

# tapas | menu

www.imgoteles.com



Fb.com/HotelFernandoIII  
Fb.com/HotelReyAlfonsoX  
Fb.com/HotelPosadaLucero



@HotelFernando3  
@HotelReyAlfonso  
@PosadaDelLucero



@IMGoteles

1969 - 2019



ANIVERSARIO

## TAPAS

	Jamón ibérico de bellota D.O.P. Jabugo <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	18,00
	Queso al romero <i>Cheese with rosemary</i>	10,50
	Patatas aliñadas al aceite de albahaca <i>Seasoned potatoes</i>	6,00
	Pipirrana <i>Pipirrana pepper salad</i>	5,00
	Salmorejo cordobés con su guarnición <i>Cordoba-style salmorejo (thick tomato soup) with garnish</i>	5,00
	Ajoblanco de coco y uva <i>White garlic soup with coconut and grapes</i>	5,50
	Salteado de habitas con jamón y huevo <i>Sauteed baby beans with ham and eggs</i>	9,50
	Espinacas con garbanzos <i>Spinach with chick peas</i>	5,00
	Berenjenas fritas con miel <i>Fried aubergines with honey</i>	5,50
	Patatas alioli <i>Potatoes in ali-oli garlic/mayonnaise sauce</i>	4,50
	Montadito de pringá <i>Pringa stew canapé</i>	3,50
	Bacalao encebollado <i>Cod with onions</i>	9,00
	Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	6,50
	Guiso de choco <i>Cuttlefish stew</i>	7,50
	Rabo de toro estofado <i>Stewed oxtail</i>	8,50
	Guiso de carrillera ibérica <i>Iberian oxtail stew</i>	9,00
	Flamenquin de jamón y queso <i>Breaded ham and cheese flamenquin</i>	8,00
	Pinchito de pollo moruno <i>Skewered chicken</i>	6,50

## SANDWICH Y ENSALADAS

	Sándwich club <i>Club sandwich</i>	9,00
	Sándwich vegetal <i>Vegetable sandwich</i>	7,50
	Sándwich jamón y queso <i>Ham and cheese sandwich</i>	5,50
	Ensalada de la huerta <i>Garden salad</i>	7,00
	Ensalada de queso de cabra <i>Goat's cheese salad</i>	7,50
	Ensalada César <i>Caesar salad</i>	9,00

## POSTRES

	Poleá con especias <i>Polea pudding with spices</i>	3,50
	Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	3,50
	Tocino de cielo <i>Egg and syrup pudding</i>	4,00
	Delicatessen de limón <i>Lemon delicatessen</i>	3,50

IVA incluido | VAT included



En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60° en el núcleo. Muchas de nuestras preparaciones de cocina pueden contener trazas de frutos secos, huevo, gluten, productos lácteos, grasas animales, etc. Por favor, infórmenos al comenzar el servicio de cualquier dieta, alergia y/o intolerancia alimentaria que pudiera tener.

*In compliance with current sanitary law, the raw fish consumed has been frozen at -20° during 24 hours and the cooked ones have been heated up at 60° in their cores. Many of our dishes may have traces of dried fruit and nuts, egg, gluten, dairy products, animal fat, etc. Please, inform us of any diets and/or any food allergies which you could have.*