



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2026

Rodeado de Gitanillas

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Potaje de la viuda (receta centenaria)	~	7,50€	13,50€
- Salchichón de ciervo (receta de cazadores cordobeses)	4,00€	7,50€	13,00€
- Boquerones en vinagre (estilo el Mítico Bar Mezquita)	6,00€	8,00€	12,00€
- Salmorejo Cordobés (como el de mi madre)	4,00€	6,00€	9,00€
- Gazpacho rojo con guarnición de verduritas crujientes	~	~	10,00€
- Gazpacho blanco con uvas al sol y manzanas ácidas	~	~	10,00€
- Mazamorra de almendra y avellanas cordobesas	7,00€	9,00€	12,00€
- Queso "La Viuda" (receta propia)	5,00€	7,00€	11,00€
- Picadillo de tomate con mango de Torrox y helado de aove	~	7,00€	12,00€

Entre macetas y flores

	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
- Berenjenas fritas de nuestra huerta	~	~	10,00€
- Croquetas de jamón y caldo de cocido (con mahonesa de hierbabuena)	1,50€ (unidad)	~	~
- Croquetas de boniato (elaborado al baño maría)	1,50€ (unidad)	~	~
- Flamenquín Cordobés	~	~	15,00€
- Flamenquín de queso la viuda	~	~	16,00€
- Flamenquín de rabo de toro con salsa de chocolate y jugo de rabo de toro	~	~	18,00€
- Japuta en adobo con especias de la India (Cúrcuma y mano de Buda)	~	8,00€	12,00€
- Bacalao frito con pisto casero al Palo Cortado (receta bodega)	~	~	16,00€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2026

Azahar y Jazmines

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Patatas fritas de churrería (con sal del Himalaya)	~	~	6,00€
- Huevos de campo estrellados con patatas pochas	~	~	14,00€
A elegir entre:			
* Jamón, ajitos y perejil	~	~	4,50€
* Chorizo de matanza y pimientos de Padrón	~	~	4,50€
* Gula al ajillo con guindillas piparras	~	~	6,00€
- Revuelto de calabacín y ahumados, con huevas de trucha (elaborado con huevos ecológicos)	~	~	14,00€

Rosas y Claveles

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Rabo de toro cordobés (Receta del antiguo Bar Rosales) (premio al mejor rabo de toro 2025 cofradía gastronómica del rabo de toro)	~	~	23,00€
- Churrasco de bellota Pata Negra (sólo temporada)	~	~	22,00€
- Presa ibérica (marinada con soja, pimentón de la vera y miel, parmentier de boniato y salsa de manteca colorá y ajo)	~	~	22,00€

Especialidades

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Ensaladilla estilo rusa con huevo frito	~	8€	12,00€
- Timbal de patatas y huevos con tataki de atún	~	~	14,00€
- Huevo con patatas pochas, crema de bogavante y gambón	~	~	18,00€
- Pastel de tagarninas con gazpachuelo malagueño	~	~	20,00€



- Pan y Palillos 1,80€
- Aceitunas 2,00€
- Pan extra 0,90€
- Envase desechable 0,50€

Pruebe nuestra cerveza casera

Elaboración con barrica de roble

3,80€

I.V.A INCLUIDO