



STARTERS

Bread and appetizer	1,50€
VP Salad (tomato, tuna, onion and basil oil)	14,00€
Iberian ham, bread and tomato and olive oil.....	22,00€
Mini fried artichokes with ham salt	14,00€
Stew Soup (Sesonal)	8,50€
Cold vegetables soup (Salmorejo cordobés) (Sesonal)	8,50€
Grilled asparagus with ham.....	14,00€
Sautéed broad beans with garlic, ham and fried eggs.....	16,00€
Homemade ham croquettes.....	14,00€

FROM “CORRAL”

Mini potatoes omelette.....	9,00€
Scrambled eggs with cod and fries	14,50€
Scrambled eggs with Iberian ham	14,00€
Scrambled eggs “Sea and Mountain” (prawns and mushrooms)	12,50€
Ham and cheese sandwich with fries.....	9,50€
Vegetable sándwich (mayonnaise, lettuce, boiled egg, tomato)	9,50€

MEATS

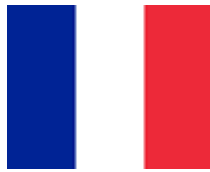
Grilled sirloin with mild cheese sauce	24,00€
Grilled entrecôte with salt “Maldon”	20,00€
VP Hamburger (200 gr. Ox meat)	16,00€
Veal escallop (Grilled or Breaded).....	15,00€

FISHES

Cod loin grilled or bilbaína style (with fried garlic)	18,00€
Grilled sword fish with garlic and parsley.....	15,00€
Bakeed sea bass with peppers and grilled tomato	16,00€

DESSERTS

Chocolate pomp with walnuts and vanilla ice cream	7,50€
Organic natural yogurt with berries.....	4,50€
Rice pudding	4,50€
Natural fruits salad.....	4,50€



ENTRÉES

Pain et apéritif.....	1,50€
Salade VP (mixte traditionnel)	14,00€
(Tomate, bonite, oigno et huile de basilic)	
Jambon ou longe guéri ibérique, pain avec tomate et huile	22,00€
Mini artichauts frits au sel de jambon	14,00€
Soupe (saisonnier)	8,50€
Salmorejo (soupe aux légumes froid) (saisonnier)	8,50€
Asperges sauvages grillées avec du jambon.....	14,00€
Petits haricots sautés à l'ail, au jambon et à l'oeuf au plat.....	16,00€
Croquettes de jambon maison.....	14,00€

DE CORRAL

Mini omelette de pomme de terre	9,00€
Oeufs brouillés avec morue et frites	14,50€
Oeufs cassés au jambon.....	14,00€
Oeufs cassés aux (crevettes et aux champignons).....	12,50€
Sandwich au jambon et fromage avec frites.....	9,50€
Sandwich végétal (mayonnaise, laitue, oeuf dur, tomate)	9,50€

VIANDES

Surlonge grillée avec sauce au fromage	24,00€
Entrecôte grillé avec du sel Maldon	20,00€
Hamburger VP (Bœuf 200g)	16,00€
Escalope de veau (Pané ou grillée)	14,00€

POISSON

Longe de morgrillée ou à la “Bilbaína”	18,00€
Empereur à la grillade à l'ail et au persil	15,00€
Loup de mer au four avec poivrons et tomate grillé	16,00€

DESSERTS

Pompe à chocolat avec noix et glace à la vanille.....	7,50€
Yogourt biologique avec des baies	4,50€
Riz au lait à la grand-mère.....	4,50€
Table de fruits naturels	3450€



ENTRANTES

Pan y aperitivo	1,50€
Ensalada VP (mixta tradicional a nuestro estilo).....	14,00€
(Tomate, bonito, cebolla fina y aceite de albahaca)	
Jamón 50% ibérico y cebo, pan con tomate y aceite	22,00€
Alcachofas mini fritas con sal de jamón	14,00€
Sopa de cocido (de temporada)	8,50€
Salmorejo cordobés (de temporada).....	8,50€
Trigueros a la parrilla con jamón de bodega	14,00€
Habitas Baby salteadas con ajitos, jamón y huevo frito.....	16,00€
Croquetas caseras de jamón	14,00€

DE CORRAL

Mini tortilla española	9,00€
Huevos revueltos con bacalao y patatas paja	14,50€
Huevos rotos con jamón ibérico.....	14,00€
Huevos rotos mar y montaña (Gambas y setas)	12,50€
Sandwich mixto tradicional con sus patatas fritas.....	9,50€
Sandwich vegetal (mayonesa, lechuga, huevo cocido, tomate)	9,50€

CARNES

Solomillo a la parrilla con salsa de queso suave	24,00€
Entrecot a la parrilla con sal Maldon	20,00€
Hamburguesa especial VP (Carne de buey 200g).....	16,00€
Escalope de ternera (Empanado o plancha)	14,00€

PESCADOS

Lomo de bacalao a la plancha con bilbaína de ajitos.....	18,00€
Emperador a la plancha con olivada de ajo y perejil.....	15,00€
Lubina a la espalda sobre cama de pimientos y tomate grillé	16,00€

POSTRES

Bomba de chocolate con nueces y helado de vainilla	7,50€
Yogurt natural ecológico con frutos rojos	4,50€
Arroz con leche al estilo de la abuela	4,50€
Ensalada de frutas naturales.....	4,50€

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos.

Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal

							
	FRUTOS SECOS	GLUTEN	HUEVO	MARISCO	LACTEO	PESCADO	SOJA
Pan y aperitivo		X					
Ensalada VP (<i>mixta tradicional a nuestro estilo</i>)			X			X	
Jamón 50% ibérico y cebo, pan con tomate y aceite		X					
Alcachofas mini fritas con sal de jamón							
Sopa de cocido		X					
Salmorejo cordobés		X	X				
Trigueros a la parrilla con jamón de bodega							
Habitas Baby salteadas con ajitos, jamón y huevo frito			X				
Croquetas caseras de jamón	X	X	X		X		
Mini tortilla española			X				
Huevos revueltos con bacalao y patatas paja			X			X	
Huevos rotos con jamón ibérico			X				
							
	FRUTOS SECOS	GLUTEN	HUEVO	MARISCO	LACTEO	PESCADO	SOJA
Huevos rotos mar y montaña (<i>Gambas y setas</i>)			X	X		X	

Sandwich mixto tradicional con sus patatas fritas		X			X		
Sandwich vegetal (<i>mayonesa, lechuga, huevo cocido, tomate</i>)		X	X		X		
Solomillo a la parrilla con salsa de queso suave					X		
Entrecot a la parrilla con sal Maldon							
Secreto ibérico a la parrilla con sus patatas							
Hamburguesa especial VP		X	X		X		
Escalope de ternera		X	X				
Bacalao plancha con bilbaína de ajitos						X	
Emperador a la plancha con olivada de ajo y perejil						X	
Lubina a la espalda sobre cama de pimientos y tomate grillé						X	



FRUTOS
SECOS



GLUTEN



HUEVO



MARISCO



LACTEO



PESCADO



SOJA

Yogurt natural ecológico con frutos rojos					X		
Arroz con leche al estilo de la abuela					X		
Ensalada de frutas naturales							
Bomba de chocolate con nueces y helado de vainilla	X	X	X				