

# Canta

## ENTRANTES

<i>Salmorejo de Rúcula y Manzana, Queso de Cabra Nueces y Jamón.....</i>	<i>10,95€</i>
<i>Mazamorra, Sardina Ahumada de Barbate y Zanahoria Oxygarum.....</i>	<i>12,95€</i>
<i>Tosta de Salchichón de Gamo “aliñado” .....</i>	<i>5,50€</i>
<i>Croquetas de Cecina de Vaca y Queso de Cabra con mayonesa de ajo asado .....</i>	<i>11,95€</i>
<i>Tosta de Crema de Queso de Oveja con Higos Curados en Miel y Frutos Secos.....</i>	<i>6,95€</i>
<i>Col a la Parrilla, Hummus y Aceite de Albahaca.....</i>	<i>10,95€</i>
<i>Pan Acimo relleno de Mogote en salsa de Palo Cortao.....</i>	<i>14,95€</i>
<i>Risotto de Trigo, Puerro Confitado y Pluma Ibérica .....</i>	<i>16€</i>

## PESCADOS

<i>Corvina al Horno con Habitas Salteadas y Gazpachuelo.....</i>	<i>24€</i>
<i>Salmón a la Parrilla, Crema Agria y Ensalada de Hinojo, Pepino y Eneldo.....</i>	<i>18€</i>
<i>Merluza frita en costra de arroz, cebolleta tostada y crema de zanahoria Vichy.....</i>	<i>21,95€</i>

## CARNES

<i>Rabo de Toro, Crema de Patata y Cebolla Tostada en Mantequilla.....</i>	<i>20€</i>
<i>Estofado de Ciervo Memento Mori.....</i>	<i>18€</i>
<i>Solomillo de Jabalí a la Parrilla, setas salteadas y Crema de Chirivía .....</i>	<i>19€</i>
<i>Costilla de Cerdo a la Parrilla en Aceite de Hierbas con Zanahoria Asada, Queso Fresco y Nueces.....</i>	<i>17,95€</i>

## POSTRES

<i>Leche frita, Toffee de Membrillo y Helado de Miel de Higos.....</i>	<i>6€</i>
<i>Aliter Dulcia (torrija romana, gachas de hinojo helado de yogur y romero).....</i>	<i>6€</i>
<i>Manzana de las Hespérides (Postre de Naranja).....</i>	<i>6,95€</i>

*Servicio de pan por comensal 1,30€*



*//Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias, soliciten información a nuestro personal//*

*//Todos los precios tienen IVA incluido//*

*C/ De La Radio 6, Córdoba*

*Instagram: anforarestaurante*