

NAVIDAD 2026

MENÚ

TINAJA

41,90 €

POR PERSONA

*La mesa cordobesa de siempre. Todo al centro,
una ración por cada cuatro comensales.*



PARA COMPARTIR, AL CENTRO

Mazamorra de Bodegas Mezquita

con almendras y gelatina de Pedro Ximénez

Ensaladilla de atún y pulpo

Berenjenas califales

con reducción de Pedro Ximénez y ajonjolí

Croquetas de puchero de la abuela

con mayonesa de huevo frito

Bacalao Dorao

Flamenquín cordobés de lomo y jamón

con patatas fritas

POSTRE

Pastel cordobés con helado de canela

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, Finca la Cañada Verdejo,
Casa Villa-Zevallos Roble y café

NAVIDAD 2026

LA ELECCIÓN DE LA CASA

MENÚ

SOLERA

49,90 €

POR PERSONA

La cocina de la casa cuando se pone seria.

PARA EMPEZAR, AL CENTRO

una ración por cada cuatro comensales

Ensalada Caprese a la cordobesa

tomate de temporada, cherrys de colores, burrata, pesto de albahaca y avellana tostada, picatostes de pan candeal, aceite de oliva virgen extra y pimienta recién molida en la mesa

Croquetas de rabo de toro

con mayonesa de su propia salsa

Chipirones salteados en salsa verde

con ensalada de col y vinagreta de vinagre de Montilla-Moriles

Risotto de boletus confitados y setas de temporada

PLATO PRINCIPAL a elegir

Lubina en salsa cordobesa de almendras

Carrillada ibérica al oloroso Montilla-Moriles

con patatas fritas

POSTRE

Flan de leche de coco

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, Finca la Cañada Verdejo, Casa Villa-Zevallos Roble,
café y copa de espumoso andaluz



NAVIDAD 2026

MENÚ
GRAN RESERVA

64,90 €

POR PERSONA

Producto de bellota, corte a cuchillo y bodega alta.



DE BIENVENIDA

Copa de Fino Bodegas Mezquita

con aceitunas aliñadas de la casa

PARA EMPEZAR, AL CENTRO

Jamón de bellota 100 % ibérico del Valle de los Pedroches

cortado a cuchillo

Atún en salsa de mojito

con mango y alcaparras

Tortillitas de camarones

con mayonesa de limón

Alcachofa confitada en AOVE, abierta en flor

con salsa a la montillana y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL a elegir

Corvina con patatas panaderas al horno

y salsa al cava

Abanico ibérico de bellota

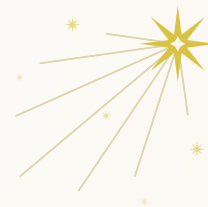
con verduras salteadas al sésamo

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de turrón

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, blanco Zarco o 6PB, tinto 12PB o Zarco 25 Aniversario,
café y copa de Robles Brut Nature



NAVIDAD 2026

RESERVAS Y CONSULTAS

CORREO

comercial@bodegasmezquita.com

TELÉFONO

664 194 579

WEB

bodegasmezquita.com

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

BEBIDAS DE BARRA

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 están presentes.

PLAZO DE 48 HORAS

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

CAMBIOS Y CANCELACIONES

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

GRUPOS DE MÁS DE 10

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.

RECONOCIMIENTOS



BODEGAS MEZQUITA
CÉSPEDES

El mejor restaurante
del mundo de todos los
tiempos



BODEGAS MEZQUITA
CORREGIDOR

7.º mejor restaurante
informal de España



BODEGAS MEZQUITA
RIBERA

8.º mejor restaurante
informal de España



BODEGAS MEZQUITA
CRUZ DEL RASTRO

2.º mejor restaurante
de Córdoba

Bodegas Mezquita ha sido galardonado por Tripadvisor durante los últimos años, reflejando el compromiso con la excelencia gastronómica y la atención al cliente.



FELIZ NAVIDAD