

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)		23,50 €
Jamón ibérico de bellota “Diego López” (100gr.)	19,50 €	28,00 €
APERITIVOS		RACIÓN
Anchoa sobre regañá de salmorejo    		4,00 €
Cortadillo de almendra helada y salchichón ibérico de los pedroches “Diego López”      		4,50 €
Croqueta de leche de oveja y jamón ibérico de bellota(ud)   		3,50 €
ENTRANTES PARA COMPARTIR		½ RACIÓN RACIÓN
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo   	9,50 €	14,00 €
Mazamorra con sorbete de manzana y gelatina de p.x.   		16,50 €
Ensaladilla de gamba blanca (hecha al día)    	12,00 €	18,00 €
Milhojas de foie, manzana y queso de cabra    		19,00 €
Pate de perdiz con velo de px       		18,00 €
Ensalada de Puerros confitados y Solomillo Ibérico de bellota de los Pedroches escabechado        		18,00 €
Alcachofas a la montillana con jamón ibérico de bellota   		20,00€

Steak tartar de solomillo de vaca con emulsión de salvia






 23,00 €

Pisto de la huerta con huevo frito de encaje  10,00 € 15,00 €

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA RACIÓN

Flamenquín cordobés de cabezal ibérico    19,00 €

Bastones de berenjenas de la huerta fritos con miel de caña   16,00 €

ARROCES RACIÓN

Arroz meloso de rabo de toro cordobés con setas shitake y espárragos de campo
 (mín. 2 personas)     23,00€/persona

PESCADOS RACIÓN

Ravioli de txangurro, bogavante y vieiras con migas crujientes de tomate y
 albahaca fresca       22,00 €

Merluza de pincho al vapor con beurre blanc amontillada y ceniza de puerros
    26,00 €

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

CARNES RACIÓN

Manitas rellenas de foie     21,00 €

Carrillada ibérica de bellota con cremoso de patata     19,00 €

Rabo de toro tradicional cordobés    29,00€
(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 €

Tarta de chocolate (70%) y crema de Chantilly      8,00 €

Tocino de cielo con helado de yogurt    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 RECLICLADO

BODEGAS CAMPOS PRIMERA EMPRESA CORDOBESA CERTIFICADA

POR SU COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



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:



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



GRANOS
DE SÉSAMO



SOJA



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

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.