

PARA COMENZAR:

- Tabla de quesos19€
- Cecina de León con aceite de oliva18€
- Fua de pato caramelizado.....17€
- Caña de lomo ibérico 100%24€

- Gazpacho andaluz con guarnición ... 10€
- Salmorejo cordobés con jamón14€
- Tomate aliñado con orégano y ajito picado:10€
- Ensalada de burrata con brotes verdes tomate y vinagreta de pistachos18€
- Espárragos trigueros con jamón ibérico..16€
- Croquetas de jamón ibérico14€
- *Ensaladilla rusa.....16€
- *Sartén de huevos con jamón ibérico y pimientos de padrón 16€
- *Gambas a la plancha24€
- *Almejas a la sartén22€

ARROCES (de encargo antes de las 12:00)

- Paella mixta de carne con marisco
 - Arroz negro con alioli
 - Señoret
 - Vegetariano
 - De marisco

14€ /ración (mínimo 2 personas)

PESCADO:

- *Tartar de salmón ahumado con aguacate, mango y vinagreta de cebollinos 18€

“En nuestra parrilla “

- *Lomos de corvina con fritada de pimientos 20€
- *Pata de pulpo con mahonesa de pimentón 22€
- *Lomo de salmón con brotes verdes 21 €
- *Rodaballo para 2 personas con guarnición de juliana y tomate 48 €
- *Chipirones con majado de aceite y ajo 18€
 - Tortilla de bacalao con piqillo 21€

CARNES a la Parrilla :

- Chuletas de cordero 20€
- Presa ibérica 18 €
- Lomo de vaca madurada 1PERSONA 30€
- * Solomillo de ternera a la parrilla, 25€

(todas las carnes de parrilla llevan guarnición de patatas y pimiento)

- Steak tartar de carne de monte cortado a cuchillo22€
- Carrillera de ibérico guisada.....22€

Carta Verano

FINCA
NUESTRA SEÑORA DEL
Rocío
DESDE 1985
RESTAURANTE • BODAS • EVENTOS