



Entrantes Fríos Starters/ Antipasti/ Les Entrées/ Vorspeisen

Jamón Ibérico

Cortado a Cuchillo (100 gr)

R. 19,50

- Iberian Ham Cut by Knife
- Prosciutto Iberico Tagliato al Coltello
- Jambon Ibérique Coupé en Couteau
- Iberischer Schinkenschnitt mit Messer

Queso Curado de Oveja (140gr)

R. 13,00

- Sheep Cured Cheese
- Formaggio di Pecora Stagionato
- Fromage de Brebis Affiné
- Geräucherter Schafskäse

Mixto de Jamón Ibérico (60 gr) y Queso Curado de Oveja (80 gr)

R. 16,90

- Mixed of Iberian Ham and Sheep Cured Cheese
- Misto di Prosciutto Iberico e Formaggio di Pecora Stagionato
- Mélange de Jambon Ibérique et de Fromage de Brebis Affiné
- Gemischt aus Iberischer Schinken und Geräucherter Schafskäse

Salmorejo Cordobés R. 8,90

- Tomato Cold Smooth Cream, Emulsified with AOVE, Iberian Ham and Boiled Egg
- Zuppa Fredda di Pomodoro, Emulsified with AOVE, Prosciutto Iberico e Ovo Sodo
- Soupe Froide à la Tomate, Émulsionné avec AOVE, Jambon Ibérique et Oeuf Dur
- Kalte Tomatencremesuppe mit Iberischer Schinken, Ei Gekocht und AOVE

Gazpacho con Guarnición R. 6,50

- Cold Tomato Soap with Cucumber, Tomato, Onion and Peppers
- Zuppa Fredda di Pomodoro con Cetrioli, Pomodoro, Cipolla e Peperoni
- Soupe Froide à la Tomate avec Concombre, Tomate, Oignon et Poivrons Hachés
- Kalte Tomatensuppe mit Zwiebel, Tomate, Gurke und Paprika

Ensaladilla Rusa Tradicional

R. 8,90

- Boiled Potato, Carrot and Egg, Tuna and Homemade Mayonnaise
- Patate, Carote Bollite e Ovo, Tonno e Maionese Faatta in casa
- Pomme de Terre, Carotte Bouillies et Oeuf, Tonno et Mayonnaise Maison
- Gekochte Kartoffel, Karotte und Gekocht, Thunfisch und Hausgemachte Mayonnaise

Ensaladas Salads/ Insalate/ Salades/ Salate

Ensalada Mixta R. 9,50

- Lettuce, Tomato, Onion, Carrot, Sweet Corn, Tuna, Boiled Egg and AOVE
- Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Carota, Mais, Tonno, Uovo Sodo e AOVE
- Laitue, Tomate, Oignon, Carotte, Maïs, Thon, Oeuf Dur et AOVE
- Salat, Tomate, Zwiebel, Karotte, Mais, Thunfisch, Ei Gekocht und AOVE

Nuestra Ensalada de Tomate R. 11,50

- Tomato Salad, Tuna Belly, Spring Onion and AOVE
- Insalata di Pomodoro, Ventresca di Tonno, Cipollotto Fresco e AOVE
- Salade de Tomates, Ventre de Thon, Oignon de Printemps et AOVE
- Salat aus Tomate, Thunfischbauch, Frühlingzwiebeln und AOVE

Ensalada Rafaé R. 12,60

- Mixed Leaves, Tomato, Mushroom, Asparagus, Broad Beans and White Asparagus Vinaigrette
- Foglie Miste, Pomodoro, Funghi, Asparagi, Fave e Vinaigrette di Asparagi Bianchi
- Feuilles Mélangées, Tomates, Champignons, Asperges, Fèves et Vinaigrette aux Asperges Blanches
- Gemischte Blätter, Tomaten, Champignons. Spargel, Saubohnen und Weibe Spargelvinaigrette





Entrantes Calientes

Hot Starters/ Antipasti Caldi/ Les Entrées Chaudes/ Heiße Vorspeisen

Pisto Casero Cordobés R. 9,50

- Ratatouille. Sautéed Vegetables with Tomato with Fried Egg
- Ratatouille. Soffritto di Verdure con Pomodoro con Uovo Fritto
- Ratatouille. Sauté de Légumes avec Tomates à L'oeuf Frits
- Ratatouille. Gemüsepfanne mit Spiegelei

Espinacas Esparragadas R. 8,90

- Sautéed Spinach with Chickpeas and Vinegar
- Spinaci con Cecie e Aceto
- Épinards Sautés aux Pois Chiches et Vinaigre
- Spinat mit Kichererbsen ein Hauch Essig

Croquetas Caseras R. 10,40

- Homemade Meat and Ham Croquettes
- Crocchette di Carne e Prosciutto Fatte un Casa
- Croquettes de Viande et Jambon Maison
- Hausgemachte Fleisch und Schinken-Kroketten

Cochifrito R. 12,40

- Low Temperature Piglet, Chopped and Fried
- Porcellino a Bassa Temperature, Tritato e Fritto
- Porcelet Cuit à Basse Température, Haché et Frit
- Niedertemperatur-ferkel, Gehackt und Gebraten

Berenjenas Sefardíes R. 10,40

- Fried Aubergines in Batter with Cane Syrup and Sesame
- Melanzane Malconce con Miele di Giunco e Sesamo
- Aubergines Panées au Miel de Canne à Sucre et Sesame
- Auberginen im Bierteigmantel mit Honig und Gemüse

Nuestras Patatas Bravas R. 9,50

- Fried Potatoes with Spicy Kimchee Sauce
- Patatine Fritte con salsa Piccante Kimchee
- Pommes de Terre Sautées avec Sauce Piquante au Kimchee
- Pommes Frites mit Kimchee-Würzsauce

Setas Plancha con Chipirones R. 11,90

- Squid and Grilled Mushrooms with Black Garlic Sauce
- Funghi Gigliati e Calamari Piccolo e Salsa All'aglio Nero
- Champignons Grillés et Petits Calamars avec L'ail Noir
- Pilzpfanne un Frittierten Babyintenfischen mit Grüne Knoblauchsauce und Schwarze Knoblauchsauce

Gambas al Pil Pil R. 11,00

- Prawns with Spicy Garlic AOVE
- Gamberi con Olio All'aglio Piccante
- Crevettes à L'huile d'ail Épicée
- Krabben mit Würzigem Knoblauchöl

Carnes Meat/ Carne/ Viande/ Fleisch

Pechuga de Pollo R. 11,50

- Chicken Breast with Green Salad
- Petto di Pollo con Insalata
- Potrine de Poulet avec Salade
- Hühnerbrust mit Salat

Solomillo Ibérico R. 15,90

- Iberian Sirloin with Sautéed Peppers, Onion and Potatoes
- Filetto Iberico con Peperoni e Patate Saltati
- Surlonge de Ibérique avec Poivrons et Pommes de Terre Sautées
- Iberische Schweinelende mit Gebratene Paprika und Kartoffeln

Entrecot de Ternera Madurada R. 21,00

- Entrecote Mature Beef with French Fries
- Entrecote di Vitelo Stagionato con Patatine Fritte
- Entrecôte de Veau Affinée avec Frites
- Entrecote Vom Gereiften Kalbfleisch mit Pommes Frites

Preso Ibérica R. 19,90

- Iberian Shoulder with Potato Confit and Iberian Cured Ham
- Spalla Iberico con Patate Confit e Prosciutto Iberico
- Épaule Ibérique avec Pommes de Terre Confites et Jambon Ibérique
- Iberische Schweineschulter mit Kartoffelconfit und Iberischem Schinken

Pescaitos Fritos

Fried Fish/ Pesce Fritto/
Poisson Frit/
Gebratener Fisch

Calamares R. 11,20

- Fried Squid with AOVE Mayonnaise
- Calamari Fritti con Maionese AOVE
- Calmars Frit avec Mayonnaise aux AOVE
- Frittierte Tintenfische mit AOVE mayonnaise

Puntillitas R. 11,90

- Fried Small Cuttlefish
- Piccoli Calamari Fritti
- Petits Calmars Frits
- Gebratener Kleiner Tintenfisch

Buñuelos de Bacalao

R. 11,90

- Fried Codfish in Batter with Cane Syrup
- Baccalà Malconce con Miele di giunco
- Morue Panées au Miel de Canne à Sucre
- Kabeljau im Bierteigmantel mit Honig

Huevos y Revueltos

Eggs and Scrambled/ Uova e Strapazzate/
Oeufs et Brouillés/ Eier und Rührei

Papas de la Casa R. 10,50

- Sliced and Fried Potatoes, Candied Egg and Iberian Ham Stripes
- Patate Affettate e Fritte, Uovo Strapazzato e Striscioline di Prosciutto Iberico
- Pommes de Terre Tranchées et Frites, Oeufs Pochés et Lanières de Jambon Ibérique
- Frittierte Kartoffelscheiben mit Ei und Iberischer Schinken

Tortilla de Patatas R. 8,90

- Potato Omelette
- Frittata di Patate
- Omelette de Pommes de Terre
- Kartoffelomelett

Tortilla de Gambas R. 9,50

- Prawns Omelette
- Frittata di Gamberi
- Omelette aux Crevettes
- Garnelen Omelette

Tortilla de Jamón R. 9,50

- Iberian Ham Omelette
- Frittata di Prosciutto Iberico
- Omelette au Jambon Ibérique
- Iberischer Schinken Omelette

Revuelto Rafaé R. 12,00

- Egg, Asparagus, Mushrooms and Iberian Ham
- Uovo, Asparagi, Funghi e Prosciutto Iberico
- Oeuf, Asperges, Champignons et Jambon Iberique
- Ei, Grüner Spargel, Champignon und Iberischer Schinken

Pescados Fish/ Pesce/ Poisson/ Fisch

Lubina Asada R. 17,90

- Roasted Bass with Spinach Emulsion, Crispy Ham, Chickpea and Orange Vinaigrette.

1° Prize for Innovation Cordoba Gastronomic

- Spigola Tostata con Emulsione di Spinaci, Prosciutto Croccante, Ceci e Vinaigrette All'arancia

1° Riconoscimento per L'innovazione Cordoba Gastronomica

- Bar Grillé avec Emulsion D'epinards, Jambon Croustillant, Pois Chiches et Vinaigrette à L'orange

1° Prix de "Innovation Cordoba Gastronomique

- Gegrillte Lubine mit Spinatemulsion, Knusprigem Schinken, Kichererbsen un Orangevinaigrette

1° Preis für Innovation Cordoba Gastronomischen



Atún Encebollado R. 10,10

- Tuna and Onion Stew with Confit Potatoes
- Stufato di Tonno e Cipolla con Patate Confit
- Ragôut de Thon et D'oignon avec des Pommes de Terre Confites
- Thunfisch Zwiebel Eintopf mit Konfierten Kattoffeln

Chipirones Plancha R. 12,40

- Grilled Squid with Grilled Vegetables and Garlic and Parsley Sauce
- Calamari Grigliati con Verdure Grigliate e Salsa di Aglio e Prezzemolo
- Calmars Grillés avec des Légumes Grillés et de la Sauce à L'ail et au Pers
- Gegrillter Tintenfische mit Gegrilltem Gemüse und Knoblauch-Petersilien-Sauce

Bacalao Confitado R. 14,70

- Cod Confit on Candied Potatoes with Roasted Sautéed Vegetables with Tomato
- Confit di Baccalà su Patate Candite con Verdure Arrostita e Saltare con Pomodoro
- Confit de Morue sur Pommes de Terre Confites avec Légumes Rôtis et Sautés aux Tomates
- Kabeljau Confit auf Kandierte Kartoffeln mit Gebratenem Gemüse und Tomaten





Arroces Rice/ Riso/ Riz/ Reis

Arroz Cordobés de Nuestro Rabo de Toro R. 14,50

- Oxtail Rice. Awarded by the Gastronomic Confraternity of the Cordoba Oxtail
- Riso con Coda di Toro. Premiato Dalla Confraternita Gastronomica Della Coda di Toro di Cordoba
- Riz à la Queue de Taureau. Décerné par la Confrérie Gastronomique de la Queue de Taureau de Cordoba
- Reisgericht mit Ochsenchwanz. Ausgezeichnet von der Gastronomischen Bruderschaft des Bullenschwanzes



Platos Tradicionales

Traditional Dishes/ Platti Tradizionali/ Plats Traditionnels/ Traditionelle Gerichte

Flamenquín Casero Cordobés de Jamón

R. 11,00

- Stuffed Pork Roll with Ham, Breaded and Fried
- Rotolo de Maiale Ripiero de Prosciutto, Impanato e Fritto
- Rouleau de Viande de Porc Farci de Jambon, Pané et Frit
- Paniertes, mit Serrani-Schinken Gefülltes Schweinefleischröllchen

Albóndigas Caseras Mozárabes

R. 12,10

- Homemade Mozarabic Meatballs with French Fries
- Polpette Mozarabiche Fatte in Casa con Patatine Fritte
- Boulettes de Viande Mozarabes Maison avec Frites
- Hausgemachte Mozarabische Fleischbällchen mit Pommes Frites

Flamenquín Casero de Nuestro Rabo de Toro

R. 13,00

- Stuffed Pork Roll with Oxtail, Breaded and Fried
- Rotolo de Maiale Ripiero de Coda de Toro, Impanato e Fritto
- Rouleau de Viande de Porc Farci à la Queue de Taureau, Pané et Frit
- Paniertes, mit Ochsenchwanz Gefülltes Schweinefleischröllchen

Guiso de Callos a la Cordobesa

R. 10,40

- Traditional Pork Tripe Stew
- Stufato di Trippa de Maiale Tradizionale in Umido
- Ragôut Traditionnel de Tripes de Porc
- Traditioneller Schweinekuttel-Eintopf

Rabo de Toro Tradicional Cordobés R. 18,50

- Traditional Oxtail Stewed. Awarded by the Gastronomic Confraternity of the Cordoba Oxtail
- La Premiato Dalla oro. Premiato Dalla Confraternita Gastronomica Della Coda di Toro di Cordoba
- Queue de Taureau Traditionnelle. Décerné par la Confrérie Gastronomique de la Queue de Taureau de Cordoba
- Traditioneller Ochsenchwanz. Ausgezeichnet von der Gastronomischen Bruderschaft des Bullenschwanzes



Venado en Salsa Cordobesa R. 11,00

- Venison Stew with Aromatic Herbs and Montilla Moriles Wine
- Cervo Stufato con Erbe Aromatiche e Vino Montilla Moriles
- Chevreuil Ragôut aux Herbes Aromatiques et vin de Montilla Moriles
- Hirsch Eintopf mit Aromatischen Kräutern und Wein Montilla Moriles

Carrillada Ibérica Estofada

R. 13,50

- Iberian Cheek Stewed
- Stufato di Guanciales Iberico
- Ragôut de Jous Ibérique
- Iberischer Wangen Eintopf

10 % VAT Included
Bread and Service 1'25

