



SABORES TRADICIONALES DE CÓRDOBA

≈ 1 ≈ Veg	<b>Berenjenas fritas con Miel de Cana</b> Investigamos y rescatamos la exquisita receta original sefardi, para su disfrute, mil años después	8.75
≈ 2 ≈ Veg	<b>Salmorejo Cordobés con Jamón</b> Crema fria de tomate, pan... Plato estrella cordobés, de origen mozárabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate	7.50
≈ 3 ≈ Veg	<b>Mazamorra de Ajo Blanco</b> Crema Fria con base de Almendra	8.50
≈ 4 ≈ ⊗ *	<b>Jamón Ibérico Bellota (Belloterra)</b> El jamón más premiado del Valle de los Pedroches (75 gr.)	16.90
≈ 5 ≈ ⊗ *	<b>Potaje Cordobés</b> Sopa Caliente de Garbanzo y Chorizo originaria del S. XV	8.50
≈ 6 ≈	<b>Migas con Chorizo y Morcilla</b> Plato de Pastores donde el principal elemento es el pan de pueblo	8.50
≈ 7 ≈ Veg ⊗ *	<b>Alcachofas Montillana con Jamón</b> * Plato de origen andalusi, con alcachofas naturales, especias y cristianizadas con vino de Montilla	9.95
≈ 8 ≈ Ⓜ	<b>Flamenquin Cordobés</b> Cerdo y jamón empanado (frito) con ensalada y patatas De origen romano en el S.XX coge su fama al anadirle empanado	11.95
≈ 9 ≈ ⊗	<b>Medallones de Solomillo de Cerdo</b> Napado al Pedro Ximénez Nuestra carne con el mejor vino dulce español Marques de la Vega, criado en nuestra bodega familiar	15.50
≈ 10 ≈	<b>Carrillada de ternera Tradicional</b> Estofada con verduras	14.25
≈ 11 ≈ ⊗ *	<b>Rabo de Toro</b> Estofado con especias y verduras, Plato referente en Córdoba Originario del S.XVI con el comienzo de las lidias de toros en Córdoba	15.20

ENTRANTES FRÍOS

≈ 12 ≈ Veg	<b>Degustación 2 Salmorejos</b> Mazamorra y Salmorejo Cordobés	8.50
≈ 13 ≈ ⊗ *	<b>Paté de Perdiz con zumo de oliva</b> El paté más afamado de Andalucía, proveedor oficial de la Casa Real	11.90
≈ 14 ≈ Veg ⊗	<b>Surtido de Quesos Curados</b> *120 gr. aprox. Conoce los mejores quesos del Sur de España	11.90
≈ 15 ≈ ⊗ *	<b>Exquisito Lomo de Sardina Ahumado en frio con Pan Pintatu</b> Elaborado artesanalmente lomo a lomo	2.75/ud
≈ 16 ≈ Ⓜ	<b>Trampantojo Ferrero Rocher</b> Minimo 4 uds Bombones de Foie y crujiente de frutos secos	2.65/ud
≈ 17 ≈ Veg ⊗ *	<b>Humus de Aguacate</b> * Con zumo de oliva	10.45



ENSALADAS

≈ 18 ≈ ⊗ *	<b>Ensalada Templada con Navajas y Gambones</b>	12.90
≈ 19 ≈ Veg	<b>Ensalada con Queso de Cabra, Nueces, tomate seco y crujiente de cebolla</b>	10.95
≈ 20 ≈ Veg ⊗ *	<b>Ensalada Mixta</b> * Lechugas, tomate, pimiento, cebolla , maiz aceituna.	7.50
≈ 21 ≈ Veg ⊗ *	<b>Burrata</b> * Ensalada con queso mozzarella, aguacate, tomate y cebolla roja	11.50



Servicio de pan por persona 0,95€

10% I.V.A. Incluido

Tenemos lista de alérgenos



ENTRANTES CALIENTES

≈ 22 ≈ Veg	<b>Sopa de Picadillo</b> * Con pasta, huevo y jamón	7.15
≈ 23 ≈	<b>Alubiones Mar y Tierra</b> Alubias grandes con gambones, chorizo y callos	12.50
≈ 24 ≈ ⊗ *	<b>La autentica Tortillita de Camaron</b> * Importada de Cadiz, minimo 2 uds	2.50/ud
≈ 25 ≈ Veg	<b>Parrilla de espárragos</b> Con virutas de queso	9.50
≈ 26 ≈	<b>Croquetas caseras de Choco (Sepia)</b> Minimo 4 uds	1.40/ud
≈ 27 ≈ Ⓜ ⊗ *	<b>Croquetas Caseras de ave y cocido</b> Minimo 4 uds	1.40/ud
≈ 28 ≈ Veg	<b>Risotto de Quinoa y Setas</b>	11.00

ESPECIAL NIÑOS

≈ 29 ≈ Veg Ⓜ ⊗ *	<b>Spaguetti</b> * Con salsa de tomate y queso	7.50
≈ 30 ≈ Ⓜ ⊗ *	<b>Pechuga de Pollo a la plancha</b> * Con patatas fritas	10.80

MENÚ DEGUSTACIÓN HISTORIA DE CÓRDOBA

(POR VENTA ANTICIPADA - MESA COMPLETA)

**Trampantojo Ferrero Rocher**  
Bombon con foie y crujiente de frutos secos, cubierto en oro  
Empezamos nuestro recorrido gastronómico recordando el Siglo V, los visigodos fueron los que introdujeron los patés en Córdoba.

**Lomo de Sardina ahumada en Pan Karasatu**  
Con este plato queremos recordar el sabor de los primeros pescados del mar que llegaron a nuestra ciudad ahumados o en salazón

**Salmorejo Tradicional con Jamón**  
Plato estrella cordobés de origen Mozárabe cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate, producto traído por Colón de América.

**Berenjenas con Miel de Caña**  
Receta Sefardi.  
Los judios de Córdoba dejaron amplia huella en nuestra cocina actual.

**Rabo de Toro Tradicional**  
Con las primeras lidias del S.XV aparece este plato sello gastronómico Córdoba.

**Pastel Cordobés**  
Hojaldre y dulce de cidra

**Café o té**

**Copa de Vino dulce local P.X. Marques de la Vega Medalla de ORO**  
Vino de nuestra bodega familiar.

**Pan +1 bebida Menú o botella de Vino 3/4L de la Tierra tinto o blanco para 2**

40.00 € IVA INC

PESCADOS

≈ 31 ≈ ⊗	<b>Pulpo braseado</b> Sobre crema de patata violeta	15.95
≈ 32 ≈ ⊗ *	<b>Corvina sobre Quinoa y Setas</b>	16.45
≈ 33 ≈	<b>Alcachofas confitadas con gambones, almejas al vino amontillado</b>	14.50
≈ 34 ≈	<b>Calamares Fritos</b>	12.85
≈ 35 ≈ ⊗ *	<b>Lomo de Bacalao Yumbo confitado</b>	14.80
≈ 36 ≈ ⊗	<b>Salmón Fresco en Salsa de Naranja al Cointreau</b>	15.50

CARNES

≈ 37 ≈ Ⓜ ⊗ *	<b>Presa Ibérica a la parrilla</b> Cerdo de la Sierra de Cordoba	14.25
≈ 38 ≈ ⊗ *	<b>Timbal de Cordero Sefardi</b> Con salsa de miel y suave mostaza	16.95
≈ 39 ≈	<b>Flamenquin de Pollo con dátiles y queso</b> Frito empanado con ensalada y patatas	12.50
≈ 40 ≈ ⊗ *	<b>Confit de Pato a la Naranja</b> de la Vega del Guadalquivir	16.30
≈ 41 ≈ ⊗ *	<b>Lomo Novillo de la Pampa Argentina</b> 300 gr. aprox.	21.45
≈ 42 ≈ ⊗ *	<b>Medallones de Solomillo de Cerdo</b> Con salsa de Queso Torta del Casar Queso Extremeño, 1 Premio Cheese Awards 2016 que en el S.XIII servia como moneda de cambio	15.50
≈ 43 ≈	<b>Milhojas de Presa con Foie y Setas</b> Con confitura de higo y nieve de queso	17.55



POSTRES

≈ 44 ≈	<b>Pastel Cordobés</b> Cabello de Angel, hojaldre y canela	5.30
≈ 45 ≈	<b>Leche Frita casera</b> Con miel de cana	5.30
≈ 46 ≈	<b>Tarta tradicional de Pinones</b>	5.95
≈ 47 ≈	<b>Tarta de chocolate</b> Con bizcocho y cobertura de chocolate negro	5.50
≈ 48 ≈	<b>Helado</b>	5.30
≈ 49 ≈ ⊗ *	<b>Sorbete de limón natural</b>	4.30
≈ 50 ≈ ⊗ *	<b>Gin Sorbet</b> Coctel de Ginebra con Sorbete de Limon Favorece una correcta digestión	8.50



ACOMPaña LOS POSTRES

≈ 51 ≈ **Copa Pedro Ximénez** 2.75  
Marqués de la Vega de Bodegas Galán Portero  
Este vino dulce local, ha aumentado su consumo en los últimos años, tras su reconocimiento internacional como uno de los mejores vinos dulces del mundo.  
Son tres generaciones de nuestra familia los que crían, cortan y molturan las uvas, en un proceso artesanal, obteniendo como resultado uno de los mejores P.X.



Si algún plato no es de su agrado, comuníquelo al encargado y se le cambiará por otro plato de igual o menor valor.

\*\*Las fotografías son orientativas

Veg Vegetariano

Veg\* Posibilidad de convertir a plato Vegetariano

⊗\* Posibilidad de convertir a plato Sin Gluten



VINOS

BLANCOS

≈ 52 ≈	<b>Algarabía de Córdoba 3/4 L</b> Uva Chardonnay		14.50
≈ 53 ≈	<b>Rueda 3/4 L</b> Uva Verdejo 100%		16.50
≈ 54 ≈	<b>Rueda Frizzante 3/4 L</b> Semi-dulce. Uva verdejo		15.90
≈ 55 ≈	<b>Martin Codax 3/4 L</b> Albarino		17.60
≈ 56 ≈	<b>Marqués de Cáceres 3/8 L</b> D.O. Rioja Uva 85% Viura 15% Chardonnay		9.70

ROSADO

≈ 57 ≈	<b>Omeya 3/4L</b> D.O. Montilla-Moriles-Córdoba Uva Syrach		15.90
--------	--	---	-------


TINTOS

≈ 58 ≈	<b>De la Casa 3/4L</b>		14.85
--------	------------------------	--	-------

RIOJA

≈ 59 ≈	<b>López de Haro 3/4L</b> Crianza Tempranillo 85%, Garnacha 8% Graciano 7%		15.35
≈ 60 ≈	<b>Ramón Bilbao 3/4L</b> Crianza un clásico Tempranillo		19.75
≈ 61 ≈	<b>Marqués Riscal 3/4L</b> Reserva. El vino referencia de Rioja Uva 90% Tempranillo 10%Graciano y Mazuelo		27.40
≈ 62 ≈	<b>Marqués de Cáceres 3/8L</b> Crianza un clásico		11.95

RIBERA DEL DUERO

≈ 63 ≈	<b>Valdrinal Crianza 3/4L</b> 100% Tempranillo		23.00
≈ 64 ≈	<b>Roble 3/4L</b> 100% Tempranillo		19.25



CAVAS, CHAMPAGNE & ESPUMOSOS

≈ 65 ≈	<b>Cava de la Casa</b> Ecológico	15.50
≈ 66 ≈	<b>Cava</b> Brut	19.80
≈ 67 ≈	<b>Benjamin</b> 20cl Brut	6.95

BEBIDAS

≈ 68 ≈	<b>Café solo, con leche y tés</b>	2.00
≈ 69 ≈	<b>Carajillo o Capuchino</b>	3.00
≈ 70 ≈	<b>Copa de vino Tinto de la casa</b>	3.30
≈ 71 ≈	<b>Copa de vino Tinto con Roble</b>	3.80
≈ 72 ≈	<b>Copa de vino Rosado</b>	3.30
≈ 73 ≈	<b>Copa de vino Blanco</b>	3.30
≈ 74 ≈	<b>Copa de vino Fino o Sherry</b>	2.00
≈ 75 ≈	<b>Copa de P.X. dulce</b>	2.75
≈ 76 ≈	<b>Copa vino Menu Extra</b> Rosado, blanco, tinto	2.75
≈ 77 ≈	<b>Copa Vino tinto de Verano 1/2 l.</b>	4.00
≈ 78 ≈	<b>Jarra Vino tinto de Verano 1 l.</b>	8.00
≈ 79 ≈	<b>Agua con gas</b>	2.20
≈ 80 ≈	<b>Refrescos 20 cl.</b> y agua sin gas 50 cl.	2.10
≈ 81 ≈	<b>Refrescos 30 cl.</b>	2.50
≈ 82 ≈	<b>Cerveza 0,30 l.</b>	2.10
≈ 83 ≈	<b>Cerveza Reserva Special 1/3 l.</b>	3.00
≈ 84 ≈	<b>Cerveza 1/2 l.</b>	4.00
≈ 85 ≈	<b>Jarra 1 l. Cerveza</b>	8.00
≈ 86 ≈	<b>Sangria Copa 1/2 l.</b>	5.50
≈ 87 ≈	<b>Jarra de Sangria 1 l.</b>	11.00
≈ 88 ≈	<b>Campari</b>	4.95
≈ 89 ≈	<b>Vermout Rojo o blanco</b>	3.85
≈ 90 ≈	<b>Ricard o Pernot</b>	5.30
≈ 91 ≈	<b>Licores de frutos, orujos o cremas</b>	5.50
≈ 92 ≈	<b>Anis dulce o seco</b>	5.50
≈ 93 ≈	<b>Brandy Magno, Carlos III</b>	6.50
≈ 94 ≈	<b>Brandy Cardenal Mendoza</b>	12.00
≈ 95 ≈	<b>Destilados Nacionales, DYC, Larios, Ron blanco</b>	5.50
≈ 96 ≈	<b>Destilados Importados, J&amp;B, Beefeater, Barcelo</b>	6.00
≈ 97 ≈	<b>Destilados Alta Gama, Cardhu, GVine</b>	10.50



Espectáculo Flamenco  
todos los días a las 20'45h

Cante · Guitarra · Baile

\*Reserven en local

La ubicación en mesa de las reservas será por orden de reservación.  
Si la ubicación no es de su agrado pueden recuperar su fianza de reserva.

Para presenciar nuestros espectáculos en área restaurante,  
consumo mínimo por silla son 12 €

