

FE



Only
YOU
HOTELS

ONLYYOUHOTELS.COM

FE

FASHION
CAFÉ

ONLY YOU HOTELS
& SIMOF



EDICIÓN ESPECIAL *Special Edition*

Cocktails

Soleá: Palo Cortado, Italicus, Lima, Bitter de chocolate / 12€
Palo Cortado, Italicus, Lime, Chocolate bitters

Jaleo: Tío pepe, Siropo de pera, Miel de azahar, Ginger beer / 12€
Tio Pepe, Pear syrup, Azahar honey, Ginger beer

Bites

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo de codorniz escalfado / 8,00 €
Cordoban salmorejo with Iberian ham and poached quail egg

Ensaladilla de gamba blanca y puerro asado / 6,00€/ 9,00€/ 16,00€
White shrimp and roasted leek potato salad

Brioche de cangrejo real, nuestra ensalada coleslaw y huevas de pez volador / 11,00 €
King crab brioche with our coleslaw and flying fish roe

Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena / 5,00€/ 8,00€/ 14,00€
Andalusian stew croquettes with mint

Chipirón a la brasa y en su tinta con cebolleta trufada / 6,00 €
Grilled baby squid in its ink with truffled spring onion

Carrillada ibérica al oloroso con patata rota al ajo / 6,00 €
Iberian pork cheek in oloroso wine with crushed garlic potatoes

TAPAS *Spanish tapas*

Anchoas del Cantábrico 00 con emulsión de tomates asados y morrones (unidad) / 4,50€
Cantabrian anchovies 00, roasted tomato and bell pepper emulsion (unit)

Brioche de tartar de vaca retinta, tuétanos al humo, encurtidos y cebolleta / 7,50€
Red cow beef tartare, brioche with smoked marrow, pickles and onion

Ensaladilla de pulpo con pimentón de la Vera y chips de sus patitas / 8,00€ / 14,00€
Octopus salad with paprika from La Vera and crispy tentacle chips

Tonkatsu ibérico, puerros asados y copos de bonito seco / 7,50€
Iberian pork Tonkatsu, roasted leeks and dried Longfin tuna flakes

PARA COMPARTIR *To share*

Jamón 100% ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate rallado con AOVE (80 grs.) / 28,00€
Iberian acorn-fed 100% Ibérico ham with glass bread toasts and grated tomato with EVOO (80 g.)

Queso semicurado de cabra payoya de Ubrique (media 60 grs./ Plato 120 grs.) / 11,00€ / 19,00€
Semi-Cured Payoya goat cheese from Ubrique (Half 60g / Full 120g)

Cecina de Wagyu con hojuelas de pan de "Don Pelayo" (110 grs.) / 35,00€
Wagyu Cecina with "Don Pelayo" bread crisps (110g)

Setas de temporada al fino de Jerez con espuma de patata y polvo de trompetas de la muerte / 17,00€
Seasonal mushrooms with sherry wine, potato foam, and black trumpet mushroom dust

Hortalizas en falsa tempura picante con aderezo de cacahuete thai y lima / 12,50€
Vegetables in spicy tempura with Thai peanut and lime dressing

Presa ibérica "al whisky", puré de sus ajos confitados y lingote crujiente de patata / 16,00€
Iberian pork shoulder, whisky sauce, confit garlic puree and crispy potato

ALGO LIGERO *Light bites*

Gilda de atún rojo de Barbate, piparra y aceituna manzanilla con naranja (unidad) / 7,50€
Barbate red tuna gilda, piparra peppers, manzanilla olives and orange (ut.)

Tataki de atún rojo de Barbate, praliné salado de almendras y huancaína / 17,00€
Barbate red tuna Tataki, salted almond praliné and Huancaína sauce

A LA BRASA *On the grill*

Arroz de presa ibérica de la Sierra Norte, judía verde y ajo negro al Josper (2 personas) / 21,00€ p. p.
Iberian pork shoulder from Sierra Norte rice, green beans and black garlic

DE LA MAR *From the sea*

Pata de pulpo con "papas revolconas", chicharrones crujientes y mucho verde / 21,00€
Octopus leg with "revolcona" potatoes, crispy pork rinds, and chives

DE LA TIERRA *Earthy flavors*

Medio picantón asado el carbón con marinado criollo / 18,00€
Half charcoal-roasted picantón with Creole marinade

Chuletón de vaca simmental madurado / 80,00€/kg
Dry aged rib steak

ENTRE PANES *With your hands*

Hamburguesa de retinto andaluz con tomate seco y queso taleggio / 22,00€
Andalusian retinto burger with taleggio cheese and semi-dried tomato

Sandwich cubano de presa ibérica de la Sierra Norte, pepino acidulce y mayo de mostaza en grano / 17,50€
Cuban sandwich with Iberian pork shoulder from the Sierra Norte, sweet and sour cucumber and grain mustard mayo

ALGO MÁS *Sides*

Verduras a la parrilla / 3,50€
Grilled vegetables

Patatitas "arrugás" / 4,00€
Small "arrugás" potatoes

Pimientos del piquillo a la brasa / 4,00€
Grilled piquillo peppers

Patata fritas / 3,50€ / 7,00€
Potato fries

BEBIDAS *Drinks*

Vino Blanco Soplagaítas 2023. Colonias de Galeón. Chardonnay, Viognier. Sevilla. / 4€ / 22€
White wine Soplagaítas 2023. Colonias de Galeón. Chardonnay, Viognier. Sevilla.

Vino Tinto Pinchaperas 2023. Colonias de Galeón. Tempranillo, Tintilla, Cabernet Franc, Merlot. Sevilla 4€ / 22€
Red wine Pinchaperas 2023. Colonias de Galeón. Tempranillo, Tintilla, Cabernet Franc, Merlot. Sevilla

Cruzcampo Barril 25cl 2.90€ / 40cl 4€
Cruzcampo Keg

Cruzcampo Gran Reserva Barril 25cl 3.90€ / 40cl 5€
Cruzcampo Gran Reserva Keg

Refrescos 20cl 3.50€
Soft Drinks