

## TAPAS PARA LA CERVECITA RÁPIDA

BANDERILLA de boquerón-aceituna-guindilla encurtida.	3,6€
BANDERILLA de Anchoa-aceituna-guindilla encurtida-pimiento picantito.	3,8€
BANDERILLA de Pepinillo-aceituna negra-ventresca.	3,7€
BANDERILLA de queso-sardina -aceituna negra.	3,6€

## CHACINAS Y QUESOS

JAMON IBERICO PALETILLA (Jabugo), pan, tomate y aceite de oliva.	16€
LOMITO de presa Ibérica bellota (Aljomar). 50grs	12€
BONDIOLA (cabeza de lomo ibérico bellota) y su torrezno. 50 grs	13€
SALCHICHON de ibérico bellota y castaña( Alto Genal). 50 grs	12€
QUESO Olavidia de cabra (Sierra Morena).	12€
QUESO semicurado Payoyo Cabra (Sierra de Cádiz).	13€

## PARA PICAR Y COMPARTIR

OSTRA (DANIEL SORLUT N°2). Aliños: limón, escabeche, picante.	6,5€
BOMBAS de patata y chorizo picante. (1 und).	4,8€
CROQUETAS de Jamón ibérico (Jabugo). (1 und).	3€
CROQUETAS de Mejillones. (1 und).	3,25€
TORTILLA de patatas con cebolla hecha al momento.	9€
AJOBLANCO MALAGUEÑO, tomate, uvas pasas y gamba de Málaga.	13€
SALMOREJO CORDOBÉS con jamón ibérico, huevo y aceituna negra.	14€
ENSALADILLA de patata y cangrejo con encurtidos y aceituna verde.	14€
✿ LUBINA soasada con vinagreta de lima, wakame y alga nori (2016).	19€
STEAK tartar de solomillo del país.	19€
AGUACATE asado con lomo de atún y cilantro fresco.	18€
✿ BUÑUELOS de queso payoyo con pisto y huevo de codorniz. (4 und) (2016).	17€
PUERRO asado con seta portobello y salsa de pimiento amarillo.	19€

## PESCADOS Y MARISCOS

BOGAVANTE (pinzas) al ajillo con patatas y huevo.	26€
PULPO a la brasa con trigo verde en salsa de almejas.	26€
PESCADILLA Frita con mayonesa de encurtidos.	22€
RODABALLO al pil-pil, cocinado en nuestras brasas.	36€

## EN CAZUELAS DE BARRO

ARROZ de bacalao y pimientos del piquillo. (Para 2 personas).	22€ por persona
ARROZ de chuleta de cerdo ibérico y alcachofas. (Para 2 personas).	24€ por persona

## CARNES

CHULETA de vaca madurada. 1Kg. (Para 2 personas).	82€ / Kg
POLLO coquelet deshuesado al carbón y cogollo brasa.	27€
PALETILLA de cordero asada con tabule y menta.	39€
CODILLO de cerdo ibérico con lechuga y hierbabuena picante. (Para 2 personas).	32€
RABO DE TORO guisado con vino tinto y patatas.	25€

## GUARNICIONES

Pimientos fritos - Patatas fritas - Ensalada de lechuga tierna	6,5€ UNID
--	-----------

## POSTRES

ARROZ CON LECHE con frutos rojos y vainilla.	9€
TOCINILLO DE CIELO con helado de yogurt.	9€
PROFITEROL XL con chocolate y cacao.	10€
"COMTESSA" de limón y su sorbete.	9€

# ENEA

CASA DE COMIDAS

## LOS PLATOS MÁS POPULARES ENTRE NUESTROS CLIENTES

### ENTRANTES

SALMOREJO cordobés con jamón ibérico, huevo y aceituna negra.

ENSALADILLA de patata y cangrejo con encurtidos y aceituna verde.

✿ LUBINA soasada con vinagreta de lima, wakame y alga nori. (2016)

AGUACATE asado con lomo de atún y cilantro fresco.

✿ BUÑUELOS de queso payoyo con pisto y huevo de codorniz.(2016)

PUERRO asado con seta portobello y salsa de pimiento amarillo.

### ARROZ, PESCADOS Y MARISCOS

BOGAVANTE (pinzas) al ajillo con patatas y huevo.

PULPO a la brasa con trigo verde en salsa de almejas.

RODABALLO al pil-pil, cocinado en nuestras brasas.

ARROZ de chuleta de cerdo ibérico y alcachofas.

### CARNES

POLLO coquelet deshuesado al carbón y cogollo a la brasa.

CODILLO de cerdo ibérico con lechuga y hierbabuena picante.

RABO DE TORO guisado con vino tinto y patatas.

### POSTRES

ARROZ CON LECHE con frutos rojos y vainilla.

PROFITEROL XL, con chocolate y cacao.

