

# UN PICOTEO

	TAPA	1/2	RACIÓN	€
Jamón ibérico 100% bellota		15		26
Queso puro de oveja semicurado y viejo, Adiano		9		16
Tabla de Salazones (MOJAMA, BONITO, HUEVA DE MARUCA Y MUJOL)				23
Tabla de ibéricos (JAMÓN, CAÑA DE LOMO, SALCHICHÓN Y SOBRASADA)				23
Anchoas con escalivada al carbón	4U.	12	8U.	22
Tartar de Sardina Ahumada y aguacate				17
Croquetas de Puchero	4U.	8	8U.	14
Croquetas de Choco	4U.	8	8U.	14

UNIDAD  
EXTRA

2€

# MAR Y TIERRA

Gilda con anchoa de Santoña, piparra y aceituna verde			U.	3,5
Boquerones en vinagre	4	8		15
Tosta de Sardina ahumada con guacamole			U.	5
Salmorejo cordobés con jamón ibérico	3,5	6		10
Ensaladilla con ventresca de bonito	4	8		15
Berenjenas fritas con Salmorejo		7		12
Tortilla española				10

# EN RAMA

Mollete Mantecaito				5
Empanadilla de chorizo picante			U.	2,9
Chicharrones fritos con guacamole casero y cebolla encurtida				7,8
Presa especiada a la parrilla				16,5

SANTA  
CLARA  
EN  
RAMA

# SANTA CLARA EN LATA

Anchoas en mantequilla ecológica (M.A. Revilla)				14,5
Navajas de la rías Gallegas en aceite de oliva (A Conserveira)				16
(PIL-PIL EN SU JUGO CON RALLADURA DE LIMÓN)				16
Zamburiñas a la Gallega, Los Peperetes, pan de masa madre para mojar				12,5
Mejillones fritos en escabeche, Los Peperetes, acompañados de patatas fritas de perol				15

# POSTRES

Tocino de cielo				
Pionono de Rute				
Pastel Cordobés			U/MIN	3,5
Surtido				10

# ASNACK / UN GRIGNOTAGE

	TAPA	1/2	RACIÓN	€
100% Iberian acorn ham / <i>Jambon ibérique 100 % de bellota</i>		15		26
Pure semi-cured and aged sheep cheese, Adiano / <i>Fromage de brebis pur semi-affiné et vieux, Adiano</i>		9		16
Salt-cured platter (MOJAMA, BONITO, MARUCA ROE, AND MUJOL) / <i>Plateau de salaisons (MOJAMA, BONITO, OEUF DE MARUCA ET MUJOL)</i>				23
Iberian platter (HAM, LOMO, SALCHICHÓN, AND SOBRASADA) / <i>Plateau ibérique (JAMBON, LOMO, SALCHICHÓN ET SOBRASADA)</i>				23
Anchovies with grilled escalivada / <i>Anchois avec escalivada grillée</i>	4U.	12	8U.	22
Smoked Sardine and Avocado Tartare / <i>Tartare de Sardine Fumée et Avocat</i>				17
Stew croquettes / <i>Croquettes de pot-au-feu</i>	4U.	8	8U.	14
Cuttlefish croquettes / <i>Croquettes de seiche</i>	4U.	8	8U.	14

UNIT  
EXTRA  
2€

# SEA AND LAND / MER ET TERRE

Gilda with Santoña anchovy, piparra, and green olive, anchovies in vinegar / <i>Gilda avec anchois de Santoña, piparra et olive verte, anchois au vinaigre</i>			U.	3,5
Marinated Fresh Anchovies / <i>Anchois marinés au vinaigre</i>	4	8		15
Toast with smoked saeduna and guacamole / <i>Toast de saeduna fumée avec guacamole</i>		U.	5	
Córdoba-style salmorejo with Iberian ham / <i>Salmorejo cordobais avec jambon ibérique</i>	3,5	6		10
Salad with bonito belly / <i>Salade avec ventresca de bonito</i>	4	8		15
Fried eggplants with salmorejo / <i>Aubergines frites avec salmorejo</i>		7		12
Spanish tortilla / <i>Tortilla espagnole</i>				10

# EN RAMA

Mantecaito mollete / <i>Mollete mantecaito</i>			U.	5
Spicy chorizo empanadilla / <i>Empanadilla de chorizo épicé</i>			U.	2,9
Fried chicharrones with homemade guacamole and pickled onion / <i>Chicharrones frites avec guacamole Maison et oignon mariné</i>				7,8
Spiced presa grilled / <i>Presa épicée grillée</i>				16,5

SANTA  
CLARA  
EN  
RAMA

# SANTA CLARA IN A CAN / EN BOÎTE

Anchovies in organic butter (M.A. Revilla) / <i>Anchois dans du beurre bio (M.A. Revilla)</i>				14,5
Razor clams from the Galician estuaries in olive oil (A conserveira) (PIL-PIL IN THEIR JUICE WITH LEMON ZEST) / <i>Couteaux des rias galiciennes à l'huile d'olive (A conserveira) (PIL-PIL DANS LEUR JUS AVEC ZESTE DE CITRON)</i>				16
Galician zamburiñas (Los Peperetes) sourdough bread for dipping / <i>Zamburiñas à la galicienne (Los Peperetes) pain au levain pour tremper</i>				12,5
Fried mussels in escabeche (Los Peperetes) served with fried potatoes / <i>Moules frites en escabèche (Los Peperetes) accompagnées de frites</i>				15

# DESSERTS

Tocino de cielo / <i>Tocino de cielo</i>				
Pionono from Rute / <i>Pionono de Rute</i>				
Cordoban cake / <i>Gâteau cordouan</i>			U/MINI	3,5
Assorted desserts / <i>Assortiment de desserts</i>				10