

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE



Nuestro restaurante está construido sobre una historia antigua: la que guardan estas paredes, que un día fueron despensa y bodega del antiguo Hospital de San Sebastián.

Hoy, ese pasado sigue vivo en cada rincón y lo llenamos de nuevas historias, las que cocinamos cada día con emoción y cuidado.

Trabajamos con ingredientes de cercanía, productos con alma y una forma de entender la cocina que mezcla tradición, creatividad y mucho respeto por lo que hacemos.

Nos inspiran nuestra tierra, nuestros recuerdos y todo lo que nos emociona.

Gracias por estar aquí y dejarnos compartirlo con vosotros. Esperamos que lo disfrutéis tanto como nosotros al prepararlo.

MELBISES CEBALLOS
Y EL EQUIPO DE EL
HORNO DE MEL



EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

***Disponemos de carta de
alérgenos, pregunte a
nuestro personal**

**We have a letter of allergens,
ask our staff*

***Precios IVA incluido**

**Prices VAT included*



EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

ENTRANTES STARTERS

SERVICIO DE PAN ARTESANO 3,00€
Homemade bread service



SALMOREJO CORDOBÉS CON PALETA IBÉRICA Y HUEVO DURO

Salmorejo from Córdoba with
Iberian Ham and boiled egg

13,00€

SALMOREJO DE MANGO

Mango salmorejo

15,00€

MAZAMORRA DE ANACARDOS CON QUESO AZUL Y PERA

Cashew mazamorra with blue
cheese and pear

15,00€

TABLA DE QUESOS ARTESANOS

Artisanal cheese board

18,00€

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA IBESA

100% Acorn-Fed Iberian Ham

24,00€

CROQUETAS CASERAS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

Homemade croquettes of 100%
Acorn-Fed Iberian Sausage

14,00€

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA Y QUESO DE CABRA

Fried eggplant with cane honey
and goat cheese

15,00€

CALAMARES FRITOS CON PICADA DE TOMATE, HIERBABUENA, HUEVOS ROTOS Y PALETA IBÉRICA

Fried squid, chopped tomato,
mint, broken eggs and Iberian
Ham

18,00€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

ENSALADAS Y VERDURAS SALADS AND VEGETABLES



WOK DE VERDURA, QUINOA Y TOFU MACERADO CON JENGIBRE

Vegetable wok with quinoa and ginger-marinated tofu

16,00€

ENSALADA DE POLLO SEFARDÍ CON QUINOA Y TOMATE SECO

Sephardic chicken salad with quinoa and dried tomato

24,00€

ENSALADA DE BURRATINA, TOMATITOS, PESTO, RÚCULA Y PISTACHOS

Burratina salad with cherry tomatoes, pesto, arugula and pistachios

16,00€

ENSALADILLA DE ATÚN

Russian tuna salad

15,00€

ENSALADA DE MANGO-AGUACATE Y SALSA TAMARINDO

Mango and avocado salad with tamarind dressing

20,00€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

DEL MAR
SEA



CORVINA A LA PLANCHA CON PURÉ DE BONIATO Y CHIPS

Grilled croacker with mashed
sweet potato and chips

26,00€

ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON SALSA DE RABO DE TORO Y PARMENTIER

Grilled bluefin tuna with oxtail
sauce and parmentier

26,00€

SALMÓN CON SALSA CÍTRICA Y WOK DE VERDURAS

Salmon with citrus sauce and
vegetable wok

24,00€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

DE LA TIERRA
FARM



FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON QUESO CHEDDAR

Flamenquin from Córdoba with
cheddar cheese

20,00€

SOLOMILLO DE VACA CON PATATAS FRITAS Y VERDURAS PLANCHA

Beef sirloin with French fries and
grilled vegetables

28,00€

LAGARTO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS Y SALSA GAUCHA

100% Acorn-Fed Iberian pork
lagarto with French fries and
Gaucha sauce

24,00€

PRESA IBÉRICA CON PATATAS FRITAS Y SALSA GAUCHA

Iberian pork dam with French fries
and Gaucha sauce

26,00€

RABO DE TORO A LA CORDOBESA

Cordoban-style oxtail stew

22,00€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

SÁNDWICHES SANDWICHES



POLLO SEFARDÍ

Sephardi chicken

28,00€

BERENJENA ASADA, PESTO, BURRATINA Y TOMATE

Roasted eggplant with pesto,
burratina and tomato

24,00€

VEGETAL (ESPÁRRAGO BLANCO, TOMATE Y LASCAS DE AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMA)

Vegetable sándwich with white
asparagus, tomato, avocado slices
and lime vinaigrette

26,00€

SÁNDWICH TOSCANO (SALCHICHÓN IBÉRICO, BERENJENAS, PESTO Y PARMESANO)

Tuscan sandwich with iberian
sausage, eggplant, pesto and
parmesan

22,00€

HAMBURGUESA "HORNO DE MEL"

Horno de Mel burger

22,00€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

POSTRES DESSERTS



**TARTA DE QUESO CON
MERMELADA DE
ARÁNDANOS Y FRUTOS
ROJOS**

Cheesecake with blueberry jam
and red berries

8,50€

**BROWNIE DE CHOCOLATE Y
NUECES CON HELADO DE
VAINILLA**

Chocolate and walnut brownie
with vanilla ice cream

8,50€

**BROWNIE DE CHOCOLATE
CON FRUTA FRESCA**

Chocolate brownie with fresh fruit
Gluten-free and Lactose-free

8,50€

**TARTA DE ZANAHORIA, PIÑA
Y NUECES**

Carrot cake with pineapple and
walnut

8,50€

**TATÍN DE MANZANA Y
HELADO DE LECHE
MERENGADA**

Apple tatin with "leche
merengada" ice cream

8,50€

TARTA DEL DÍA

Cake of the day

8,50€

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

BEBIDAS

DRINKS



CAFÉ MONTECELIO 1930	_____	2,50€
Coffee Montecelio		
CAFÉ MONTECELIO 1930		
(CARAJILLO, BOMBÓN)	_____	2,80€
Coffee Montecelio (carajillo, bombón)		
CAFÉ IRLANDÉS	_____	6,00€
Irish coffee		
MIX DE ZUMOS NATURALES		
CASEROS	_____	5,00€
Homemade natural mix juices		
INFUSIONES VARIADAS	_____	2,30€
Infusions and teas		
REFRESCOS	_____	3,40€
Soft drinks		
BITTER	_____	3,10€
SODA	_____	3,10€
GINGER ALE	_____	3,10€
TINTO CON LIMÓN	_____	4,50€
Red wine with lemon		
TINTO CON CASERA BLANCA	_____	4,50€
Red wine with soda		
AGUA BOTELLÍN DE CRISTAL		
(500 ML)	_____	3,10€
Still grass water (500ml)		
AGUA BOTELLÍN DE PLÁSTICO		
(500 ML)	_____	1,65€
Plastic take away bottle (500ml)		
CAÑA DE CERVEZA DE BARRIL	_____	2,20€
Beer of barril (caña)		
TERCIO DE CERVEZA	_____	3,40€
Doble barril beef		
ZUMO EMBOTELLADO	_____	2,75€
Juice bottle		
BEBIDA ENERGÉTICA	_____	3,85€
Energy drinks		
COPA DE SANGRÍA	_____	5,50€
Glass of Sangría		
CHUPITO DE LICOR	_____	3,30€
Glass of National Liquor		

EL HORNO DE MEL

RESTAURANTE

VINOS

WINES



	Copa	Botella
FINO	3,50€	18,00€
VERDEJO	4,50€	18,00€
FRIZZANTE	3,50€	18,00€
TINTO 6PB	3,50€	18,00€
TINTO 12PB		28,00€
PEDRO XIMENEZ	3,50€	
BENJAMÍN DE CAVA	6,00€	
BENJAMÍN DE CHAMPAGNE		
CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER		50,00€