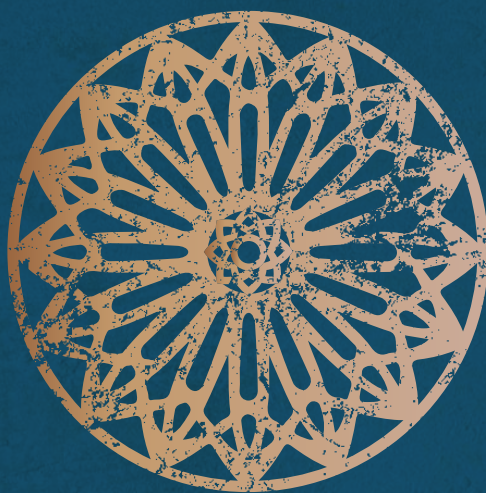
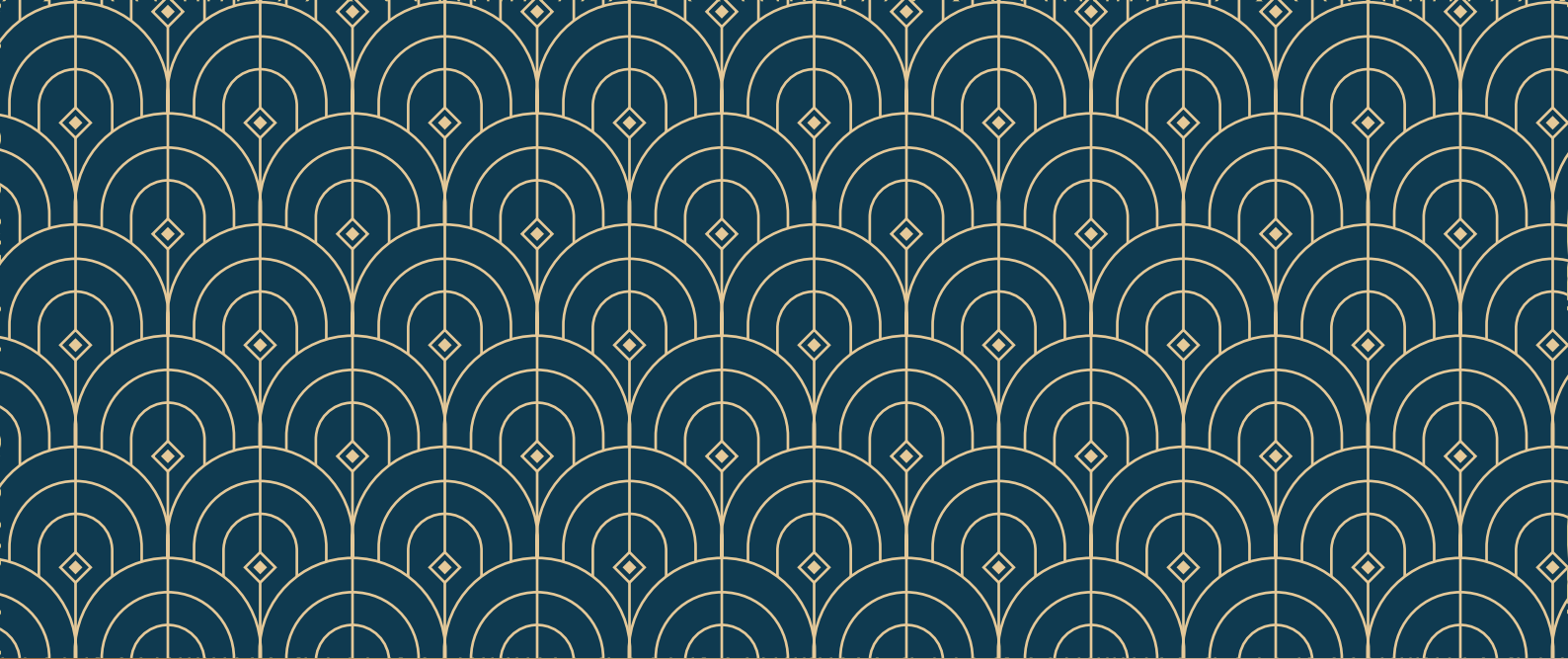




MISA
de 12

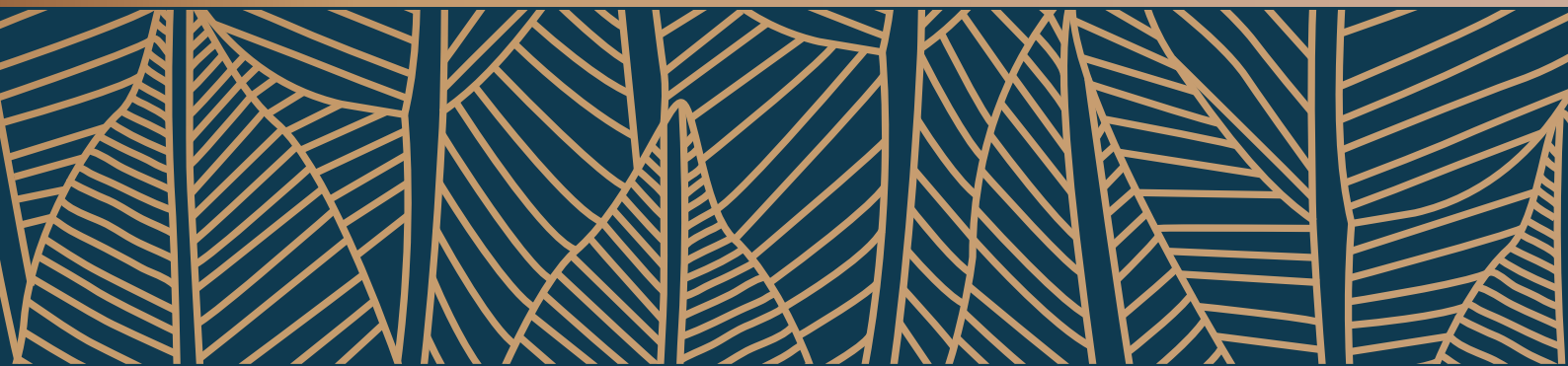


PARA ABRIR BOCA

Jamón Ibérico	17,00€
Queso Manchego 'La Jaraba'	8,50€ / 15,00€
 	
Ensaladilla de Gambón	7,00€ / 9,50€
emulsión de piparras y algas con pimentón de la Vera ahumado	
  	
Paté de Perdiz de la Real Fábrica de la Carolina	10,50€
  	
Salmorejo y sus guarniciones	6,00€ / 9,00€
(huevo, jamón y AOVE)	
  	
Nuestras croquetas:	
Creemosas de Jamón Ibérico y Pollo asado	9,80€
   	
Patatas Bravas tomate achistorrado y ají con ajo asado	9,50€
  	

NUESTRAS TOSTAS

De anchoas triple cero sobre tomate natural	2,60€
 	
De sardina ahumada con reducción de vermut	2,80€
sobre guacamole o salmorejo	
  	
De queso de cabra con cebolla caramelizada	2,60€
y chutney de tomate	
  	



DE LA HUERTA A LA MESA

Ensalada Misa de 12 10,50€

mezclum, tomates cherries, mix de frutos secos, rulo de cabra
caramelizada y aliño de frutos rojos



Pisto murciano con huevo frito 10,00€



Alcachofas confitadas con jamón ibérico, foie y cebolla

caramelizada 14,00€



Volcán de patatas 9,80€

con jamón ibérico, butifarra, huevo y AOVE de trufa



Berenjenas fritas con miel de caña 6,00€ / 9,00€



Wok de verduras con tofu en adobo casero 10,50€



RISOTTOS

Risotto de arroz carnaroli 14,00€

con presa ibérica y hongos con aceite de romero cítrico



Risotto de arroz carnaroli negro..... 15,00€

con sepia y gambón



DE LA MAR

Boquerones fritos 7,50€ / 10,00€

con lombarda encurtida en frío



Cartucho de choco de Huelva frito 11,00€

y mahonesa de su tinta



Albóndigas de choco 12,00€



Tacos de bacalao frito 12,00€

romescu de cacahuete y mermelada de puerro



Pata de pulpo braseado con humus y garbanzos fritos..... 19,00€



Calamar plancha (700 gr. aprox.) y su guarnición 22,30€



CARNES Y GUISOS

Flamenquín cordobés 11,30€

con emulsion de huevo frito, patatas y pimientos



Revuelto de morcilla de caldera 11,00€

piñones, patatas paja y emulsión de piquillo



Cochifrito ibérico de bellota 13,50€

a dos temperaturas al aroma de romero



Carrillada Ibérica thai con su arroz aromatizado	14,00€
       	
Rabo de toro al estilo cordobés	15,80€
        	
Solomillo Ibérico, tartufata y patatas	15,50€
      	
Lagarto Ibérico	16,00€
      	
Presa Ibérica	19,80€
      	
Picaña	21,40€

POR ENCARGO

Arroz meloso de rabo de toro	14,00€
	
Arroz de señorito	16,00€
Arroz de ibérico	16,00€
Chuleta de vaca gallega	S.M
      	
Pescados de temporada al horno	S.M
	

*Servicio de pan 0,90€/pax



*Pregunta por
nuestros postres caseros*



VINOS

La Bodega





FINOS



Doblas	1,50€	1,80€	-
Fino Cebolla	1,50€	1,80€	-
Manzanilla	2,00€	2,50€	-

GENEROSOS

Amontillado	2,60€	3,20€	-
Oloroso	2,60€	3,20€	-
Pedro Ximénez	2,50€	3,00€	-

BLANCOS

Melior (Rueda)	2,70€	-	17,00€
K-naia (Rueda)	3,00€	-	18,00€
Jose Pariente (Rueda)	-	-	20,00€
Enate (Chardonnay)	3,00€	-	18,00€
Bonne Chance (Frizzante)	3,00€	-	16,00€
Martín Codax (Albariño)	-	-	20,00€
Brut Nature (Córdoba)	-	-	20,00€

RIOJA

Izadi	3,00€	-	19,00€
Bai Gorri	3,60€	-	22,00€
Luis Cañas	3,50€	-	21,00€
Roda - Reserva	-	-	37,00€

RIBERA DEL DUERO



Carramimbre Roble	3,00€	18,00€
Prado Rey	3,00€	18,00€
Carmelo Rodero	-	34,00€
Pepe Yllera	-	19,50€
Abadía Retuerta Selección Especial	-	40,00€

OTRAS DENOMINACIONES

Finca La Estacada (Cuenca)	2,50€	16,00€
Garnacha Centenaria (Campos de Borja)	3,20€	20,00€
Pagos del Vicario - 50/50 (La Mancha)	3,00€	18,00€
Juan Gil (Jumilla)	-	19,00€
Viñas del Vero rosado (Somontano)	3,00€	18,00€
Tetas de la Sacristana (La Alpujarra)	-	20,00€
Barbazul (Cádiz)	-	20,00€
Viernes de Godelia (Bierzo)	3,00€	18,00€
Bobal Negro (Valencia)	-	21,00€
Salmos (Priorat)	-	37,00€
Campesino (Toro)	-	19,00€

MAGNUM

RIBERA DE DUERO

Carramimbre Roble	34,00€
Monteabellón Crianza	42,00€

RIOJA

Izadi Crianza	36,00€
Luis Cañas	39,00€

