



LA MOLIENDA^{*****}

SABORES DE LA VEGA

<i>Jamón ibérico de Bellota con Pan Molinero con Agua de Tomate</i>	34.00
<i>Tartar de salchichón de jabalí con crujiente de maíz</i>	24.00
<i>Nuestra crema de salmorejo al estilo de la judería</i>	16.00
<i>Mazamorra de manzana reineta almendra y sardina ahumada</i>	16.00
<i>Ensalada de tomate rosa con lascas de mojama de atún rojo</i>	18.00

DEL MAR ANDALUZ

<i>Lomo de bacalao al vapor con ajada y sobre fondo de alboronia</i>	25.95
<i>Suprema de atún rojo sobre fondo de tomate especiado y caviar de trucha</i>	23.90
<i>Lomo de lubina salvaje sobre ajoblanco de almendras y uvas moscatel</i>	27.90
<i>Suprema de rodaballo al horno con costra de almendra y salsa de jerez viejo</i>	24.90
<i>Pulpo de roca braseado sobre pure de coliflor y reducción de pedro ximenez</i>	29.90





DE LA HUERTA

<i>Timbal vegetal de brotes tiernos con perdiz roja y vinagreta de frambuesas</i>	19.00
<i>Corazón de alcaucil a la brasa con cremoso de patatas violeta</i>	22.00
<i>Risotto de la Sierrezuela con crema de calabaza asada y crujiente de queso viejo</i>	26.90

SIERRA Y BRASA

<i>Estofado de habitas tiernas con secreto ibérico y ciruelas</i>	17.00
<i>Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con foie gras de pato flambeado</i>	28.00
<i>Chuletón de vaca rubia a la brasa con guarnición de naranja real</i>	62.00
<i>Paletilla de cordero lechal con miel y romero y verdura salteadas</i>	38.00
<i>Paella de verduras frescas y lomo de ternera del valle de los pedroches</i>	58.00 (min 2 pax)

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

<i>Carpacho de naranjas de la vega con turrón de almendra y aceite de arroppe</i>	14.50
<i>Pastel Cordobés con salsa de café y Helado Artesano de Vainilla</i>	14.50
<i>Milhoja de crema y nata con culís de frutas del bosque</i>	14.50
<i>Tarta de queso tradicional con nueces al vino dulce</i>	14.50

