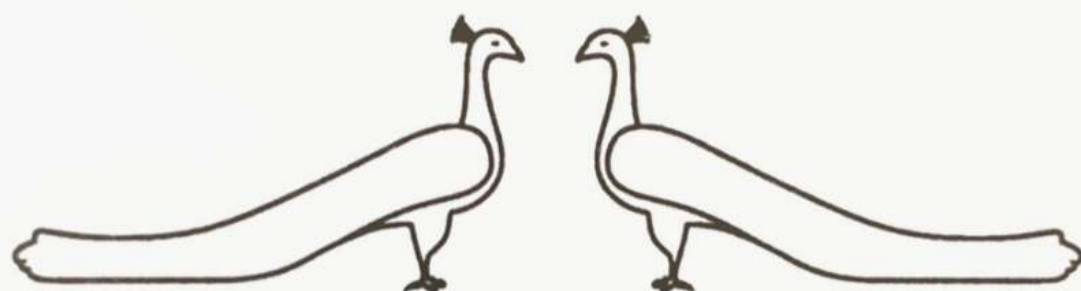


CARTA / MENÚ



SNACKS

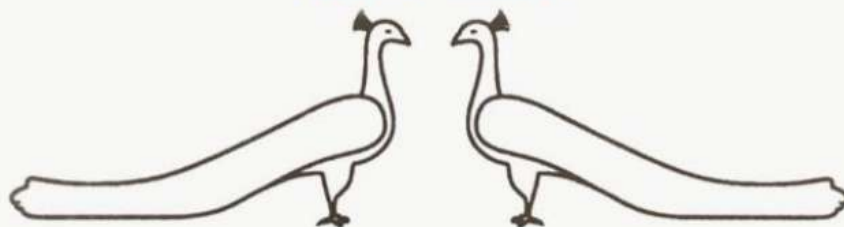
- JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"** 28.00€
100% Iberian Acorn Ham (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"
Jambon 100% Ibérique de Gland (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"
- CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICA D.O "Valle de los Pedroches"** 16.00€
100% Iberian Bellota Loin 100% Ibérica D.O "Valle de los Pedroches"
Filet Séché nourri aux glands 100% Ibérique D.O "Valle de los Pedroches"
- QUESOS ARTESANOS DE CABRA PAYOYA** 18.00€
Artisanal goat cheese Payoya
Fromage artisanal au lait de chèvre Payoya
- SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE MIEL, MOSTAZA Y ENELDO** 20.00€
Smoked salmon with honey, mustard and dillu sauce
Saumon fumé avec sauce miel, moutarde et aneth
- BLOC DE FOIE DE PATO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA Y TOSTADITAS** 20.00€
Bloc of duck foie gras with orange marmalade and toasts
Bloc de foie gras de canard à la marmelada d'oranges amères et toasts

SÁNDWICHES

- SANDWICH MIXTO** 12.00€
Ham and cheese sandwich
Sandwich jambon-fromage
- SANDWICH NORUEGO** 14.00€
Norwegian Sandwich
Sandwich norvégien
- SANDWICH SERRANO** 15.00€
"Jamón Serrano" sandwich
Jambon "Serrano" sandwich
- SANDWICH VEGETAL CON PAN INTEGRAL** 14.00€
Vegetable sandwich with wheat bread
Sandwich aux legumes frais avec du pain complet

HORARIO // TIME // HORAIRE

11:00H - 22:30H



CREMAS / SOUP

- CREMA DE BOLETUS CON ACEITE DE TRUFA Y LASCAS DE PARMESANO** 🍄🍄 16.00€
Boletus mushroom cream with truffle oil and parmesan flakes
Velouté auxcèpes avec huile de truffe et lamelles de parmesan
- SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMON Y HUEVO DURO** 🍷🍳 12.00€
Salmorejo with diced ham and boiled egg
Salmorejo avec copeaux de jambon et œuf dur
- GAZPACHO ANDALUZ CON GUARNICIÓN** 🍷 12.00€
Spanish tomato soup "Gazpacho Andaluz" with garnish
Soupe froide de tomates "Gazpacho Andaluz" avec garniture

ENSALADAS / SALADS

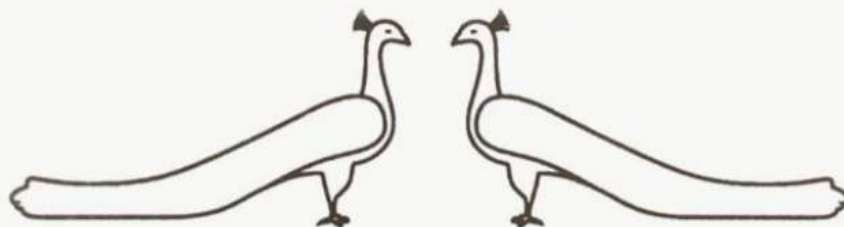
- ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO PARMESANO, NUECES Y PERA** 🍷🍷🍷 15.00€
Arugula salad with parmesan cheese, walnuts and pear
Salade de roquette avec parmesan, noix et poire
- ENSALADA DE QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y TOMATE SECO** 🍷🍷 15.00€
Goat cheese salad with Pedro Ximénez reduction and dried tomato
Salade de fromage de chèvre, réduction de Pedro Ximénez et tomates séchées
- ENSALADA CÉSAR** 🍷🍷 15.00€
Caesar Salad
Salade Caesar

PIZZAS

- PIZZA MARGARITA** 🍷🍷 14.00€
Pizza Margherita
Pizza Margherita
- PIZZA PROSCIUTTO** 🍷🍷 16.00€
Pizza Prosciutto
Pizza au jambon

HORARIO // TIME // HORAIRE

11:00H - 22:30H



POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO 🌾🥚

Cheesecake
Gâteau au fromage

9.00€

TARTA SACHER 🌾🥚🍫

Sacher cake
Sachertorte

9.00€

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 🌾🥚🍫

Chocolate Brownie with vanilla ice cream
Brownie au chocolat avec glace à la vanille

9.00€

MACEDONIA

Fruit salad
Macédoine

9.00€

COPA DE HELADO 3 BOLAS: FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE 🌾🥚🍫

Ice cream cup: strawberry, vanilla and chocolate
Coupe à glace: fraise, vanille et chocolat

9.00€

SORBETE DE LIMÓN CON AOVE 🥚🌿

Lemon sorbet with EVOO
Sorbet citron avec Huile d'Olive Extra Vierge

9.00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



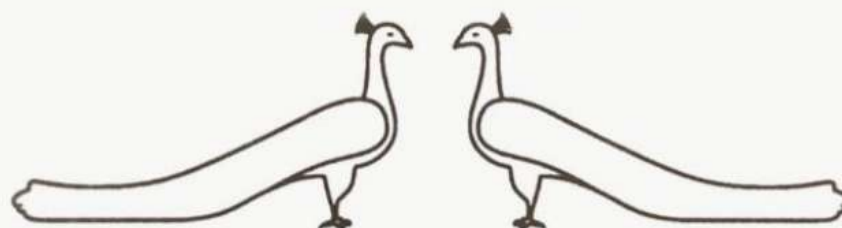
ALTRAMUCES



SULFITOS

HORARIO // TIME // HORAIRE

11:00H - 22:30H



Bebidas / Drinks

REFRESCOS // SOFT DRINKS

Coca cola, zero, zero zero, fanta, sprite, tónica nordic 3.00€
Mist, aquarius, nestea, zumos

CERVEZAS // BEERS // BIÈRES

Estrella Galicia 4.00€
Estrella Galicia 0,0 alcohol

APERITIVOS // APERITIF // APÉRITIF

Pedro Ximénez 4.00€
Fino D.O. Montilla-Moriles 4.00€
Oloroso D.O. Montilla-Moriles 4.00€
Manzanilla "Solear" 4.00€
Tinto Casera o Limón » 4.00€
Vermuth 5.00€
Sangria (copa) 6.00€

CAFÉS E INFUSIONES// COFFES AND TEAS // CAFES ET THES

Café solo, cortado, café con leche, Americano 3.00€
Infusiones, te 3.00€
Chocolate 4.00€
Capuccino 4.00€

LICORES // SPIRIT // SPIRITEUX

Anis, Pacharán, Licor de Hierbas, Orujo, Bayleis 9.00€
Cointreau, Frangélico, Limoncello, Tia María

BRANDY Y COGNAC

Cardenal Mendoza, Gran Duque de Alba, Torres X 9.00€
Remy Marti, 1866 14.00€
Luis Felipe 16.00€

RON

Pampero, Bacardy, Barceló, Brugal Añejo, Legendario 9.00€
Havana Club 7 años 12.00€
Element8, Matusalem Gran Reserva 16.00€

VODKA

Smirnoff, Absolut 9.00€

WHISKY

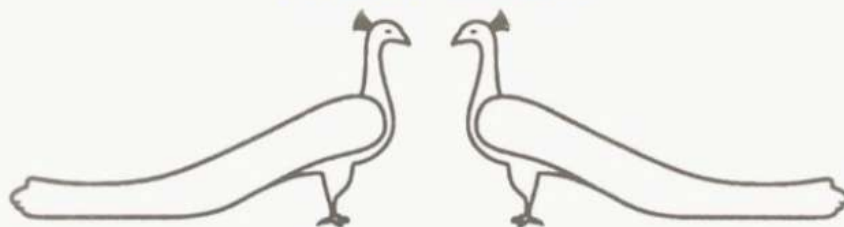
Jb, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, White Label 9.00€
Cutty Sark, Dyc 8 años 9.00€
Four Roses, Jack Daniel, Johnnie Walker Black Label 12.00€
Cardhu, Chivas 12 14.00€
Macallan 12 16.00€

GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Bombay Sapphire, Puerto de Indias 9.00€
Larios 12, Seagram's 14.00€
Hendricks, Bulldog, Martin Miller 16.00€
G'Vigne 16.00€

HORARIO // TIME // HORAIRE

11:00H - 22:30H



AGUA // WATER // EAU MENERALE

| | |
|----------------|-------|
| Bezoya 0,5 L | 3.00€ |
| Bezoya 1L | 4.00€ |
| Perrier 0,75 L | 4.00€ |

COPAS DE VINO // WINE GLASSES// COUPES DE VIN

| | |
|------------------------|-------|
| Vino Tinto de la Casa | 4.00€ |
| Vino Blanco de la Casa | 4.00€ |
| Vino Rosado de la Casa | 4.00€ |

ESPUMOSOS // SPARKLING WINES // MOUSSEUX

| | |
|------------------------------|--------|
| Juve & Camps Cinta Púrpura | 25.00€ |
| Moet & Chandon Brut Imperial | 80.00€ |
| Juve & Camps Rosé | 30.00€ |

VINOS TINTOS // RED WINES // VINS ROUGES

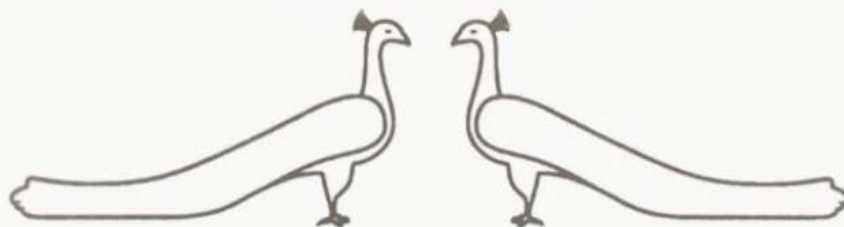
| | |
|----------------------------|--------|
| Viña Izadi | 18.00€ |
| Luis Cañas Reserva Familia | 30.00€ |
| Viña Ardanza Reserva | 48.00€ |
| Finca Resalso Emilio Moro | 20.00€ |
| Matarromera Crianza | 30.00€ |
| Pago Carraovejas | 38.00€ |

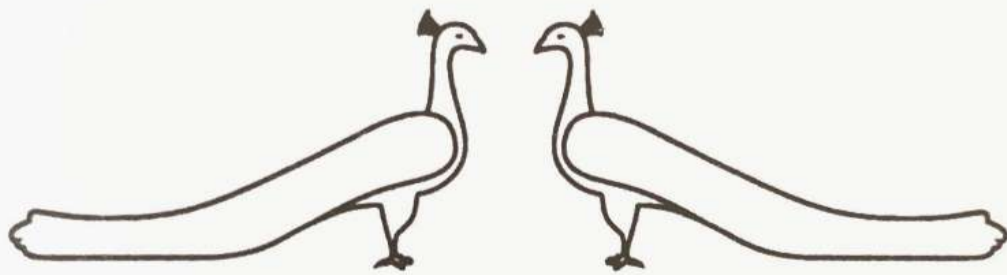
VINOS ROSADOS // ROSÉ WINE // VIN ROSÉS

| | |
|----------------|--------|
| Viñas del Vero | 18.00€ |
|----------------|--------|

VINOS BLANCOS // WHITE WINES // VINS BLANCS

| | |
|------------------------------------|--------|
| Viña del vero colección Chardonnay | 25.00€ |
| Beronia Verdejo | 20.00€ |
| José Pariente | 25.00€ |
| Pazos de Lusco | 26.00€ |

HORARIO // TIME // HORAIRE**11:00H - 22:30H**



LAS CASAS DE LA JUDERIA
HOTEL BOUTIQUE CÓRDOBA

