

CARTA DE ALÉRGENOS MENÚS NAVIDEÑOS

MENU ALEGRÍA

Surtido de ibéricos del Valle de Los Pedroches						
Queso artesano de oveja de la Sierra de Córdoba						
Berenjenas califales rebozadas con reducción de P. X. y ajonjolí						
Croquetas de jamón del puchero de la abuela			TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO.			
Rabo de toro a la cordobesa						
Lomos de merluza en veloute de almejas y gambas al vino de Montilla-Moriles						
Medallones de solomillo ibérico, salsa de mostaza de hierbas, albahaca y pistachos con tímbal de patata						
Leche frita sobre crema inglesa, helado de chocolate y su sirope					TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, FRUTOS DE CÁSCARA.	

MENU FELICIDAD

Jamón Ibérico de bellota del Valle de Los Pedroches						
Selección de quesos cordobeses con mermelada de mandarina						
Corazón de alcachofas a la Montillana con Jamón Ibérico						
Las famosas croquetas de boletus de la taberna Ziryab				TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, SOJA (PATATAS PAJA GUARNICIÓN)		
Suprema de atún en salsa de mojito						
Jarrete de ternera a baja temperatura, cremoso de patata, portobello y lacado de miel de Frigiliana						
Presa Ibérica asada, salsa de boletus y almendras con patatas horneadas al tomillo fresco	TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, LECHE O DERIVADOS, HUEVO, GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA.					
Coulant de chocolate con helado de vainilla						

COPA CÓCTEL

Olivas						
Surtido de ibéricos de Los Pedroches						
Queso curado de oveja						
Tartaleta de salmorejo cordobés						
Vasito de mazamorra						
Pionono de salmón ahumado y caviar de trucha						
Tortilla de de Patatas						
Berenjenas califales con reducción de Pedro Ximénez					TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, LECHE O DERIVADOS, FRUTOS DE CÁSCARA.	
Latita de pulpo, parmentier de patata y pimentón						
Bolitas de flamenquin						
Croquetas de jamón			TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA.			
Preñaito de rabo de toro						

CÓCTEL CÓRDOBA

Surtido de ibéricos de la dehesa de Córdoba						
Ensalada de patata, bacalao ahumado y naranja al AOVE de Priego de Córdoba						
Asadillo de la campiña al AOVE de Baena						
Boquerones en vinagre D.O.P. Montilla-Moriles						
Regañá de paté de aceitunas						
Regañá de paté de perdiz						
Ajoblanco						
Burbuja de aceituna						
Flamenquin cordobés de ibérico sus papas fritas y mayonesa de pimientos verdes			TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, LECHE O DERIVADOS, FRUTOS DE CÁSCARA			
Croquetas de jamón ibérico de Los Pedroches y pollo de corral.				TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, LECHE O DERIVADOS, FRUTOS DE CÁSCARA		
Bastoncitos de berenjena fritos a la miel de Montoro				TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, FRUTOS DE CÁSCARA		
Carnerete y huevo de codorniz poché						
Croquetitas de setas de Trassierra				TRAZAS: MOLUSCOS, PESCADO, CRUSTACEOS, FRUTOS DE CÁSCARA		
Mini Burger de ternera retinta de Los Pedroches						
Telerita de rabo de toro						
Muslito de perdiz escabechado al oloroso de Montilla-Moriles, sobre boronia						
Torta apestiñá						
Pastel cordobés				TRAZAS: LECHE, FRUTOS CÁSCARA, CACAHUETE, SOJA, SÉSAMO		
Roscos de vino						
Bartolillos de Carne de membrillo de Puente Genil						
Turrolate						

CÓCTEL OBA

Surtido de embutidos ibéricos de la dehesa cordobesa						
Tosta de guacamole y anchoa de Santoña						
Bombón de foie mi cuit, almendra marcona y caramelo de Oporto						
Ceviche de mango, cebolla roja y mejillón de la ría.						
Tosta de carpaccio de ternera, rúcula y queso grana padano						
Tatakya de presa del Valle de los Pedroches y espuma de manzana						
Pionono de queso de Zuheros, nuez y germinado de mostaza						
Salmorejo de remolacha, pistacho verde y lluvia de parmesano.						
Brocheta de pollo yakitori						
Latita de cremoso de patata y pulpo al pimentón de la vera						
Croquetitas de jamón						
Tortitas de camarones						
Adobo frito a la andaluza y mahonesa de lima						
Mollete de carrillada de ibérico a la canela						
Burger de ternera con queso a la miel y mostaza						
Trufitas de chocolate						
Surtido de repostería casera						
Pastel cordobés				TRAZAS: LECHE, FRUTOS CÁSCARA, CACAHUETE, SOJA, SÉSAMO		

NOCHEVIEJA 19/20

MENÚ NOCHEVIEJA ADULTO

Jamón Ibérico de bellota del Valle de los Pedroches						
Selección de quesos cordobeses con mermelada de mandarina						
Crema de langostinos al azafrán y aceite de albahaca						
Merluza confitada, porrusalda de almendras y jamón ibérico y tartar de Verduritas.						
Solomillo ibérico, cremoso de patata violet, salsa de boletus, foie asado y aroma de cassis.						
Coulant de chocolate, con parfait de manzana, toffe de tomillo y breve crema de brandy y nuez moscada.						
Petit four navideños						
Uvas de la suerte						

MENÚ NOCHEVIEJA INFANTIL

Caldo de ave con fideos						
Flamenquin de lomo con jamón y patatas fritas						
Tarta de galletas, chocolate y crema de vainilla al caramelo						
Petit four navideños						
Uvas de la suerte						

