

## PARA COMENZAR:

- Tabla de quesos .....19€
- Cecina de León con aceite de oliva .....18€
- Fua de pato caramelizado.....17€
- Caña de lomo ibérico 100% .....24€
  
- Gazpacho andaluz con guarnición ... 10€
- Salmorejo cordobés con jamón .....14€
- Tomate aliñado con orégano y ajito picado .....:10€
- Ensalada de burrata con brotes verdes tomate y vinagreta de pistachos .....18€
- Espárragos trigueros con jamón ibérico..16€
- Croquetas de jamón ibérico .....14€
- \*Ensaladilla rusa.....16€
- \*Sartén de huevos con jamón ibérico y pimientos de padrón ..... 16€
- \*Gambas a la plancha .....24€
- \*Almejas a la sartén .....22€

## 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 cuchillo .....22€
- Carrillera de ibérico guisada.....22€

# Carta Verano

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