

EL BAR

de PACO MORALES



PARA COMER CON LA MANO

PEQUEÑOS BOCADOS

BOCATÍN de CALAMARES con mahonesa de limón: **2,90 € / Unidad**

CROQUETA de JAMÓN ibérico y mahonesa de ajo tostada: **6,00 € / 4 unidades**

Surtido de CROQUETAS (jamón, rabo de toro y chorizo): **8,90€/6 unidades**

ANCHOA del Cantábrico sobre mantequilla de Oveja: **3,10€ / unidad**

PAN DE ACEITE, pimienta, cabezada de cerdo y queso: **3,50€ / unidad**

Tabla de QUESOS {alma láctica, rastrojera, montanera y tormentoso}: **9,80€**

CARNE

PLATOS CÁRNICOS PARA NO QUEDARNOS SIN GANAS DE MÁS

COSTILLA de cerdo lacada con brotes tiernos: **14,00 €**

LOMO BAJO de rubia gallega con pimientos del piquillo y patatas fritas: **18,00 €**

CALLOS al estilo de MI PADRE guisados picantitos: **12,00 €**

HAMBURGUESA Cordobesa: **7,90€**

FLAMENQUÍN de pollo con JAMÓN IBÉRICO y mahonesa de perejil: **7,50€**

PLATOS MORALES STYLE

ESTILO INCONFUNDIBLE SELLO MORALES, ¡ORIGINALIDAD Y FRESCURA!

BRAVAS con ajo y salsa de tomate "pícosa": **4,50 €**

MAZAMORRA de Almendra con sardina ahumada, pasas y RAS-ALHANOUT: **7,80 €**

Escabeche de MAIZ con GAMBA BLANCA y papa aliñá: **7,80 €**

TARTAR de VACA vieja con yema de huevo curada, alcaparras y pepinillo encurtido: **14,50 €**

ENSALADA de papel de arroz, tomate, aguacate y requesón: **7,80 €**



MAR AMABLE

ESTAMOS EN EL INTERIOR... PERO CONTRA VIENTO Y MAREA LE OFRECEMOS LO MEJOR

GAMBA de cristal frita con su par de huevos y salmorejo cordobés: **9,50 €**

LUBINA del estero asada con puré de berenjena brasa y umami vegetal: **15,00 €**

PATATA arriera con GAMBA al ajillo: **8,10€**



POSTRES

PARTE MÁS DULCE DEL CHEF

Helado de DULCE DE LECHE con su crema y FLAN ROTO: **5,00 €**

PANNA COTTA de leche de vaca con miel de caña y cacao: **5,00 €**

IVA INCLUIDO

* TAPA EXTRA 1€

EL BAR

DE PACO MORALES



TO EAT WITH HANDS

SMALL BITES

SQUIDS MINI SANDWICH with lemon mayonnaise: **2,90 € / Unit** 🍷🍷🍷🍷

IBERIAN HAM CROQUETTE with toasted garlic mayonnaise: **6,00 € / 4 units** 🍷🍷🍷🍷

Assorted CROQUETTES {Ham, bull's tail and spicy pork sauce}: **8,90€/6 units** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

ANCHOVY from Cantabrian sea over sheep butter: **3,10€ / unit** 🍷🍷🍷🍷

FOCACCIA, pepper, cured pork and cheese: **3,50€ / unit** 🍷🍷

CHEESEBOARD {alma láctica, rastrojera, montanera y tormentoso}: **9,80€** 🍷

MEAT

MEAT DISHES TO NOT RUN OUT OF WANTING MORE

Lacquered PORK RIB with tender sprouts: **14,00 €** 🍷🍷

LOW LOIN of Galician blond veal with piquillo peppers and chips: **18,00 €** 🍷🍷

"CALLOS" to my father style, spicy stew: **12,00 €** 🍷🍷

Cordoban HAMBURGER: **7,90€** 🍷🍷🍷🍷🍷

"FLAMENQUÍN" (Chicken roll) with Iberian Ham and mayonnaise of parsley: **7,50€** 🍷🍷🍷🍷

MORALES STYLE DISHES

UNMISTAKABLE STYLE, MORALES STAMP, ORIGINALITY AND FRESHNESS!

BRAVES potatoes with garlic and spicy tomato sauce: **4,50 €** 🍷🍷🍷🍷

ALMOND porridge with smoked Sardine, raisins and Ras Al-Hanout: **7,80 €** 🍷🍷🍷🍷🍷

CORN marinade with WHITE SHRIMP and dressed potato: **7,80 €** 🍷🍷🍷🍷

Old BEEF TARTAR with cured egg yolk, capers and pickles: **14,50 €** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

RICE PAPER salad, tomato, avocado and cottage cheese: **7,80 €** 🍷🍷🍷🍷🍷

FRIENDLY SEA

WE ARE INLAND... BUT AGAINST ALL ODDS WE OFFER YOU THE BEST

Fried Crystal PRAWNS with its couple of eggs and "Salmorejo": **9,50 €** 🍷🍷🍷🍷

Roasted SEA BASS with grilled aubergine purée and vegetal umami: **15,00 €** 🍷🍷🍷

POTATO with prawns in garlic: **8,10€** 🍷🍷🍷



DESSERTS

THE SWEETEST PART OF THE CHEF

"Dulce de leche" ice cream with its cream and broken custard : **5,00 €** 🍷🍷🍷🍷

PANNA COTTA of cow milk with cane honey and Cocoa: **5,00 €** 🍷🍷

VAT INCLUDED















* EXTRA TAPA 1€

EL BAR

DE PACO MORALES 



ALÉRGENOS

-  Sulfitos / Sulphites
 -  Soja / Soy
 -  Sésamo / Sesame
 -  Pescado / Fish
 -  Mostaza / Mustard
 -  Moluscos / Mollusk
 -  Leche / Milk
 -  Huevo / Egg
 -  Gluten / Gluten
 -  Frutos secos / Nuts
 -  Crustáceos / Crustaceans
 -  Cacahuete / Peanut
 -  Apio / Celery
 -  Altramuces / Lupin bean
-

EL BAR

DE PACO MORALES 



NUESTROS
VINOS



	Copa	Botella
<p>Fino Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Elaboración tradicional en el sistema de criaderas y solera, durante un periodo de 8-10 años. Seco, notas de almendra y recuerdos tostados. Punzante e intenso</i></p>	2,90€	21,00€
<p>Fino Piedra Luenga [0,5 l] <i>Bod. Robles</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Con una crianza biológica, bajo velo de flor de 2 años, destacan sus aromas frutales y frescos. Delicado y con sutiles recuerdos a levadura y almendra amarga.</i></p>	2,60€	15,00€
<p>Fino Pasado Eléctrico <i>Bod. Toro Albalá</i> Pedro ximénez D.O montilla moriles <i>vejez de 10 años con una crianza de criaderas y soleras .recuerdos a migas de pan ,frutos secos ,balsámico y sensación salina , seco , graso, final amargo</i></p>	2,80€	20,00€
<p>Manzanilla Madura Callejuela <i>Bod. Callejuela</i> Palomino Fino D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda <i>Vejez aproximada de 7 años, bajo velo de flor. Nariz especiada y mineral. Salina, amplia y gusto largo. Estructurada y madura.</i></p>	2,70€	19,00€
<p>Amontillado Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Complejo y elegante. Entorno a 25 años de crianza, entre biológica y oxidativa. Recuerdos a frutos secos, especias, frutas deshidratadas. Persistente y amplio.</i></p>	4,80€	36,00€
<p>Amontillado Piedra Luenga [0,5 l] <i>Bod. Robles</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Sutil y fino. Marcada sensación biológica. Con una crianza de entorno a 8 años. Fresco, suave.</i></p>	2,90€	17,00€

	Copa	Botella
Oloroso Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Resultado de la crianza oxidativa, durante aproximadamente 15 años, es el resultado de la concentración y paso del tiempo. Tostados, frutos secos, tabaco... Rotundo y aterciopelado. Persistente, complejo y noble.</i>	4,80€	36,00€
Oloroso Clásico Urium <i>Bod. Mons Urium</i> Palomino Fino D.O. Jerez-Xérès-Sherry <i>Resultado de la crianza oxidativa, durante aproximadamente 15 años, es el resultado de la concentración y paso del tiempo. Tostados, frutos secos, tabaco... Rotundo y aterciopelado. Persistente, complejo y noble.</i>	4,20€	32,00€
Fino Atemporal <i>Bod. Pérez Barquero</i> Albariza y Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles Un vino con estructura, cremosidad, gran presencia del velo de flor, sal y almendra. Elegante y con la solera que le confieren sus largos años.		21,00€

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

	Botella
Grande Réserve Brut <i>Bod. Gosset</i> Chardonnay/ Pinot Noir/ Meunier A.O.C. Champagne <i>Amplio, vinoso, notas de fruta fresca y cítricos. Burbuja fina, muy bien integrada, elegante</i>	50,00€



	Copa	Botella
Finca las Caraballas 2018 <i>Bod. Fincas las Caraballas</i> Verdejo V.T. Castilla y León <i>Recuerdos de piña madura, aromas florales y de heno. Cremoso y con volumen.</i>	3,50€	25,00€
Ossian 2017 <i>Bod. Ossian Vides y Vinos</i> Verdejo V.T. Castilla y León <i>Aromas especiados y de fruta madura, complejo graso y persistente. Madera bien ensamblada. Marcado carácter mineral.</i>		52,00€
Refu 2017 <i>Bod. Dominio do Bibeí</i> Treixadura D.O. Ribeiro <i>Cítrico y con acidez marcada. Redondo gracias a su paso por madera durante 15 meses.</i>	3,10€	17,00€
Riesling Trocken 2017 <i>Bod. Fritz Haag</i> Riesling V.D.P. Mosel <i>Mineral. Notas de fruta blanca, miel, ligero y con acidez.</i>		33,00€



	Copa	Botella
Vara y Pulgar <i>Compañía de vinos del Atlántico</i> Tintilla de Rota V.T. Cádiz Notas minerales, fresco, largo. Recuerdos a violetas, especias y frutos rojos		27,00€
Gazur 2018 <i>Viñedos de Matallana</i> Tempranillo D.O. Ribera del Duero <i>Sabroso, frutal, buena acidez. Fluido.</i>	3,50€	19,00€
Quinta Milú La Cometa 2018 <i>Bod. Quinta Milú</i> Tempranillo D.O. Ribera del Duero <i>Elegante y estructurado. Equilibrio entre fruta y madera.</i>		31,00€
Refugallo Tinto 2016 <i>Bod. Dominio do Bibeí</i> Mencía/ Garnacha/ Brancellao/ Mouratón D.O. Ribeira Sacra <i>Recuerdos a cacao y fruta roja madura. Boca fluida y fresca. Balsámico. Notas de madera integradas.</i>	3,50€	19,00€
Contino Reserva 2015 <i>Bod. Viñedos del Contino</i> Tempranillo D.O.Ca. La Rioja <i>Estructurado y tánico. Sabores de fruta negra, clavo y ahumados.</i>		39,00€
Corriente 2017 <i>Viñedos de Matallana</i> Tempranillo/ Graciano/ Garnacha D.O.Ca. La Rioja <i>Notas vegetales y de fruta roja, aromas de pimienta y toques de café. Fresco, ligero, agradable.</i>	3,70€	22,00€

Phincas 2014 39,00€
Bod. Bhilar
Tempranillo
D.O.Ca. La Rioja

Intenso y con profundidad. Taninos finos. Presencia elegante de su paso por barrica. Notas de hierba seca y notas balsámicas.

12 Volts 2017 32,00€
Bod. 4 Kilos
Callet/ Fogoneu/ Syrah/ Carbernet/ Merlot
V.T. Mallorca

Aromas intensos de frutas negras, toques mentolados y tostados. Fruta madura, hierbas silvestres y especias. Taninos maduros, redondo.

DULCES / SWEET WINES



Copa Botella

PX Lagar Blanco 3,80€ 27,00€
Bod. Miguel Cruz
Pedro Ximénez
D.O. Montilla-Moriles

Tipicidad acompañada de una gran elegancia. Recuerdos de pasas, café, chocolate negro, fruto seco tostado...

PX Piedra Luenga (0,5l) 3,50€ 19,00€
Bod. Robles
Pedro Ximénez
D.O. Montilla-Moriles

Característico aroma a pasas, dulzor muy marcado.