



RESTAURANTE PATIO DE LA JUDERÍA

Hostelerías desde 1978

ENSALADAS

- ≈ 19 ≈ **Ensalada con Queso de Cabra,** 11.05
🌱 *eg* Nueces, tomate seco y crujiente de cebolla
- ≈ 20 ≈ **Ensalada Mixta** 7.80
🌱 *eg*
- ≈ 21 ≈ **Ensalada de Ahumados** 12.05
🌱 Mezclum de lechugas, salmón, bacalao, aguacate y frutos secos

ENTRANTES CALIENTES

- ≈ 22 ≈ **La autentica Tortillita de Camarón** 2.50/ud
Importada de Cadiz, minimo 2 uds
- ≈ 23 ≈ **Croquetas 6 uds** 8.50
- ≈ 24 ≈ **Migas con Chorizo y Morcilla** 8.50
Plato de Pastores donde el principal elemento es el pan de pueblo
- ≈ 25 ≈ **Sopa de Picadillo** 7.50
🌱 *eg* Con pasta, huevo y jamón

ESPECIAL NIÑOS

- ≈ 26 ≈ **Lagrimitas fritas de Pollo** 8.95
Con palatas fritas

PESCADOS

- 🌱 ≈ 27 ≈ **Pulpo braseado** 18.00
- ≈ 28 ≈ **Calamares Fritos** 12.85
- 🌱 ≈ 29 ≈ **Lomo de Bacalao confitado** 14.00
- 🌱 ≈ 30 ≈ **Salmón Fresco en Salsa de Naranja al Cointreau** 15.50

CARNES

- ≈ 31 ≈ **Presa Iberica a la parrilla** 16.90
Cerdo de la Sierra de Cordoba
- ≈ 32 ≈ **Lomo de Novillo Angus** 22.90
🌱 300 gr. aprox.
- ≈ 33 ≈ **Milhojas de Presa con Fole y Setas** 22.50
🌱 Con confitura de higo

SABORES DE CÓRDOBA

- ≈ 1 ≈ **Berenjenas fritas con Miel de Caña** 8,50
🍷 *eg* Investigamos y rescatamos la exquisita receta original sefardi, para su disfrute, mil años después
- ≈ 2 ≈ **Berenjenas fritas con Salmorejo** 9,50
🍷 *eg*
- ≈ 3 ≈ **Salmorejo Cordobés con Jamón** 8,50
🍷 *eg* Crema fría de tomate, pan...
Plata estrella cordobés, de origen mozarabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate
- ≈ 4 ≈ **Mazamorra de Ajo Blanco** 6,95
🍷 *eg* Crema fría con base de Almendra
- ≈ 5 ≈ **Binomio de Salmorejos** 7,80
🍷 *eg* Crema fría, degustación de los dos salmorejos típicos de Córdoba, uno con base de almendras y otro con base de tomate
- ≈ 6 ≈ **Polaje Cordobés** 8,50
🍷 Sopa Caliente de Garbanzo y Chorizo originaria del S. XV
- ≈ 7 ≈ **Alcachofas frescas a la Montillana** 9,90
🍷 *eg* Plato de origen andaluz, con alcachofas naturales, especias y cristianizadas con vino de Montilla y jamón
- ≈ 8 ≈ **Pescado en Adobo Irilo** 10,80
- ≈ 9 ≈ **Flamenquin Cordobés** 11,95
Cerdo y jamón empanado (Trito) con guarnición
De origen romano en el S.XX, coge su fama al añadirle empanado
- ≈ 10 ≈ **Medallones de Solomillo de Cerdo** 15,50
🍷 Napado al Pedro Ximenez
Nuestra carne con el mejor vino dulce español Marques de la Vega, criada en nuestra bodega familiar
- ≈ 11 ≈ **Carrillada de ternera Tradicional** 15,50
🍷 Estofada con verduras
- ≈ 12 ≈ **Rabo de Toro** 10,50
🍷 Estofado con especias y verduras, Plato referente en Córdoba
Originario del S.XVI con el comienzo de las lidias de toros en Córdoba

ENTRANTES FRÍOS

- ≈ 13 ≈ **Jamón Ibérico Bellota (Belloterra)** 10,90
🍷 El jamón más premiado del Valle de los Pedroches (75 gr.)
- ≈ 14 ≈ **Humus con zumo de oliva** 10,90
🍷 *eg*
- ≈ 15 ≈ **Surtido de Quesos Curados** 12,50
🍷 *eg* 120 gr. aprox.
Conoce los mejores quesos del Sur de España
- ≈ 16 ≈ **Exquisito Lomo de Sardina** 2,80/ud
🍷 Ahumado en frío con Pan Pintado
Elaborado artesanalmente lomo a lomo
- ≈ 17 ≈ **Trampantojo Ferrero Rocher** 2,80/ud
🍷 Mínimo 4 uds
Bombones de Foie y crujiente de frutos secos
- ≈ 18 ≈ **Ensaladilla Rusa** 8,50

POSTRES

- | | | |
|----------|--|------|
| ≈ 40 ≈ | Pastel Cordobés
Cabello de Ángel, hojaldre y canela | 5.50 |
| ≈ 41 ≈ | Tarta de chocolate | 5.50 |
| ≈ 42 ≈ | Tarta tradicional de Pinones | 8.00 |
| ≈ 43 ≈ | Cheese Cake
Tarta de Queso y Frambuesa | 8.00 |
| ≈ 44 ≈ | Helado | 5.50 |
| ⊗ ≈ 45 ≈ | Sorbele de limón natural | 1.70 |
| ⊗ ≈ 46 ≈ | Gin Sorbel
Coctel de Ginebra con Sorbete de Limón
Favorece una correcta digestión | 8.50 |

ACOMPANA LOS POSTRES

- | | | |
|--------|---|------|
| ≈ 47 ≈ | Copa Pedro Ximénez
Marques de la Vega de Bodegas Galan Portera
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 muelen las uvas, en un proceso artesanal, obteniendo como resultado uno de los mejores PX. | 2.75 |
|--------|---|------|

VINOS

BLANCOS

- | | | |
|--------|------------------------------------|-------|
| ≈ 48 ≈ | Algarabía de Córdoba 3/4 L. | 11.50 |
| ≈ 49 ≈ | Rueda 3/4 L. | 16.50 |
| ≈ 50 ≈ | Rueda Frizzante 3/4 L. | 15.90 |
| ≈ 51 ≈ | Martin Codax 3/4 L. | 17.60 |

ROSADOS

- | | | |
|--------|--------------------|-------|
| ≈ 52 ≈ | Omeya 3/4L. | 15.80 |
|--------|--------------------|-------|

TINTOS

- | | | |
|--------|-------------------------|-------|
| ≈ 53 ≈ | De la Casa 3/4L. | 14.85 |
|--------|-------------------------|-------|

RIOJA

- | | | |
|--------|-----------------------------|-------|
| ≈ 54 ≈ | López de Haro 3/4L. | 15.90 |
| ≈ 55 ≈ | Ramón Bilbao 3/4L. | 19.75 |
| ≈ 56 ≈ | Marques Riscal 3/4L. | 28.70 |

RIBERA DEL DUERO

- | | | |
|--------|--------------------------------|-------|
| ≈ 57 ≈ | Valdrinal Crianza 3/4L. | 23.00 |
| ≈ 58 ≈ | Roble 3/4L. | 18.80 |

MENÚ PUENTE ROMANO

Trampantojo Ferrero Rocher de foie

Bombón 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.

Ensaladilla rusa

Con base de patata y mahonesa

Salmorejo cordobés de tomate de huerta y jamón

Croquetas casera

Pescado en adobo frito

Flamenquin cordobés casero con guarnición

Pastelitos dulces

Pan

1 bebida menú

Mesa completa 26.00 € / persona

MENÚ DEGUSTACIÓN HISTORIA DE CORDOBA

[POR VENTA ANTICIPADA - MESA COMPLETA]

Trampantojo Ferrero Rocher

Bombón 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 Cana

Receta Sefardi. Los judíos 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 Cordobés.

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.

Bebida o 1/2 botella de Vino Tinto o blanco 3/4L de la Tierra

Pan

Mesa completa 40.00 € / persona