



Menús de Navidad 2023 en Bodegas Mezquita...

Tenemos claro que, lo que hace que un momento sea especial, es el hecho de compartirlo.

Os presentamos los menús que hemos preparado para que esta Navidad sea más inolvidable que nunca.

Estas son nuestras propuestas, pero si no le gustan tenemos otras (como diría Groucho Marx).



BODEGAS
MEZQUITA



36[‘]95€

menú COMPARTIR

raciones (cada 4 comensales)

Queso puro de oveja curado y elaborado de forma artesanal con leche
pasteurizada

Patatas bravas con sofrito MUY PICANTE y alioli

Berenjenas califales rebozadas con reducción de vino dulce Pedro Ximénez y
ajonjolí

Croquetas de jamón del puchero de la abuela con mayonesa de huevo frito

Albóndigas Mozárabes en salsa de almendras y azafrán

Bacalao ‘Dorao’. Plato típico portugués. Recuerdos de la infancia

Calamares fritos con mayonesa de limón

Flamenquín cordobés de lomo y jamón con patatas fritas

postre

Tarta de galletas y chocolate con crema de vainilla al caramelo

bebidas

Aqua, Refrescos, Cerveza, Finca la Cañada Verdejo, Casa
Villa-Zevallos Roble, Café y Cava

BODEGAS
MEZQUITA



41€

menú ALEGRÍA

entrantes (para cada 4 comensales)

Selección de quesos cordobeses 'Los Balanchares' con membrillo de Puente Genil

Croquetas de rabo de toro con mayonesa de su salsa

Risotto de boletus confitados y setas de temporada

Bacalao frito con pimientos de Padrón (unos pican y otros no)

plato principal a elegir

Atún en salsa de mojito con mango y alcaparras

Carrillada ibérica en salsa de vino Oloroso

postre

Tarta de la abuela Pilar con queso 'Los Balanchares' e higo confitado

bebidas

Aqua, Refrescos, Cerveza, Finca la Cañada Verdejo, Casa Villa-Zevallos Roble, Café y Cava

BODEGAS
MEZQUITA



47 €

menú FELICIDAD

entrantes (para cada 4 comensales)

Jamón de bellota 100% Ibérico del Valle de los Pedroches

Surtido de croquetas caseras (Jamón, boletus y rabo de toro)

Risotto de rabo de toro y queso curado de oveja

Chipirones salteados con ensalada de col

plato principal a elegir

Lomo de bacalao confitado sobre pisto cordobés

Cordero sefardí a la miel con frutos secos y pasas con
cuscús

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus

postre

Torrija con sopa de coco y helado de canela

bebidas

Aqua, Refrescos, Cerveza, Finca la Cañada Verdejo, Casa
Villa-Zevallos Roble, Café y Cava

condiciones de contratación

Se cobrarán por separado todas las bebidas consumidas en la barra o antes del inicio de la comida o cena. El almuerzo o cena se considera iniciado cuando todos los comensales estén presentes.

Cualquier cambio en el menú, el número de comensales o la cancelación de una reserva debe comunicarse por correo electrónico con al menos 48 horas de antelación a la dirección comercial@bodegasmezquita.com

No se aceptarán modificaciones en el menú o en el número de comensales con menos de 48 horas de anticipación.

Las reservas para grupos de más de 10 comensales deben garantizarse con una tarjeta de crédito. No se realizará ningún cargo, excepto si la reserva no se cancela con 48 horas de antelación.

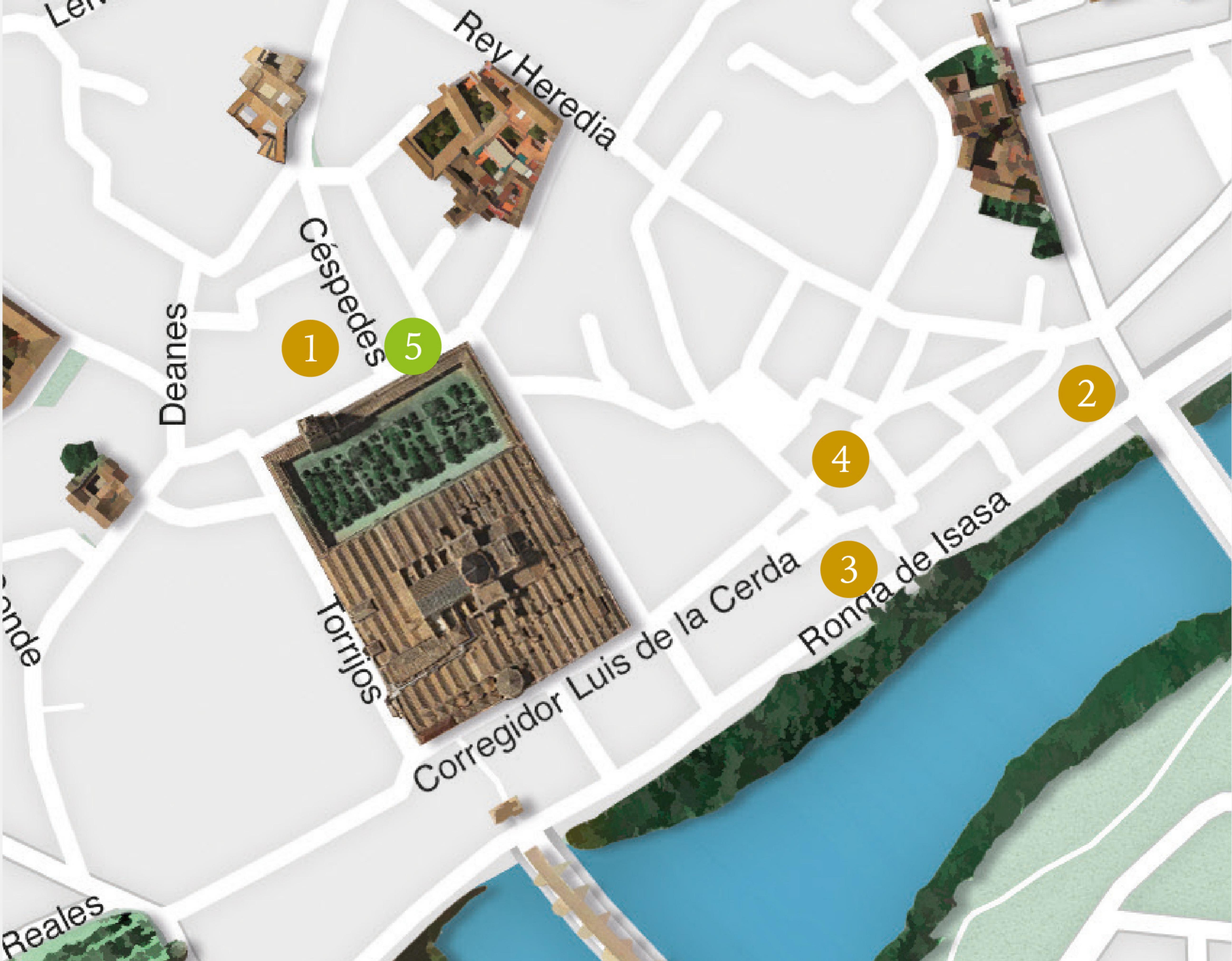
Reserva en nuestra web:

bodegasmezquita.com 

O llamando al

957107859 

BODEGAS
MEZQUITA



- 1 Bodegas Mezquita
C/ Céspedes, 12
14003 Córdoba Tel. 957 490 004
- 2 Bodegas Mezquita
Plaza Cruz del Rastro, 2
14002 Córdoba Tel. 957 942 711
- 3 Bodegas Mezquita
Ronda de Isasa, 10
14003 Córdoba Tel. 957 116 913
- 4 Bodegas Mezquita
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 45
14003 Córdoba Tel. 957 960 323

Otros establecimientos

- 5 Manolas, Empanadas Cordobesas
C/ Cardenal Herrero, 8
14003 Córdoba Tel. 957 100 606

www.bodegasmezquita.com



BODEGAS
MEZQUITA