
Los clásicos de la casa

	Media	Entera
Jamón 100% Ibérico de bellota (60 g./100 g.)	18€	28€
Queso viejo de oveja (70 g./130 g.)	12€	16€
Anchoas del cantábrico en tosta de pan cristal y mantequilla de oveja	3,8€/ud.	
Unas bravas muy cachondas	9,5€	12,5€
Salmorejo cordobés, con jamón ibérico	9,8€	13€
Mazamorra de almendras, pasas en PX y manzana verde	11€	13€
Berenjenas abunueladas con miel de caña	9€	13€
Nuestra rusa con pulpo y pimentón de "La Vera"	12€	16€
Bacalao frito con mayonesa cítrica	12€	16€
Flamenquín cordobés, con polvo de parmesano y patatas	16,5€	
Croquetas de puchero y jamón ibérico	9,5€	12,5€

De la huerta

Ensalada de aguacate, lima, salmón ahumado y huevas	13€	
Tomate rosa, burrata, albahaca y AOVE	16,5€	

**CASA
RUBIO**

Del mar

	Media	Entera
Lomo de atún rojo con verduras de temporada		28€
Bacalao confitado con tomate especiado y judías salteadas		26€

Preguntar por las sugerencias del día

Carnes

(Solicitar información al camarero de los platos fuera de carta)

Churrasco de solomillo 100% Ibérico de bellota con salsa de amontillado		21€
Presas Ibéricas de bellota con pimientos del piquillo confitados con ajitos		24€
Rabo de vaca estofado con patatas	18€	26€
Lomo de vaca madurado (400 g.)		36€
Solomillo de vaca (220 g.)		28€
Steak Tartar de solomillo de vaca		28€
Chuletitas de cordero lechal a la plancha		24€
Lechón asado <i>en dos cocciones:</i>		
Pierna		26€
Paletilla		28€
Costillas		24€

Postres

Tarta de queso casera muy cremosa con queso azul	7€
Coulant de chocolate y helado de vainilla	6,5€
Pastel cordobés con helado de turrón	6€
Helado de turrón	6€
Torrijas caseras rellenas	6,5€
Tocino de cielo y sorbete de limón	6€

*Pan y picos: 1,8€/Pax

NOTA: Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario. [10 % IVA incluido]

Classic dishes of the house

	½ Portion	Portion
Pure acorn-fed Iberian ham (60 g./100 g.)	18€	28€
Mature sheep's cheese (70g./130g.)	12€	16€
Cantabrian anchovie on toast crystal bread with sheep's butter	3,8€/ud.	
Spicy potato	9,5€	12,5€
Cordoban Salmorejo with Iberian ham	9,8€	13€
Mazamorra with almonds, raisins soaked in sweet PX wine and green apple	11€	13€
Frittered aubergines with cane syrup	9€	13€
Russian salad with octopus and paprika	12€	16€
Fried cod with lemon mayonnaise	12€	16€
Flamenquín with powdered cheese and potatoes	16,5€	
Creamy croquettes made with stewed meat and ham	9,5€	12,5€

Everything emerging from our own kitchen-garden

Avocado salad, lime, smoked salmon and roe	13€
Pink tomato, burrata, basil and AOVE	16,5€

**GASA
RUBIO**

Fish

	½ Portion	Portion
Bluefin tuna with season vegetables		28€
Confitted cod whit spicy tomato and sauteed beans		26€

Please ask your staff for our the day suggestions

Meat

(Please ask your waiter about dishes not included in the menu)

Grilled fillet of 100% acorn-fed Iberian pork with amontillado sauce		21€
Acorn-fed Iberian pork with confitted Piquillo peppers		24€
Stewed oxtail with potatoes	18€	26€
Fillet of beef (maturation) (400 g.)		36€
Beef sirloin (220 g.)		28€
Steak Tartar		28€
Grilled suckling lamb cutlets		24€
Suckling pig roasted:		
Leg		26€
Shoulder		28€
Ribs		24€

Desserts

Artisanal cheesecake "Blue cheese"	7€
Chocolate puddle pudding and vanilla ice cream	6,5€
Cordoban pastry with ice cream	6€
Turrón ice cream	6€
Custard-filled Torrijas	6,5€
Tocino de Cielo caramelised egg yolk and lemon sorbet	6€

*Bread and picos: 1,8€/Pax

NOTE: Read our allergen cheklist. 10% VAT Included

Les classiques Maison

	½ Ration	Ration
Jambon Ibérique pur gland (60g./100g.)	18€	28€
Fromage de brebis affiné (70g./130g.)	12€	16€
Toast (pain cristal) d'anchois et beurre de brevis	3,8€/ud.	
Patatas bravas (pommes de terre épicées)	9,5€	12,5€
Salmorejo cordobés (crème de tomates froide) et jambon Ibérique	9,8€	13€
Mazamorra (crème froide), amandes aux raisins secs au vin PX et a la pomme	11€	13€
Beignets d'aubergines à la mélasse de canne	9€	13€
Salade russe au poulpe et paprika	12€	16€
Beignets d'aubergines au sucre de canne	12€	16€
Flamenquín cordobés (rouleau pané) fromage en poudre et pommes de terre	16,5€	
Croquetes de puchero et jambon ibérique	9,5€	12,5€

Salades

Salade d'avocats, citron vert, saumon fumé et oeufs	13€	
Tomate rose, burrata, basilic et AOVE (huile d'olive vierge extra)	16,5€	

**CASA
RUBIO**

*Pain et picos: 1,8€/Pax

NOTE: Consultez notre carte d'allergenes. 10% TVA Comprise

De la mer

	½ Ration	Ration
Thon rouge et légumes de saison		28€
Morue confite au tomate et haricots verts		26€

POISSON DU JOUR (Consulter)

Viandes

(Demandez à notre personnel les suggestions du jour)

Churrasco de filet mignon 100 % Ibérique de Bellota et sauce au vin Amontillado		21€
Presa ibérique aux poivros de piquillo confits		24€
Ragoût de queue de boeuf et pommes de terre	18€	26€
Côte de bœuf madurée (400g.)		36€
Filet mignon de bœuf (220g.)		28€
Steak tartare de filet mignon de boeuf		28€
Côtelettes d'agneau de lait à la plancha		24€
Porcelet rôti en deux cuissons:		
Jambon		26€
Épaule		28€
Travers		24€

Desserts

Cheesecake au fromage (fromage bleu moelleuse)	7€
Tarte moelleux au chocolat	6,5€
Pastel Cordobé`s (gâteau feuilleté)	6€
Glace au touron	6€
Torrijas maison (pain perdu fourré)	6,5€
Tocino de cielo (petit flan)	6€
