

“Son más de 75 los años que llevamos tras los fogones, elaborando platos tradicionales heredados y sin olvidarnos de la nueva cocina. Queremos que viajes por nuestra historia, que descubras otros sabores con nuestro toque más personal y que sientas esta experiencia como algo inolvidable.”

COSICAS TÍPICAS PARA EMPEZAR

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Marinera con anchoa del Cantábrico(1)		1,50
Marinera “El Sol” 3.0		2,00
Matrimonios (1)		1,50
Coca de sardina marinada (1)		2,75
Hueva y mojama con almendras	5,50	10,00
Ensaladilla rusa	4,00	8,00
Ensaladilla de mariscos	7,00	13,00
Ensaladilla de cangrejo	5,00	10,00
Pulpo a la gallega	9,00	18,00
Pulpo en vinagreta	7,00	13,00
Caballitos XL (1)		1,50
Calamares a la plancha	7,00	13,00
Calamares a la andaluza	5,00	9,00
Sepia a la plancha o andaluza	5,50	9,50
Gambas al ajillo	6,00	12,00
Gambas con gulas al ajillo	6,00	12,00
Croquetas caseras de gamba roja, pulpo o calamares en tinta (1)		1,50
Croquetas caseras (pollo y jamón)		1,00
Verduricas en tempura	4,50	8,00
Jamón Ibérico BEHER Cebo de Campo (100% Raza Ibérica)	9,00	16,00
Selección de quesos artesanos	7,00	14,00

APERITIVOS CON HISTORIA *Tal y como se hacían allá por los años 40*

	Media	Ración
Carne mechada (rodaja)		2,00
Empanadillas del Bar Sol (1)		1,50
Tortas de bacalao (1)		1,50
Rin-ran	3,00	6,00
Salteado de verduras con pulpo a feira	6,60	12,20
Alcachofas con foie y Pedro Ximénez	6,00	12,00

EL GUSTO ES NUESTRO *Sabores de siempre, con nuestro toque*

	Media	Ración
Brocheta de pulpo con espuma de patata (1)		3,75
Buñuelo de bacalao con ali oli suave (1)		1,50
Tosta de pan de cristal con salmón, gulas y ali oli (1)		2,50
Tosta de pan de cristal con paleta ibérica (1)		2,75
Berenjenas gratinadas con gambas y jamón	6,00	12,00
Alcachofas con jamón al aroma de trufa	5,00	10,00

ENSALADAS CON PRODUCTOS FRESCOS DE LA HUERTA

Aliñadas con el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la zona

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Gazpacho andaluz (en temporada)		4,50
Salmorejo Cordobés (en temporada)		4,50
Ensalada de tomate con ventresca	6,00	10,00
Tomate partío, bonito salao y aceitunas	5,50	10,00
Escalibada con sardinas marinadas	6,00	12,00
Nuestra ensalada de bonito de la casa	7,50	13,50

(Escabechamos con mimo el bonito con vino D.O. Bullas y vinagre para que sea la cima de unas hojas frescas de endivia)




CALDOS SABROSOS PARA LOS DÍAS MÁS FRÍOS

Sopa de picadillo de pollo	3,75
Sopa castellana	3,75
Consomé de cocido	2,75
Consomé de pescado	3,00

PESCADOS

Nuestros calamares rellenos (desde 1943)	14,25
Atún con tomate y cebolla	11,90
Rodaballo a la espalda	15,50
Rodaballo a la marinera	18,50
Lomo de bacalao con puré de puerros	13,90
Ventresca de bacalao en tempura	10,90
Lubina a la espalda	12,20
Emperador al ajillo	12,90
Ventresca de atún al ajillo	13,90
Arroz negro con flores de calamar	13,50

CARNES

Cordero en su jugo (Tal y como lo hacía Francisco)	15,50
Paletilla de cabrito lechal al horno	21,90
Codillo de cerdo al horno	11,00
Carrillera ibérica estofada (Con vino D.O. Bullas)	11,50
 RUTA DEL VINO BULLAS	
Chuletitas de cabrito al ajo cabañil	14,25
Secreto ibérico con emulsión de cebolla caramelizada	13,60
Solomillo ibérico	12,00
Solomillo de ternera	17,50
Chuletón de vaca frisona madurado	39,00€/Kg.
Entrecot de ternera	17,50
Risotto de trigo con foie y huevo poché	14,00