mar | Seafood

TORTILLA DE CAMARONES 🍷🦀	4€/ud
ANDALUSIAN-STYLE SHRIMP OMELETTE	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA A LA BRASA 🐟	26€
GRILLED ALMADRABA WILD BLUEFIN TUNA BELLY	
PULPO A LA BRASA CON UNA PARMENTIER DE BONIATO, MISO Y PIMENTÓN DE LA VERA 🍷🐙🌶️	26€
GRILLED OCTOPUS WITH A PARMENTIER OF SWEET POTATO MISO AND PAPRIKA FROM LA VERA	
CALAMARES BABY 🦑	12,50€
BABY SQUID	

Del monte | Meat

MINI HAMBURGUESA DE BUEY 🍷🍖	9,50€ 2 uds
OX MINI BURGER	
CACHOPO DE TRUFA Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA 🍷🍖🥚	24,50€
ASTURIAN BEEF WITH TRUFFLE & LOW TEMPERATURE EGG	
CARRILLADA IBÉRICA 🍷	12,50€
IBERIAN PORK CHEEK	
SOLOMILLO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN 🍷🍖	11,50€
SIRLOIN STEAK WITH MUSHROOM SAUCE	
MAGRET DE PATO CON PARMENTIEUR DE BONIATO Y TARTAR DE PIÑA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	18,50€
DUCK MAGRET WITH SWEET POTATO PARMENTIER AND PINEAPPLE TARTARE WITH PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION	
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA	24€
GRILLED BEEF ENTRECOTE	
PRESA IBÉRICA	12€
IBERIAN PORK	
LAGRIMITAS DE POLLO 🍷🍖🍷	11,50€
MARINATED FRIED CHICKEN STRIPS	



Algo Dulce | Dessert

TARTA DE QUESO CON CREMA DE PISTACHO 🌾 🍷 🥚 🍪	8,50€
CHEESECAKE WITH PISTACHIO CREAM	
TARTAR DE PIÑA CON SORBETE DE MOJITO 🍷	7€
PINAPPLE TARTARE WITH MOJITO SORBET	
TORRIJA DE BRIOCHE EN SOPA DE TURRÓN HELADO 🌾 🥚 🍪	8,50€
BRIOCHE FRENCH TOAST WITH NOUGAT ICE CREAM SOUP	
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA 🌾 🍷 🥚	7€
MOLTEN CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	

*Se torea a compás, como se baila y como se canta.
a compás, pero también como se vive, o ha de vivirse,
a compás.*

-RAFAEL DE PAULA

Tabla de alérgenos

 Trigo	 Lácteos	 Huevos	 Cacahuetes	 Frutos secos	 Soja	 Altramuces
 Mostaza	 Molusco	 Pescado	 Crustáceos	 Apio	 Sulfitos	 Sésamo

Extra pan 1€ - Todos los precios incluyen IVA

Síguenos en @elbordontaberna



Bebidas | Drinks

CERVEZA VICTORIA EN COPA	2,50€
CERVEZA VICTORIA EN SIDRA	3,50€
TERCIO VICTORIA 0,0 VICTORIA 0,0 (NON-ALCOHOLIC BEER)	3€
TERCIO DAURA SIN GLUTEN GLUTEN-FREE BEER	3,50€
TERCIO FREE DAM 0,0 SIN GLUTEN FREE DAMM 0,0 (GLUTEN-FREE BEER)	3,50€
TERCIO ALHAMBRA VERDE ALHAMBRA VERDE BEER	3,50€
REFRESCOS	2,50€
NESTEA AQUARIUS	2,50€
ZUMOS FRUIT JUICE	2,50€
BOTELLA DE AGUA STILL WATER	2,50€
BOTELLA DE AGUA CON GAS SPARKLING WATER	2,50€
RED BULL	3,50€
TINTO DE VERANO	3,50€
VERMUT	5€
COPA SANGRÍA TRADICIONAL	5,50€
JARRA DE SANGRÍA TRADICIONAL	15€
COPA SANGRÍA FRUTA DE LA PASIÓN	7€
JARRA DE SANGRÍA FRUTA DE LA PASIÓN	20€
COPA SANGRÍA DE MELÓN	7€
JARRA SANGRÍA MELÓN	20€
COPA SANGRÍA DE COCO	7€
JARRA SANGRÍA DE COCO	20€
COPA SANGRÍA DE CAVA	7€
JARRA SANGRÍA CAVA	20€

El flamenco habla lo que el alma calla.

