

ENTRADAS

Los Quesos de Zuheros

| | |
|---|------------|
| QUESO CURADO DE OVEJA | 12 € |
| QUESO DE CABRA EN ACEITE DE OLIVA Y PIMIENTA ROSA | 3.50 €/ud. |
| QUESO DE CABRA HORNEADO A LAS HIERBAS DE LA SUBBÉTICA | 5.50 €/ud. |
| TABLA DE QUESO DE ZUHEROS | 18 € |

FRIAS

| | |
|--|------|
| GAZPACHO MINERVA | 7 € |
| SALMOREJO CORDOBÉS | 9 € |
| PATÉ DE PERDIZ CASERO CON BASE DE REINETA Y CONFITURA DE FRAMBUESA | 12 € |
| ENSALADA DE RÚCULA SELVÁTICA CON PERDIZ ESCABECHADA | 12 € |
| ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y VENTRESCA | 10 € |
| JAMÓN IBERICO DE CEBO | 18 € |

CALIENTES

| | |
|---|------|
| BERENJENA RELLENA | 9 € |
| PASTELA MOZÁRABE AL ESTILO MINERVA | 9 € |
| PARRILLADA DE VERDURAS | 12 € |
| CESTA DE PATATAS BRAVAS CON 3 SALSAS | 5 € |
| REVUELTO DE SALMÓN AHUMADO CON SETAS DE OSTRA | 10 € |



PESCADOS

| | |
|--|-------------|
| BACALAO CONFITADO CON TOMATE SECO, SALSA FINA GRATINADA Y PIÑONES PESCADO DEL DIA | 18 € S/M |
|--|-------------|

CARNES

| | |
|--|------|
| SECRETO IBERICO A LA BRASA | 17 € |
| ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA | 20 € |
| SOLOMILLO DE VACUNO AL TOQUE IBERICO CON COBERTURA DE GOLDEN DELICIOUS | 20 € |
| RABO DE TORO EN SU SALSA AL VINO FINO DE DOÑA MENCIA | 16€ |
| CONFIT DE PATO A LA NARANJA | 14 € |
| SOLOMILLO DE CERDO RELLENO CON QUESO, CARNE DE MEMBRILLO Y JAMÓN CON SALSA FOIE | 19€ |

POSTRES

| | |
|---|-----|
| COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PEPPERMINT | 6 € |
| TARTA DE QUESO DE CABRA CON HELADO DE GUINDA | 6 € |
| TOCINO DE CIELO CON HELADO DE CAFÉ | 6 € |
| LECHE HORNEADA CON CHOCOLATE MOKA Y HELADO DE STRACCIATELLA | 6 € |
| COPA DE HELADO | 6 € |

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO
SERVICIO DE PAN: 1.50 € / PERS.



STARTERS

Zuheros Cheeses

| | |
|---|------------|
| <i>SHEEP'S CHEESE</i> | 12 € |
| <i>GOAT CHEESE WITH OLIVE OIL AND PINK PEPPER</i> | 3.50 €/ud. |
| <i>GOAT CHEESE BAKED WITH SUBBETICA HERBS</i> | 5.50 €/ud. |
| <i>ASSORMENT OF LOCAL CHEESES</i> | 18 € |

COLD

| | |
|--|------|
| <i>"GAZPACHO": ANDALUSIAN COLD TOMATO SOUP</i> | 7 € |
| <i>"SALMOREJO": ANDALUSIAN COLD TOMATO CREAM WITH BOILED EGG AND HAM</i> | 9 € |
| <i>PARTRIDGE PATE BASED ON APPLE WITH RASPBERRY JAM</i> | 12 € |
| <i>ARUGULA SALAD WITH MARINATED PARTRIDGE</i> | 12 € |
| <i>ROASTED PEPPER SALAD WITH TUNA BELLY</i> | 10 € |
| <i>IBERIAN HAM CEBO</i> | 18 € |

WARM

| | |
|--|------|
| <i>STUFFED EGGPLANT</i> | 9 € |
| <i>ANDALUSIAN PASTELA MINERVA'S STYLE</i> | 9 € |
| <i>ASSORMENT OF GRILLED VEGETABLES</i> | 12 € |
| <i>BASKET OF SPICY POTATOES (BRAVAS) WITH 3 SAUCES</i> | 5 € |
| <i>REVOLTED SMOKED SALMON WITH OYSTER MUSHROOMS</i> | 10€ |



FISH

| | |
|--|----------------------------|
| <i>CONFID COD FISH WITH DRIED TOMATO, FINE SALT GRATIN AND PINE SEED</i> | <i>18 €</i> |
| <i>FRESH FISH OF THE DAY</i> | <i>ACCORDING TO MARKET</i> |

MEAT

| | |
|---|-------------|
| <i>GRILLED IBERIAN SECRET</i> | <i>17 €</i> |
| <i>GRILLED CHOP OF SUCKING LAMB</i> | <i>20 €</i> |
| <i>BEEF STEAK STONE-GRILLED</i> | <i>20 €</i> |
| <i>OXTAIL IN ITS OWN SAUCE WITH SHERRY WINE FROM DOÑA MENCIA</i> | <i>16 €</i> |
| <i>DUCK CONFIT COOKED WITH ORANGE</i> | <i>14 €</i> |
| <i>PORK SIRLOIN STUFFED WITH CHEESE, QUINCE AND HAM WITH FOIE</i> | <i>19€</i> |

DESSERTS

| | |
|--|------------|
| <i>CHOCOLATE "COULANT" WITH MINT ICE CREAM</i> | <i>6 €</i> |
| <i>LOCAL GOAT CHEESE CAKE WITH CHERRY ICE CREAM</i> | <i>6 €</i> |
| <i>SMALL RICH CUSTARDS MADE WITH EGG YOLK AND SUGAR WITH COFFE ICE CREAM</i> | <i>6 €</i> |
| <i>BAKED MILK WITH MOKA CHOCOLATE AND STRACCIATELLA ICE CREAM</i> | <i>6 €</i> |
| <i>ICE CREAM</i> | <i>6 €</i> |

*V.A.T. INCLUDED.
BREAD SERVICE: 1,50€/PERSON*

CARTA DE VINOS

“Un pueblo que no bebe su vino tiene un serio problema de identidad”.

Manuel Vázquez Montalbán

*“Puesto que ignoras lo que te reserva el mañana
esfuérzate por ser feliz hoy.*

*Coge un cántaro de vino, siéntate a la luz de la luna y bebe pensando
en que mañana quizás la luna te busque en vano”*

Omar Khayyam

BLANCOS

| | |
|--|----------------|
| Tierra Blanca. Blanco Semidulce, Arcos de la Frontera | 14.80 € |
| Señorío Real Verdejo. D.O. Rueda. | 13.50 € |
| José Pariente Verdejo. D.O. Rueda. | 18.30 € |
| Acontia Verdejo. D.O. Rueda. | 16.70 € |
| Raigal – Blanco de Huelva afrutado. 50cl. | 9.90 € |
| Aires de la Subbetica – Frizzante, Doña Mencia | 12.70 € |
| Palacio de Bornos Verdejo. Selección del Sumiller | 15.30 € |

ROSADOS

| | |
|--|----------------|
| Delirio, Granada. | 13.50 € |
| Homenaje, Navarra. | 14.20 € |
| Coso Viejo Rosado Joven de Cepas Garnacha | 12.30 € |
| Añoranza, Cepas Tempranillo | 13.80 € |

TINTOS

ANDALUCÍA

| | |
|--|----------------|
| Aljamía Roble. Doña Mencía - Córdoba. | 15.00 € |
| Aljamía, la lengua del pueblo considerado extranjero, como antecedente del habla andaluza. | |
| Muñana Rojo. Laujar - Alpujarra | 19.80 € |
| Tetas de la Sacristana. Laujar - Alpujarra | 20.50 € |

ARAGÓN

| | |
|--|----------------|
| Coto de Hayas Reserva Garnacha. | 17.50 € |
| Coto de Hayas Roble Tempranillo - Cabernet Sauvignon. | 13.50 € |
| Garnacha Centenaria | 24.00 € |

ALICANTE

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Laudum Roble. Organico. | 15.75 € |
|--------------------------------|----------------|

MURCIA

| | |
|---|----------------|
| Juan Gil Monastrell de Cepas Viejas . Jumilla, Murcia. | 22.50 € |
| Honoro Vera (Ecológico). Jumilla, Murcia. | 14.50 € |

D.O. RIOJA

| | |
|---|----------------|
| Biga Crianza. Elciego, Álava . | 18.30 € |
| <i>Monovarietal de Tempranillo envejecido durante un año en barricas de roble francés y americano</i> | |
| Remelluri Reserva . Labastida, Álava. | 39.40 € |
| <i>Elaborado con un 90% de Tempranillo, Graciano y Garnacha a partes iguales y envejecido en barrica durante 18 meses</i> | |
| Hacienda Lopez de Haro Reserva. | 24.80 € |
| Barón de Ley Reserva. | 26.90 € |
| Lan Crianza. Selección del Sumiller | 21.40 € |
| Montelciego Crizanza | 16.20 € |
| Cepa Divisa Crianza | 15.80 € |
| Muga – Vino de Crianza Tierra de Haro | 32.80 € |
| Martinez LaCuesta Crianza | 21.60 € |

D.O. RIBERA

| | |
|--|----------------|
| Prado Rey Roble D.O. Ribera Del Duero. | 18.10 € |
| Melior Roble. D.O. Ribera del Duero | 18.95 € |
| <i>100% Tinta del País envejecido 6 meses en barricas de roble americano.</i> | |
| Recorba Roble. D.O Ribera Del Duero. | 12.90€ |
| Finca Resalso . D.O. Ribera Del Duero. | 19.90 € |
| <i>Monovarietal de Tinta Fina con un leve paso de 4 meses por barrica.</i> | |
| Emilio Moro. Pesquera de Duero. Valladolid. D.O. Ribera Del Duero. | 29.95 € |
| <i>100% Tinta Fina con crianza de un año en barricas de roble frances y americano.</i> | |
| Las Plantas | 22.40 € |
| Flores de Callejo. Soria. | 22.10 € |
| Hito C-21. | 17.10 € |

CAVAS Y ESPUMOSOS

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Juve y Camps. | 22.50 € |
| Bach. | 18.70 € |
| Dubois | 14.40 € |
| Reymos. Selección del Sumiller | 15.90 € |