FUNDADA EN 1908
BODEGAS CAMPOS
RESTAURANTE

IBÉRICOS

	½ RACIÓN	RACIÓN
Caña de lomo ibérico de bellota "Diego López" (80-100gr.)	12,00€	18,00 €
Queso de oveja artesano añejo (80-100gr.)	10,00 €	16,50 €
Tabla de ibéricos "Diego López" (140gr.) (jamón y caña de lomo ibéricos de bellota y queso de oveja)		23,00 €
Jamón ibérico de bellota "Diego López" (100gr.)	19,50 €	28,00 €

APERITIVOS

	RACIÓN
Anchoa sobre regañá de salmorejo	4,00 €
Gilda de bacalao confitado "*Hecha en Casa*" con aliño chupadeos (bacalao, panceta, aceituna, piparra y tomate)	5,50 €
Cortadillo de almendra helada y salchichón ibérico de los pedroches "Diego López"	4,00 €
Cuña de tortilla española con huevos camperos y salsa al whisky	4,00 €
Croqueta de leche de oveja y jamón ibérico de bellota (ud)	2,80 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR

	½ RACIÓN	RACIÓN
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo	8,50 €	12,00 €
Mazamorra con sorbete de manzana y gelatina de p.x.		16,50 €
Ensaladilla de gamba blanca (hecha al día)	10,50 €	15,50 €
Milhojas de foie, manzana y queso de cabra		19,00 €
Pate de perdiz con velo de px		18,00 €

FUNDADA EN 1908
BODEGAS CAMPOS
RESTAURANTE

Lechuga romana de huerto ecológico con queso montanera curado de oveja, aliño de yogurt de Calaveruela y láminas de vaca madurada ..... 21,00 €

Tomate ecológico del *Cortijo de La Reina* con atún de almadraba en conserva y vinagre viejo de Montilla-Moriles ..... 15,00€

Alcachofas a la montillana con jamón ibérico de bellota ..... 20,00€

Salpicón de marisco de la Bodega (corvina, mejillón de roca, choco y langostinos) ..... 17,00€

Steak tartar de solomillo de vaca con emulsión de salvia ..... 23,00 €

Pisto de la huerta con huevo frito de encaje ..... 10,00 € 14,50 €

Puerro asado relleno con picadillo de Portobello y roast beef de presa de bellota ..... 18,00€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	½ RACIÓN	RACIÓN
Flamenquín cordobés de cabezal ibérico		17,50 €
Bastones de berenjenas de la huerta fritos con miel de caña	8,50 €	13,00 €

ARROCES	RACIÓN
Arroz meloso de rabo de toro cordobés con setas shitake y espárragos de campo (mín. 2 personas)	22,50€/persona
Arroz marinero de guiso de choco, mejillones abiertos al fino Montilla-Moriles, corvina y langostinos (mín. 2 personas)	22,50€/persona

FUNDADA EN 1908
BODEGAS CAMPOS
RESTAURANTE

PESCADOS — RACIÓN

Suprema de lubina salvaje a la sal con pil pil y verduritas salteadas ..... 26,00 €

Ravioli de txangurro, bogavante y vieiras con migas crujientes de tomate y albahaca fresca ..... 21,00 €

Merluza de pincho al vapor con beurre blanc amontillada y ceniza de puerros ..... 22,00 €

Atún rojo de almadraba con pure cítrico de mandarina sobre asadillo de pimientos y crema de almendra escabechada ..... 28,00 €

CARNES — RACIÓN

Callos, pata y morro de vaca retinta a la cordobesa ..... 19,00 €

Manitas rellenas de foie ..... 17,00 €

Carrillada ibérica de bellota con cremoso de patata ..... 24,00 €

Rabo de toro tradicional cordobés ..... 28,50€
(1º premio en 2023 por la cofradía gastronómica del rabo de toro cordobés)

Presa de bellota en orza con patatas de la huerta revueltas ..... 24,00 €

Solomillo de retinta con foie ..... 30,00 €

POSTRES — RACIÓN

Helado de naranja con aceite de oliva y gelatina de px *Pérez Barquero* ..... 6,50 €

Crema de caramelo con avellana cordobesa y helado de piel de almendra ..... 7,00 €

Milhojas de queso y emulsión de frambuesa ..... 7,00 €

FUNDADA EN 1908
BODEGAS CAMPOS
RESTAURANTE

Flan de yema y limón con galleta de mantequilla y helado de hierbaluisa ..... 7,00 €

Tarta de chocolate (70%) y crema de Chantilly ..... 7,00 €

Fruta con sopa de maracuyá y helado de jengibre ..... 7,00 €

- Servicio de aceite y pan (elaborado a base de trigo duro, fermentado con masa madre de cultivo y cocido en horno de piedra) 2,40 € -

TODAS NUESTRAS CARTAS ESTÁN IMPRESAS EN PAPEL RECICLADO

BODEGAS CAMPOS PRIMERA EMPRESA CORDOBESA CERTIFICADA

POR SU COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Certificación F&B safe and sustainable
GARANTÍA CÁMARA
030-2024-C-F&B

Este restaurante dispone de recipientes (0,50 €) y bolsas (0,10 €)

para retirar la comida que deseen, reflejándose su precio en el ticket de manera separada.

Desde el 1 de Enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes de plástico de un solo uso.

(ART. 55 Ley 7 / 22 8 de Abril)

Alérgenos:

Información para el usuario: Se pone en conocimiento de nuestros clientes que, tal y como se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, aquellos alimentos no consumidos serán facilitados para poder llevarse.