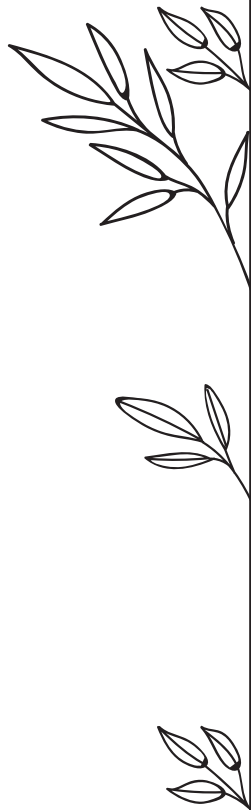


ME CASA RUBIO NÚ

LOS CLÁSICOS DE LA CASA

	Media	Entera
JAMÓN 100% IBÉRICO DE CAMPO CORTADO AL MOMENTO (60G./100G.) <i>100% IBERIAN "CEBO DE CAMPO" HAM</i> <i>100% JAMBON IBÉRIQUE "CEBO DE CAMPO" ENGRAISSÉ EN PÂTURAGE</i>	14€	22€
QUESO CURADO DE OVEJA (90G./150G.) <i>TRADITIONALLY-CRAFTED MATURE SHEEP'S CHEESE</i> <i>FROMAGE DE BREBIS ARTISANAL AFFINÉ</i>	9,5€	16€
MIXTO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA (40G./50G.) <i>MIXED IBERIAN HAM AND SHEEP'S CHEESE PLATTER</i> <i>JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE DE BREBIS</i>	12€	
SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO <i>CORDOBAN SALMOREJO (COLD TOMATO CREAM) WITH HAM</i> <i>AND EGG GARNISH</i> <i>SALMOREJO CORDOUAN (CRÈME DE TOMATE FROIDE),</i> <i>JAMBON ET OEUF DUR</i>	8,1€	
MAZAMORRA CON MANZANA VERDE, Y PASAS AL PX <i>MAZAMORRA (COLD CREAM) WITH GREEN APPLE AND RAISINS SOAKED</i> <i>IN PX WINE</i> <i>MAZAMORRA (CRÈME FROIDE) AUX RAISINS SECS HYD RATÉS AU VIN</i> <i>P.X ET À LA POMME VERTE</i>	8,5€	
VASO DE GAZPACHO CREMOSO DE TOMATE <i>CREAMY TOMATO GAZPACHO</i> <i>GAZPACHO CRÈMEUX DE TOMATE</i>	4€	
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO DE PAN CRISTAL Y MANTEQUILLA DE OVEJA <i>CANTABRIAN ANCHOVY ON TOAST CRYSTAL BREAD</i> <i>WITH SHEEP MILK BUTTER</i> <i>TOAST (PAIN CRISTAL) D'ANCHOIS EST BEURRE DE BREBIS</i>	4,5€/UD.	
TOSTA DE SARDINA CON SALMOREJO Y PAN CRISTAL <i>SARDINE ON TOAST CRYSTAL BREAD WITH SALMOREJO</i> <i>TOAST (PAIN CRISTAL) DE SARDINE AVEC SALMOREJO</i>	4,5€/UD.	
NUESTRA ENSALADILLA DE ATÚN CON CARPACCIO DE PULPO Y PIMENTÓN (200G./300G.) <i>POTATOES SALAD, TUNA, OCTOPUS CARPACCIO AND PAPRIKA</i> <i>SALAD DE POMMES DE TERRE, THUNA, CARPACCIO DE POULPE ET PAPRIKA</i>	10€	16€
BOQUERONES EN VINAGRE SOBRE PIPIRRANA <i>ANCHOVIES IN VINEGAR WITH "PIPIRRANA"</i> <i>ANCHOIS AU VINAIGRE ET "PIPIRRANA"</i>	13€/3UD.	
LAS BRAVAS DE CASA RUBIO <i>RUBIO-STYLE BRAVAS (SPICY POTATO)</i> <i>LAS BRAVAS DE CASA RUBIO (POMMES DE TERRE ÉPICÉES)</i>	8,5€	15€

ME CASA RUBIO NÚ



	Media	Entera
BERENJENAS ABUÑUELADAS CON MIEL DE CAÑA <i>EGGPLANTS FRIED WITH CANE HONEY</i> <i>BEIGNETS D'AUBERGINES À LA MÉLASSE DE CANNE</i>	8,5€	14€
CROQUETAS DE PUCHERO Y JAMÓN IBÉRICO (6UD./ 9UD.) <i>CREAMY STEWED MEAT AND IBERIAN CURED HAM CROQUETTES</i> <i>CROQUETTES CRÉMEUSES DE PUCHERO ET JAMBON IBÉRIQUE</i>	9,9€	15€
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON POLVO DE PARMESANO Y PATATAS <i>CORDOBAN FLAMENQUÍN (PORK AND HAM) WITH POWDERED</i> <i>CHEESE FLAMENQUIN CORDOUAN (ROULEAU PANÉ DE LONGE DE PORC,</i> <i>JAMBON ET FROMAGE EN POWDRE)</i>		16,5€
DE LA HUERTA		
TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLETA Y LOMITOS DE ATÚN <i>SEASONAL TOMATO, SPRING ONION AND TUNA LOINS</i> <i>TOMATES DE SAISON, CÉBETTES ET FILETS DE THON</i>		12,5€
ENSALADA DE HORTALIZAS DE TEMPORADA <i>SEASONAL VEGETABLE SALAD</i> <i>SALADE DE LÉGUMES DE SAISON</i>		11€
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMA <i>SMOKED SALMON SALAD WITH AVOCATO AND LIME VINAIGRETTE</i> <i>SALADE DE SAUMON FUMÉ, D'AVOCATS ET VINAIGRETTE DE LIME</i>		14€
PUERROS CONFITADOS Y ASADOS, CARBONARA, PARMESANO Y TORREZNOS FRITOS <i>CONFIT LEEKS, CARBONARA, PORK SCRATCHINGS AND PARMESAN</i> <i>POIREAUX CONFITS, CARBONARA, RILLONS DE PORC ET PARMESAN</i>		13€/2UDS.
ALCACHOFAS CON BECHAMEL DE FOIE Y JAMÓN IBÉRICO <i>ARTICHOKES WITH FOIE GRAS BECHAMEL AND IBERIAN HAM</i> <i>ARTICHAUTS AU BÉCHAMEL DE FOIE-GRAS ET JAMBON IBÉRIQUE</i>		14€/2UNDS.
DE LA LONJA		
ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS <i>BLUEFIN TUNA WITH SAUTEED SEASONAL VEGETABLES</i> <i>THON ROUGE AUX LÉGUMES SAUTÉS DE SAISON</i>		24€
BACALAO PREMIUM CON SALSA DE TOMATE Y JUDÍAS SALTEADAS <i>PREMIUM COD WITH TOMATO SAUCE AND SAUTÉED</i> <i>GREEN BEAN</i> <i>MORUE PREMIUM AU SAUCE DE TOMATE ET HARICOTS</i> <i>VERTS SAUTÉS</i>		25€

PREGUNTAR POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

*PLEASE ASK YOUR STAFF FOR OUR THE DAY SUGGESTIONS

DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL LES SUGGESTIONS DU JOUR

ME CASA RUBIO NÚ

PESCAITO FRITO

	Media	Entera
CHIPIRONES FRITOS CON MAHONESA CÍTRICA (130G./200G.) <i>FRIED BABY SQUID WITH LEMON MAYONNAISE</i> <i>CHIPIRONS FRITS ET MAYONNAISE DE AGRUMES</i>	10,8€	17€

BACALAO FRITO <i>FRIED COD</i> <i>MORUE FRITE</i>	12,8€	19€
---	-------	-----

ROSADA FRITA AL LIMÓN <i>FRIED ROSADA (FRIED PINK CUSK-EEL WITH LEMON)</i> <i>ABADÈCHE ROSE EN FRITURE AU CITRON</i>	10,3€	16€
--	-------	-----

PREGUNTAR POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA
*PLEASE ASK YOUR STAFF FOR OUR THE DAY SUGGESTIONS
DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL LES SUGGESTIONS DU JOUR

DE NUESTRA DEHESA

PUNTAS DE SOLOMILLO CON SALSAS VERDE <i>SIRLOIN TIPS WITH GREEN SAUCE</i> <i>POINTES DE FILET MIGNON AU SAUCE VERTE</i>	12€	19€
---	-----	-----

CORDERO SERFARDÍ CON COUSCUS DE VERDURAS <i>SEPHARDIC LAMB WITH COUSCOUS AND VEGETABLES</i> <i>SÉFARADE AGNEAU AU COUSCOUS ET LÉGUMES</i>		19€
---	--	-----

SOLOMILLO 100% IBÉRICO DE BELLOTA CON SALSAS DE VINO MONTILLA MORILES (200G.) <i>GRILLED FILLET OF ACORN-FED IBERIAN PORK WITH</i> <i>MONTILLA-MORILES WINE SAUCE</i> <i>FILET MIGNON IBÉRIQUE AU SAUCE DE VIN MONTILLA-MORILES</i>		20€
---	--	-----

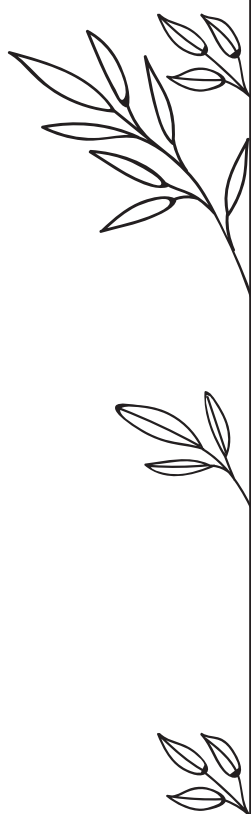
PLUMA IBÉRICA 100% DE BELLOTA CON PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS (200G.) <i>ACORN-FED IBERIAN PLUMA PORK (A CLASSIC IBERIAN PORK CUT</i> <i>FROM THE END OF LOIN) WITH CONFIT PIQUILLO PEPPERS</i> <i>PLUMA IBÉRIQUE PUR GLAND AUX POIVROS PIQUILO CONFITS</i>		23€
--	--	-----

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN <i>IBERIAN ACORN- FED SHOULDER PORK FILLET WITH PADRÓN PEPPERS</i> <i>PRESA IBÉRIQUE DE BELLOTA AUX POIVRONS PADRÓN</i>		
---	--	--

LOMO DE VACA DRY AGED (200G.) <i>DRY AGED BEEF ENTRECOTE</i> <i>ALOYAU DE BEAUF DRY AGED</i>		22€
--	--	-----

ALBÓNDIGAS DE VACA EN SALSAS CON PATATAS <i>VEAL MEATBALLS IN ITS OWN SAUCE WITH POTATOES</i> <i>BOULETTES AU VEAU EN SAUCE ET POMMES DE TERRE</i>		15€/5UD.
--	--	----------

RABO DE "TORO" ESTOFADO CON PATATAS (230G./350G.) <i>OXTAIL STEW WITH POTATOES</i> <i>RAGOUT DE QUEUE DE BOEUF AUX POMMES DE TERRE</i>	18€	23€
--	-----	-----



ME CASA RUBIO NÚ



POSTRES

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA <i>TORRIJA (FRENCH TOAST) WITH MERINGUE MILK ICE CREAM</i> <i>BRIOCHE PERDUE ET GLACE AU LAIT MERENGUÉ</i>	6,5€
TARTA DE QUESO CASERA MUY CREMOSA CON QUESO AZUL <i>ARTISANAL CHEESECAKE "BLUE CHEESE"</i> <i>CHEESECAKE AU FROMAGE (FROMAGE BLEU MOELLEUSE)</i>	6,5€
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA <i>BROWINE WITH VANILLA ICE CREAM</i> <i>BROWINE ET GLACE À LA VANILLA</i>	6€
TOCINO DE CIELO Y HELADO DE SORBETE DE LIMÓN <i>TOCINO DE CIELO (CARMELIZED EGG YOLK) AND LEMON SORBET</i> <i>TOCINO DE CIELO (PETIT FLAN) ET SORBET AU CITRON</i>	6€
PASTEL CORDOBÉS <i>PASTEL CORDOBÉS (SWEET PASTRY WITH PUMPKIN PRESERVE)</i> <i>PASTEL CORDOBÉS (GATEAU FOURRÉ À LA CONFITURE DE COURGE)</i>	6€
HELADO DE TURRÓN <i>NOUGAT ICE CREAM</i> <i>GLACE AU TOURON</i>	5,5€

*Pan y picos: 1,8€/Pax | *Bread and picos: 1,8€/Pax | *Pain et picos: 1,8€/Pax

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

NOTE: Read our allergen checklist. 10% VAT Included

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