

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO



La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO

El complejo gastronómico “La Casa del Sol” debe su nombre al edificio contiguo, una construcción de estilo gótico, levantada en el siglo XV y reformada en el XVI. Lo más destacado de esta casa es su fachada, sobre la que se alza el escudo de la casa Solís; formado por un sol con rostro humano cuyos rayos son mordidos por cabezas de dragón, coronado por un yelmo de caballero.

The gastronomic complex “La Casa del Sol” owes its name to the adjacent building, a Gothic style construcción, built in the 15th century and renovated in the 16th. The most outstanding feature of this house is its facade, on which stands the coat of arms of the solis family; formed by a sun with a human face whose rays are bitten off by heads, crowned by a knight’s helmet.





Para Compartir

Starters

Ensalada de Burrata y tomate de temporada pesto y piñones ----- 15€
Burrata and tomato salad with pesto and pine nuts

Tartar de atún rojo de Almadraba con aguacate y aliñado con salmorejo
cordobés ----- 21€
Tuna tartar with avocado and "salmorejo"

Ceviche de lubina con anacardos, su "camote" y plátano frito ----- 16€
Sea bass ceviche accompanied by cashew nuts, "camote" and banana chips

Gazpacho de picotas con helado de queso de cabra y hierbabuena ----- 12€
Cherries "gazpacho" with cheese ice cream and peppermint

Torreznos del sol, panceta ibérica melosa y patata revolcona ahumada ----- 15€
Our torreznos, simmer panceta ibérica with smoked mashed potato

Croquetas de Torta del Casar y nueces con mermelada de tomate ----- 11€
Torta del casar and walnuts croquettes with tomato jam

Croquetas de patatera con mahonesa de miel y achicoria ----- 11€
Potato black pudding croquettes with honey and chicory mayonnaise

Gamba de cristal frita con sweet chili casera ----- 14€
Crystal prawn accompanied by handmade sweet chili sauce

Jamón ibérico de la Dehesa, pan de cristal y tomate rallado ----- 18€
Iberic ham with crystal bread and blended tomato

Torta del Casar (350gr) con regañás al pimentón ----- 16€
Torta del Casar (350gr) with crunchy bread and dry pepper

Comuníquese a nuestro personal si tiene alergia o intolerancia alimenticia.

10% IVA incluido. Pan 2€

Tell our staff if you have any food allergies or intolerances.

10% VAT included. Bread 2 €



Arroces y cuchara

Rices and spoon dishes

Arroz meloso de secreto y espárragos trigueros con quinoa frita
y ali oli de azafrán ----- 18€
Creamy rice with iberic pork and asparagus with fried quinoa and saffron
alioli sauce

Suquet de marisco y leche de coco con carabinero a la brasa y verduras de
temporada ----- 20€
Seafood and coconut milk suquet with red prawns and vegetables

Para los peques

For children

Croquetas caseras de jamón con patatas fritas caseras ----- 6€
Ham croquettes with homemade french fries

Filetes de lomo a la plancha con patatas fritas caseras ----- 8€
Grilled pork with homemade french fries

Filetes de pollo empanado con patatas fritas caseras ----- 8€
Fried chicken with homemade french fries



Nuestra brasa de carbón de encina

Made in a Wood oven

Solomillo de Retinta al horno de leña, jugo de carne trufado, patatas fritas caseras y padrones ----- 25€

Retinta sirloin made in a wood oven accompanied with truffled demiglace, french fries and fried padron pepper

Presa ibérica al horno de leña, con puré de berenjena y miel acompañado de verduritas glaseadas ----- 21€

Grilled presa ibérica made in a wood oven whit mashed aubergine and glazed vegetables

Pulpo a la brasa con cremoso de patatera cacereña ----- 22€

Grilled octopus with creamy potato black pudding

T.Bone de Retinta a la brasa aproximadamente 1kg y su guarnición ----- 55€

Retinta T-bone made in a wood oven, 1kg

Tomahawk de Wagyu a la brasa aproximadamente 1,2kg y su guarnición ----- 70€

Wagyu Tomahawk made in a wood oven, 1,2kg

Comuniquen a nuestro personal si tiene alergia o intolerancia alimenticia.

10% IVA incluido. Pan 2€

Tell our staff if you have any food allergies or intolerances.

10% VAT included. Bread 2 €



Carnes

Meat

Costilla de Wagyu cocinada lentamente, cremoso de calabaza y chips de boniato ----- 26€
Wagyu simmer rib with mashed pumpkin and sweet potato chips

Steak tartar de Retinta cortado a cuchillo con virutas de foie y pan crujiente ----- 22€
Steak tartar with foie and crunchy bread

Cochinillo deshuesado y crujiente con cremoso de manzana asada, vainilla y su jugo al romero ----- 26€
Crunchy boneless suckling baby pig accompanied by grilled apple and rosemary sauce

Magret de pato a la plancha con puré de yuca y coulis de cerezas ----- 21€
Duck magret with yucca parmentier and cherries coulis

Pescados

Fish

Bacalao confitado con vizcaína de pimientos asados y chips de piel de pollo ----- 20€
Confited cod with vizzaina sauce and crunchy chicken skin

Lubina caramelizada con teriyaki y menestra de verduras al wok ----- 19€
Caramelized sea bass with teriyaki sauce accompanied by wok vegetables



Postres

Desserts

Chocolaterapia combinación de texturas de chocolate al punto de sal ----- 7€
Chocolaterapia a mixture of chocolates

Piña a la brasa con helado de canela y almíbar de ron ----- 5€
Roast pineapple with cinnamon ice cream and rum syrup

Natillas de palomitas caramelizadas y crumble de canela ----- 6€
Caramelized popcorn and cinnamon crumble custard

Helado de vainilla casero con pistachos garrapiñados, higo seco
y acabado en mesa con chocolate caliente ----- 7€
Handmade vanilla ice cream with sugar pistachio, dry fig finished in the table with
hot chocolate

Terrina de yogur griego y cereza con avellana ----- 6€
Yoghurt and cherries with hazelnuts

La Casa
del Sol



COMPLEJO
GASTRONÓMICO