

SABORES DE CÓRDOBA

- ≈ 1 ≈ **Berenjenas fritas con Miel de Caña** 9,95
Veg* Investigamos y rescatamos la exquisita receta original sefardi, para su disfrute, mil años después
- ≈ 2 ≈ **Berenjenas fritas con Salmorejo** 9,95
Veg*
- ≈ 3 ≈ **Salmorejo Cordobés con Jamón** 8,95
Veg* Crema fría de tomate, pan...
 Plato estrella cordobés, de origen mozárabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate
- ≈ 4 ≈ **Mazamorra de Ajo Blanco** 9,95
Veg* Crema Fría con base de Almendra
- ≈ 5 ≈ **Binomio de Salmorejos** 8,95
Veg* Crema fría, degustación de los dos salmorejos típicos de Córdoba, uno con base de almendras y otro con base de tomate
- ≈ 6 ≈ **Potaje Cordobés** 9,50
 Sopa Caliente de Garbanzo y Chorizo originaria del S. XV
- ≈ 7 ≈ **Alcachofas frescas a la Montillana** 11,95
Veg* Plato de origen andaluz, con alcachofas naturales, especias y cristianizadas con vino de Montilla y jamón
- ≈ 8 ≈ **Pescado en Adobo frito** 11,80
- ≈ 9 ≈ **Flamenquin Cordobés** 12,80
 Cerdo y jamón empanado (frito) con guarnición
 De origen romano en el S.XX coge su fama al añadirle empanado
- ≈ 10 ≈ **Medallones de Solomillo de Cerdo** 15,50
⊗* Veg* Napado al Pedro Ximénez
 Nuestra carne con el mejor vino dulce español Marques de la Vega, criado en nuestra bodega familiar
- ≈ 11 ≈ **Carrillada de ternera Tradicional** 16,80
⊗* Estofada con verduras
- ≈ 12 ≈ **Rabo de Toro** 17,80
⊗* Estofado con especias y verduras, Plato referente en Córdoba
 Originario del S.XVI con el comienzo de las lidias de toros en Córdoba

ENTRANTES FRÍOS

- ≈ 13 ≈ **Jamón Ibérico Bellota** 17,80
⊗* Valle de los Pedroches, Córdoba (75 gr.)
- ≈ 14 ≈ **Humus de Aguacate con zumo de oliva** 11,95
Veg* ⊗*
- ≈ 15 ≈ **Surtido de Quesos Curados** 12,90
Veg* 120 gr. aprox.
 Conoce los mejores quesos del Sur de España
- ≈ 16 ≈ **Exquisito Lomo de Sardina** 2,95/ud
⊗* Ahumado en frío con Pan Pintado
 Elaborado artesanalmente lomo a lomo
- ≈ 17 ≈ **Trampantojo Ferrero Rocher** 2,95/ud
⊗* Mínimo 4 uds
 Bombones de Foie y crujiente de frutos secos
- ≈ 18 ≈ **Ensaladilla Rusa** 11,50

RESTAURANTE PATIO DE LA JUDERÍA

Hosteleros desde 1970

ENSALADAS

- ≈ 19 ≈ **Ensalada con Queso de Cabra,** 12,80
 Nueces, tomate seco y crujiente de cebolla
- ≈ 20 ≈ **Ensalada Mixta** 8,95
⊗* Veg*
- ≈ 21 ≈ **Ensalada de Ahumados** 13,50
⊗* Mezclum de lechugas, salmón, bacalao, aguacate y frutos secos

ENTRANTES CALIENTES

- ≈ 22 ≈ **La autentica Tortillita de Camarón** 2,90/ud
 Importada de Cádiz, mínimo 2 uds
- ≈ 23 ≈ **Croquetas 6 uds** 8,80
- ≈ 24 ≈ **Migas con Chorizo y Morcilla** 10,50
 Plato de Pastores donde el principal elemento es el pan de pueblo
- ≈ 25 ≈ **Sopa de Picadillo** 8,80
⊗* Con pasta, huevo y jamón

ESPECIAL NIÑOS

- ≈ 26 ≈ **Lagrimitas fritas de Pollo** 11,50
 Con patatas fritas

PESCADOS

- ⊗* ≈ 27 ≈ **Pulpo braseado** 21,95
- ≈ 28 ≈ **Calamares Fritos** 14,85
- ⊗* ≈ 29 ≈ **Lomo de Bacalao confitado** 17,50
- ⊗* ≈ 30 ≈ **Salmón Fresco en Salsa de Naranja al Cointreau** 17,50

CARNES

- ≈ 31 ≈ **Presa Ibérica a la parrilla** 17,50
⊗* Cerdo de la Sierra de Córdoba
- ≈ 32 ≈ **Lomo de Novillo Angus** 23,80
⊗* 300 gr. aprox.
- ≈ 33 ≈ **Milhojas de Presa con Foie y Setas** 22,90
⊗* Con confitura de higo
- ≈ 34 ≈ **Mogote Ibérico al Horno** 16,80

POSTRES

- ≈ 40 ≈ **Pastel Cordobés** 5,50
 Cabello de Angel, hojaldre y canela
- ≈ 41 ≈ **Tarta de chocolate** 5,50
- ≈ 42 ≈ **Tarta tradicional de Pinones** 6,00
- ≈ 43 ≈ **Cheese Cake** 6,00
 Tarta de Queso y frambuesa
- ⊗* ≈ 44 ≈ **Sorbete de limón natural** 4,30
- ⊗* ≈ 45 ≈ **Gin Sorbet** 8,50
 Coctel de Ginebra con Sorbete de Limón
 Favorece una correcta digestión

ACOMPaña LOS POSTRES

- ≈ 46 ≈ **Copa Pedro Ximénez** 3,00
- ≈ 47 ≈ **Copa Pedro Ximénez PREMIUM** 4,50
 Marqués de la Vega de Bodegas Galán Portero
 Este vino dulce local, ha aumentado su consumo en los últimos años, tras su reconocimiento internacional como uno de los mejores vinos dulces del mundo.
 Son tres generaciones de nuestra familia los que crían, cortan y maturan las uvas, en un proceso artesanal, obteniendo como resultado uno de los mejores P.X.

VINOS

BLANCOS

- ≈ 48 ≈ **Algarabía de Córdoba 3/4 L Chardonay** 15,80
- ≈ 49 ≈ **Rueda 3/4 L Verdejo** 17,80
- ≈ 50 ≈ **Rueda Frizzante 3/4 L Semisecco** 16,50
- ≈ 51 ≈ **Martin Codax 3/4 L Albariño** 18,50

ROSADOS

- ≈ 52 ≈ **Omeya 3/4L** 17,50

TINTOS

- ≈ 53 ≈ **De la Casa 3/4L Uva Syrah, Roble, Córdoba** 15,80

RIOJA

- ≈ 54 ≈ **López de Haro 3/4L Uva Tempranillo, Crianza** 16,80
- ≈ 55 ≈ **Ramón Bilbao 3/4L Uva Tempranillo, Crianza** 19,95
- ≈ 56 ≈ **Marqués Riscal 3/4L Reserva Uva Tempranillo, Graciano y Mazuela** 28,90

RIBERA DEL DUERO

- ≈ 57 ≈ **Valdrinal Crianza 3/4L Uva Tempranillo** 23,50
- ≈ 58 ≈ **Valdrinal Roble 3/4L Uva Tempranillo** 19,50

Veg* Posibilidad de convertir a plato Vegetariano

⊗* Posibilidad de convertir a plato Sin Gluten

Veg Vegetariano

MENÚ PUENTE ROMANO MESA COMPLETA

Trampantojo Ferrero Rocher de foie

Bombón con foie y crujiente de frutos secos, cubierto en oro
Empezamos nuestro recorrido gastronómico recordando el Siglo V, los visigodos fueron los que introdujeron los patés en Córdoba.

Ensaladilla rusa

Con base de patata y mahonesa

Salmorejo cordobés de tomate de huerta y jamón

Plato estrella cordobés, de origen mozárabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate

Croquetas casera

Plato de origen romano

Pescaito en adobo frito

Pescado en técnica de conservación de la cocina española

Flamenquín cordobés casero con guarnición

De origen romano en el S.XX coge su fama al añadirle empanado

Pastelitos dulces

Pan

1 bebida menú

Mesa completa. Min. 2 personas
29.00 € / persona

MENÚ DEGUSTACIÓN MESA COMPLETA HISTORIA DE CÓRDOBA

Trampantojo Ferrero Rocher

Bombón con foie y crujiente de frutos secos, cubierto en oro
Empezamos nuestro recorrido gastronómico recordando el Siglo V, los visigodos fueron los que introdujeron los patés en Córdoba.

Lomo de Sardina ahumada en Pan Karasatu

Con este plato queremos recordar el sabor de los primeros pescados del mar que llegaron a nuestra ciudad ahumados o en salazón

Salmorejo Tradicional con Jamón

Plato estrella cordobés de origen Mozárabe cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate, producto traído por Colón de América.

Berenjenas con Miel de Caña

Receta Sefardi. Los judíos de Córdoba dejaron amplia huella en nuestra cocina actual.

Rabo de Toro Tradicional

Con las primeras lidias del S.XV aparece este plato sello gastronómico cordobés.

Pastel Cordobés

Hojaldre y dulce de cidra

Café o té

Vino dulce local P.X. Marques de la Vega Medalla de ORO

Vino de nuestra bodega familiar.

1 bebida menú

Pan

Mesa completa 40.00 € / persona

Declaración de alérgenos. En cumplimiento del reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto

Si algún plato no es de su agrado, comuníquelo al encargado y se le cambiará por otro plato de igual o menor valor (Postres no incluidos).



Servicio de pan por persona 1,30€

Precios IVA incluido

BEBIDAS

Coca Cola	2,30€
Coca Cola Zero	2,30€
Fanta Naranja	2,30€
Fanta Limón	2,30€
Sprite	2,30€
Aquarius Naranja	2,60€
Aquarius Limón	2,60€
Agua 50cl	2,30€
Agua grande	3,50€
Agua con gas 0,50L	2,50€
Nestea	2,60€
Mosto	2,30€
Zumo piña o melocotón	2,30€
Tónica	2,30€
Zumo de naranja	3,80€
1L cerveza	8,00€
0,30L cerveza	2,60€
0,20L sin alcohol	2,30€
47cl cerveza	3,00€
58cl cerveza	4,00€
0,33cl sin alcohol	2,60€
0,33cl cerveza reserva o 0,0 tostada	3,30€
Cerveza Raddler y sin gluten	2,80€
Jarra 1L Tinto Verano	8,00€
0,50cl tinto de verano	4,00€
0,5L Sangria	5,50€
Jarra 1L Sangria	11,00€
0,50L Sangria Champagne	7,50€
1L Sangria Champagne	15,00€
Copa Rosado Casa	3,50€
Copa Blanco	3,50€
Copa Rueda	3,80€
Copa Fino Tinaja	2,20€
Copa Frizzante	3,80€
Copa Ribera	3,80€
Copa Rioja	3,80€
Copa Vino Casa	3,50€
Cóctel(mojito, piña colada...)	7,50€
Combinados nacionales	6,00€
Combinados internacionales	7,00€
Combinados premium	10,80€
Café o té	2,00€

RESTAURANTE PATIO DE LA JUDERÍA CENTRO CULTURAL Y GASTRONÓMICO



Cenas con
Flamenco
Gratis Free Show
with your dinner

La actuación gratuita es ofrecida por la peña Gastroflamenca. En caso de la suspensión la responsabilidad será de la misma. El número de artistas podrá sufrir variaciones.

Reservas al telf. 957 487 861
www.patiodelajuderia.com