



EL CABALLO ROJO

DESDE 1962

RESTAURANTE

Para Comenzar

Anchoa del Cantábrico, brioche tostado, mantequilla de oveja y praliné de pistacho	5,00 €
Jamón Ibérico de bellota 100 %	29,00 €
Tabla de embutidos de bellota de los Pedroches	26,00 €
Tabla de quesos artesanos	18,00 €
Ajo blanco malagueño de coco con salmón marinado	12,00 €
Crema de salmorejo con virutas de mojama, algas y germinados	15,00 €
Mazamorra cordobesa con sardina ahumada	15,00 €
Berenjenas de la abuela con miel de caña	14,00 €
Croquetas de puchero	14,00 €
Sopa de cocido en taza y croissant de pringá	12,00 €

La Antigua Cocina Mozárabe-Magrebí

Centros de alcauciles con habitas	20,00 €
Paletilla de cordero lechal a la miel	34,00 €
Perdiz roja encebollada a la antigua	20,00 €
Rape Mozárabe	28,00 €
Lomo de Bacalao a la Canela	22,00 €

Para Compartir

Trio de Ensaladilla. De ventresca de atún, de huevo frito y de gamba blanca	14,00 €
Revuelto cremoso de setas y langostinos	18,00 €
Alcachofas a la montillana	18,00 €
Ensalada sefardí al aceite de oliva virgen extra	19,00 €
Ensalada de lechugas vivas de temporada	15,00 €
Atún rojo salvaje en crudo con salsa de mango y chipotle y aliño de hierbas	24,00 €

Pescados

Lubina frita alioli de espirulina	26,00 €
Corvina con curry verde de espinacas y trompetas salteadas	26,00 €
Salmón fresco noruego en salsa thai-francesa	20,00 €
Chipirones a la plancha con crema de ajo negro y su tinta	21,00 €
Lenguado con Refrito	36,00 €

Carnes

Rabo de toro	26,00 €
Tuétano asado con tartar de vaca	23,00 €
Chuletitas de cordero lechal, reducción de su jugo, praliné de almendra y salsa de orejones	24,00 €
Confit de oca al P.X.	25,00 €
Solomillo ibérico de bellota	23,00 €
Presa Ibérica de bellota	26,00 €
Riñones de cordero lechal	22,00 €
Magret de Pato	22,00 €

Cortes de Vacuno

Entrecot de angus	34,00 €
Solomillo de ternera	32,00 €
Secreto de angus	32,00 €
Chuleta de Vaca Gallega (1 Kg.)	65,00 €

SERVICIO DE PAN: 1,80 €