



NUESTROS PLATOS ESTAN DISEÑADOS PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

## SALADOS

JAMON IBERICO D.O. LOS PEDROCHES CORDOBA	½ RACION 14.00€ RACION 20.00€
ENSALADA VERDE LA VERANDA (CANONIGOS, ESPINACAS, FRESA, AGUACATE, PIÑONES, CEBOLLA ROJA, POLLO Y VINAGRETA DE CITRICOS Y MOSTAZA)	13.00€
ENSALADA CAPRESE DE TOMATE DE LA HUERTA DE LA MAGDALENA Y MOZZARELA	13.50€
CARPACCIO DE CARABINEROS EMULSION DE MANGO Y VINAGRETA DE SU CORAL	15.00€
CHIPIRONES FRITOS, MAYONESA DE LIMA Y ALI OLI	12.00€
PULPO A LA PLANCHA CON PATATA CHAFADA Y PIMENTON DE LA VERA	16.00€
STEAK TARTAR DE RES	15.00€
TATAKI DE ATUN ROJO, ALGA WAKAME, SALSA PONZU Y SOJA	18.00€
RISOTTO NEGRO CON CHIPIRONES A LA PLANCHA	13.50€
RAPE AL HORNO CON ALMEJAS	19.00€
SOLOMILLO DE VACUNO VUELTA Y VUELTA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN	19.00€
PRESA IBERICA A LA PLANCHA, OPORTO Y CHALOTAS	14.00€
HAMBURGUESA DE CHULETON (QUESO DE CABRA, RUCULA, SALSA BARBACOA, TOMATE SECO Y CEBOLLA CARAMELIZADA)	14.00€

## DULCES

VOLCAN DE CAPPUCHINO Y TOCINO DE FRUTA DE LA PASIÓN	6.50€
NUESTRA CUAJADA DE LA ULTZAMA	6.50€
FRUTA, FRUTA Y FRUTA	6.50€
FLAN DE CHOCOLATE CON HELADO HAPPY HIPPO Y FRUTA CARMELIZADA	6.50€
HELADOS ELABORADOS EN EL CASTILLO POR JOSE IGNACIO	6.50€
NUESTRA TARTA TATIN	6.50€

CUBIERTO/PAN 1.50€. NOCHE.

IIVA INCLUIDO

OUR DISHES ARE DESIGNED FOR ENJOY AND SHARING

## OUR DISHES

IBERIAN HAM D.O. LOS PEDROCHES CORDOBA	½ PORTION 14.00€ PORTION 20.00€
GREEN SALAD "LA VERANDA" (LETTUCE, SPINACH, STRAWBERRIES, AVOCADO, RED ONION CHICKEN, AND LEMON VINAIGRETTE)	13.00€
TOMATO CAPRESE SALAD WITH MOZZARELA	13.50€
KING PRAWN CARPACCIO MANGO EMULSION AND VINAIGRETTE	15.00€
FRIED CUTTLEFISH WITH GARLIC MAYONAISE	12.00€
GRILLED OCTOPUS WITH SMUSHED POTATOES AND PAPRIKA	16.00€
VEAL STEAK TARTARE	15.00€
TATAKI DE ATUN ROJO, ALGA WAKAME, SALSA PONZU Y SOJA	18.00€
BLACK RISOTTO WITH GRILLED SQUID	13.50€
GRILLED MONKFISH WITH CLUMS	19.00€
VEAL SIRLOIN WITH LITTLE GREEN PEPPERS	19.00€
GRILLD PRESA IBERICA WITH PORTO SAUCE AND CHALOTES	14.00€
OUR SPECIAL BURGUER (GOAT CHEESE, ARUGULA, BBQ SUACE CAMELIZED ONION AND DRIED TOMATOES	14.00€

## OUR DESSERTS

<i>CAPPUCHINO VULCANO WITH ITS SWEET LARD OF PASSION FRUIT</i>	<i>6.50€</i>
<i>FRUIT, FRUIT, AND FRUIT</i>	<i>6.50€</i>
<i>CHOCOLATE FLAN WITH "HAPPY HIPPO" ICE CREAM ANDA CARAMELISED FRUITS</i>	<i>6.50€</i>
<i>OUR HOME-MADE ICE CREAMS MADE BY JOSE IGNACIO OUR PASTRY CHEF</i>	<i>6.50€</i>
<i>OUR TATIN PIE</i>	<i>6.50€</i>

*BREAD 1.50€*

*VAT INCLUDED*

NOS PLATS ONT ETE CONCUS POUR PARTAGER

## LES PLATS

JAMBON IBERIQUE D.O. LOS PEDROCHES CORDOBA	½ ASSIETTE 14.00€ ASSIETTE 20.00€
SALADE VERTE LA VERANDA (MELANGE DE LAITUES, EPINARDS, FRAISES, AVOCAT, PIGNONS, OIGNON ROUGE, POULET ET VINAGRETTE DE CITRON ET MOUTARDE)	13.00€
SALADE CAPRESE DE TOMATE DU POTAGER DE LA MADELEINE ET MOZZARELA	13.50€
CARPACCIO DE GAMBONS ÉCARLATES EMULSION DE MANGUE Y VINAIGRETTE	15.00€
PETITS CALMARS FRITS ENROBES DE FARINE ET MAYONNAISE DE LIME ET AIL	12.00€
OCTOPUS GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRES ET PIMENT ROUGE EN POUDRE	16.00€
STEAK TARTAR DE VEAU	15.00€
TATAKI DE THON ROUGE, ALGUE WAKAME, SAUCE PONZU ET SOJA	18.00€
RISOTTO NOIR AVEC DES CALMARS POELÉS (ET ENCRE NOIR)	13.50€
LOTTE AU FOUR AVEC DES PALOURDES	19.00€
FILET MIGNON DE VEAU ET SES PETITS POIVRONS VERTS	19.00€
FILET DE PORC A LA POELE, SAUCE AU PORTO ET CHALOTTES	14.00€
NOTRE BURGUER SPECIAL (FROMAGE DE CHEVRE, LAITUE, SAUCE BARBEQUE, TOMATES POMODORO, ET OGINON CARAMELISÉE)	14.00€

## LES DESSERTS

VOLCAN DE CAPPUCHINIO ET DE FRUITS DE LA PASSION 6.50€

FRUIT, FRUIT, ET FRUIT 6.50€

FLAN AU CHOCOLAT AVEC DE LA GLACE « HAPPY HIPPO » ET FRUITS 6.50€  
CAMELISÉS

LES GLACES FAITS MAISON PAR JOSE IGNACIO, 6.50€  
NOTRE CHEF PATISIER

NOTRE TARTE TATIN 6.50€

PAIN 1.50€

TVA COMPRISE