

JARDÍN LEANDRA

Para Picar

Croquetas caseras de carne
Queso frito con mermelada de tomate y cebolla
Berenjenas fritas mozárabes con miel de caña
Corazones de Alcachofas gratinadas al queso de cabra y ñora
Presa mechada con ajos confitados
Pechuguitas de Pollo al limón
Revuelto de Morcilla de Burgos con piñones fritos
Torta de Barros, calentita para untar

Especialidades

Auténtico Salmorejo cordobés, con jamón y huevo duro
Nuestra Tortilla de patatas, la de siempre, pero más rica
Fuente de Pollo Frito con costra, jugoso y muy crujiente
Huevos estrellados, ¡Exquisitos! Con patatas, arropados con jamón
Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada
Flamenquín cordobés, de fina y tierna carne de ternera
Arroz Tai de verduras y pollo con salsa de soja

Verduras y Ensaladas

Trilogía de ensaladas, queso de cabra y salmón ahumado
Pimientos asados al carbón con ventresca de atún
Alcachofas, setas y langostinos salteados al Pedro Ximénez
Pisto casero de la huerta con huevo
Cogollos de Tudela con pipirrana de ibéricos
Ensalada cordobesa de naranja y bacalao

Nuestros Guisos

Fabes con chorizo asturiano

Carrillera ibérica

Cocido andaluz, con “tos sus avíos”

Rabo de toro al vino de Montilla

Manitas de Cerdo, “como las hacía mi abuela”

Fideua de mariscos ¡no se la pierda!

Arroz caldoso con gambas (2 pers.)

Con Sabor a Mar

Atún mechao con confitura de cebollas

Calamares en su tinta y arroz en blanco

*Magníficos lomos de Bacalao al “ajo quemao” con tomate
escalfado*

Carnes

Hamburguesa de solomillo de ternera rellena de foie

Entrecot de ternera

Chuletón de Buey (700Gr. Aprox.)

Medallón de Solomillo de Buey

Presa Ibérica barbacoa

Brocheta de Solomillo con mojo picón

Postres

*El de la casa, membrillo, queso fresco y nueces regadas con miel
(2 per.)*

Tarta casera (caramelo, chocolate)

Popurrí de nuestros Postres caseras (2 per.)

Mousse de queso con salsa de arándanos

Fruta del tiempo