

Tabernilla atípica de aperitivos & tapas frías

APERITIVOS O PISCOLABIS Pequeña cantidad de comida que se toma por capricho u ocasión más que por hambre o necesidad	
Aceitunas mágicas. Banderilla gordal, queso, tomate seco y anchoa	1,30€
Anchodina sobre ali-oli en tosta	2,50€
Pincho de tortillón.	3,50€
Tortilla generosa de patatas y un toque de cebolla	
Nachos y jalapeños con salsa cheddar	<i>6,50€</i>
Nachos y jalapeños con salsa guacamole	<i>6,50€</i>
Nachos a las tres salsas con picogallo	9,00€
Papas ali-oli	<b>7€</b>
Papas ali-oli con boquerones	8€
Mejillones con fritas del barrio y su escabeche	<i>6€</i>
Papas picantonas La Calancha	<b>7€</b>
Pequeñas patatas cocidas bañadas en en nuestra salsa brava (Se sirven f	rías)
Fritas y berberechos en lata	<i>6€</i>
Fritas y navajas en lata	7€

## ZAPATILLAS "al Grill"

Dos rebanadas hermosas de panarra de las sierras rellenas y calentadas al grill

sierras relienas y calentauas al grill	
Pimientos del piquillo con atún y queso azul	10€
Sobrasada ibérica con queso de cabra	9€
Jamón curado reserva "Coloryn" con cheedar y tomate seco en AOVE	13€
<b>Lomo de orza con queso fundido y tomate</b> Lomo de orza artesano de Úbeda, cheedar y tomate seco en AOVE	15€
Lomo de orza con piquillos y queso de cabra	16€
<b>Vegana</b> . Fiambre y queso vegano con tomates secos en AOVE	10€

### TOMATES DEL MERCAO

Ricos tomates bañados en aceite de oliva virgen extra y especiales hierbas

Tomate aliñao	8€
Tomate con melva canutera andaluza	12€
Tomate con	16€
migas de codorníz escabechada	

desde

## MOLLETES "al Grill"

desde **3**,50€

Típico bollo de pan andaluz calentado al grill

### LOS CLASICOS

Pimientos de 4,50€ piquillo y atún

**York queso 4,50€ CON MOSTAZA**Paleta cocida con cheddar
y mostaza Dijon (Suave o antigua)

*Sobrasada ibérica 3,50€* 

*Sobrasada ibérica 4,50€ con queso de cabra* 

Tres quesos con 4,80€ tomate natural a rodajas

#### LOS ESPECIALES

Lomo de orza, 6€ cheedar y tomates secos Lomo de orza artesano de Úbeda y tomates secos en AOVE

Lomo de orza, con 6€ piquillos y queso cabra

Pate de perdiz 4,50€ y anchoas

**El de Uma.** 5,80€ Jamón curado reserva de "Coloryn" y cheddar

Vegano de york queso 5,50€ con tomates secos 5,50€

Fiambre y queso vegano con tomates secos en AOVE

Tortillón de papas 5,50€ con chedar

\*para llevar +0,306 / \*\*mollete sin gluten +0,506
\*\*\*ingrediente extra clasico +0,506
\*\*\*\*ingrediente extra especial +16

#### RACIONES pal centro y pa dentro 1/2 ENTERA 1/2 ENTERA Quesos de oveja 10€ 18€ Ensaladilla rusa 8€ artesanos "Pago Los Molinos". Rusa con mejillones 10€ Curado, flores y vino + Curado y chile habanero y su escabeche 7€ 12€ Jamón curado gran reserva "Coloryn" de sierra morena 100gr. Rusa con migas de 15€ codorníz en escabeche Paleta Ibérica "Coloryn" 8€ 15€ **Paté de perdiz 150gr. con picos de ochio picantes 100gr.** 8€. Cecina de Raza Angus 70gr. Lomo de orza en 15€ 10€ escabeche de perdiz



Tabernilla atípica de aperitivos & tapas frías

# **BEBIDAS**

Caña de Cerveza 20 cl.	2,30€
Copa de Cerveza 33 cl.	2,70€
Alhambra Especial Tercio	2,80€
Mahou Clásica Tercio	2,80€
Ambar Especial Tercio	2,80€
Cervezas Especiales Tercio	3,00€
Sin Alcohol Botellín	2,30€
Sin Alcohol Tercio	2,80€
Sin Gluten Tercio	2,80€
Radler Tercio	2,80€

Copa Rioja	3,50€	<i>Copas 6,00€</i>
Copa Ribera	3,50€	Refrescos 2,60€
<b>Copa Blanco</b> Consultar carta de vinos por bodegas en barra	3,40€	Zumos / Mosto 2,50€
Tinto de Verano	2,50€	Agua con gas 2,50€
<i>Vargas</i>	3,00€	<b>Agua</b> 50 cl. <b>1,50€</b>
Calimocho	3,00€	<i>Agua 11.</i>
<b>Vermut Loa</b> (Úbeda)	3,50€	
Vermut Espinaler	3,00€	
<b>Pacharán</b>	3,00€	PREGUNTA POR NUESTRA CARTA DE VINOS.
Chupito	2,00€	
Licor	3,00€	Todos los precios con IVA incluído

**REGLAMENTO (EU) Nº1169/2011** 

Establecimiento con información disponible en materias de alergias e intolerancias alimentarias. Debido a la gran variedad de ingredientes en nuestra cocina, no podemos asegurar la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros productos. Soliciten información a nuestro personal, muchas gracias.



