

## TRADITIONAL LOCAL FLA SAVEURS TRADITIONNELLES CORDOBA SAPORI TRADIZIONALI DI CORDOBA

- ≈ 1 ≈ **Fried Eggplant with Honey** 9.95  
 Veg Aubergines frit à miel de canne  
 Melanzane fritte con miele
- ≈ 2 ≈ **Fried Eggplant with Salmorejo** 9.95  
 Veg\* Aubergines frit & Salmorejo  
 Melanzane fritte & Salmorejo
- ≈ 3 ≈ **Salmorejo** 8.95  
 Veg\* Cold cream tomato & vegetables with ham and egg  
 Salmorejo  
 Crème froide de tomate et pain à l'ail avec du jambon et œuf  
 Salmorejo  
 Crema di pomodoro, pane, huevo e prosciutto
- ≈ 4 ≈ **Mazamorra, cold cream of almonds, garlic & bread** 9.95  
 Veg\* Mazamorra, crème de ajo blanco (Pan, ail, amande...)  
 Romana crème froide à l'origine du courant Gazpacho et Salmorejo  
 Mazamorra de Mandorle  
 Alla Romana dalla quale ha avuto origine l'attuale Gazpacho e Salmorejo (Estate)
- ≈ 5 ≈ **Dégustation de 2 salmorejos** 8.95  
 Veg\* Asaaggio di 2 Salmorejos
- ≈ 6 ≈ **Chicpea stew and chorizo** 9.50  
 Potaje Cordoue  
 Zuppa cordovese di ceci
- ≈ 7 ≈ **Montillana Style Artichokes natural & ham** 11.95  
 Veg\* With spices and wine of Montilla  
 Andalusian origin with ham  
 Montillana Artichauts & Jambon  
 Naturels, avec des épices et du vin de Montilla christianisés d'Origine andalouse  
 Carciofi alla Montillana & Prosciutto  
 Naturali, con zafferano e vino di Montilla. Di origine Andalusí
- ≈ 8 ≈ **Marinated fish fried** 11.80  
 Poisson mariné frit  
 Pesce marinato fritti
- ≈ 9 ≈ **Flamenquin Cordobés** 12.80  
 Home made rolled pork fritter with ham, salad and chips Roman origin.  
 Flamenquin Cordoue (porc pané frit et jambon)  
 Avec salad et frit. D'origine romaine  
 Flamenquin cordovese (con maiale e prosciutto)  
 Di origine romana nel Novecento deve la sua fama all'aggiunta di impanatura (fritti)
- ≈ 10 ≈ **Pork Tenderloin** 15.50  
 Veg\* With sauce Pedro Ximenez (Grilled)  
 Our flavored meat with Spanish Best Sweet Wine "Marques de la Vega" bred in our Family Winery being one of the most popular dishes  
 Filet de porc Solomillo Pedro Ximenez  
 Notre viande aromatisée avec le meilleur vin doux espagnol "Marques de la Vega".  
 Solomillo P.X.  
 La nostra carne di maiale aromatizzata con vino Dolce Locale
- ≈ 11 ≈ **Traditional beef cheeks** 16.80  
 Veg\* In vegetable sauce  
 Jous de veau traditionnels  
 Guance di vitello tradizionali
- ≈ 12 ≈ **Oxtail** 17.80  
 Veg\* Stew with spices and vegetables  
 Originally from the sixteenth century to the beginning of the bull fights in Cordoba  
 Queue de tareau (Cuit à l'étouffée)  
 Coda di Toro

## COLD SNACKS ENTRÉES FROIDES ANTIPASTI FREDDI

- ≈ 13 ≈ **Acorn Iberian cured ham (Belloterra)** 17.80  
 Veg\* The most awarded ham Cordoba.  
 Valle de los Pedroches (75 gr.)  
 Jambon Ibérique Bellota Córdoba  
 Prosciutto Iberico di Córdoba
- ≈ 14 ≈ **Humus avocat** 11.95  
 Veg\* Humus avocado
- ≈ 15 ≈ **Assorted of cured cheeses 120 gr. aprox.** 12.90  
 Veg Assortiment de fromages (120 gr. aprox.)  
 Assortimento di formaggi (120 gr. aprox.)
- ≈ 16 ≈ **Exquisite Sardina** 2.95/ud  
 Veg\* Filet cold smoked with karasatu bread (loin hand made)  
 Filet de sardine à froid  
 Exquis, fumé avec du pain de campagne  
 Squisito filete di sardine  
 Affumicate con pane casereccio
- ≈ 17 ≈ **Foie bonbons with dry fruits** 2.95/ud  
 Minimo 4 uds  
 Bonbons foie avec fruits secs (4 unités min.)  
 Bonbons gras con dadi (minimo 4 unità)
- ≈ 18 ≈ **Russian salad** 11.50  
 Salade Russe  
 Insalata Russa

## SALADS SALADES INSALATE

- ≈ 19 ≈ **Goat cheese salad** 12.80  
 Veg\* Salade de laitues au fromage de chèvre,  
 Insalata de lattuga, caprini,
- ≈ 20 ≈ **Mixed Salad** 8.95  
 Veg\* Salade mixte  
 Laitue, tomate, poivron, oignon, mais, olives  
 Insalata Mista  
 Lattuga, pomodoro, peperoni, cipolla, granone e olive
- ≈ 21 ≈ **Smoked salad** 13.50  
 Veg\* Salade Fumée  
 Insalata Affumicata

## WARM STARTERS ENTRÉES CHAUDES ANTIPASTO CALDO

- ≈ 22 ≈ **The authentic imported shrimp** 2.90/ud  
 Omelette from Cadiz (min 2 units)  
 Lômelette Authentique de crevettes (2 unités min)  
 Frittata con gamberetti (Min. 2)
- ≈ 23 ≈ **Croquettes 6 uds** 8.80  
 Croquettes 6 unités  
 Crocchette 6 unit.
- ≈ 24 ≈ **Migas Fried bread with chorizo and black pudding** 10,50  
 Migas au chorizo et morcilla  
 Briciole de pane con salsiccia e sanguinaccio
- ≈ 25 ≈ **Picadillo soup (Pasta, egg and ham)** 8,80  
 Veg\* Picadillo soupe (Pasta, oeufs et jambon)  
 Zuppa picadillo (Pasta, uova e prosciutto)

## SPECIAL FOR CHILDREN

- ≈ 26 ≈ **Fingers fried chicken** 11.50  
 witch chips  
 Poulet frit  
 Pollo fritti

## FISH POISSON PESCE

- ≈ 27 ≈ **Braised octopus** 21.95  
 Veg\* Poulpe braisé  
 Polpo alla griglia
- ≈ 28 ≈ **Fried Squid** 14.85  
 Calamars Frits  
 Calamari fritti
- ≈ 29 ≈ **Confit Cod** 17.50  
 Veg\* Filet de morue confit  
 Baccala confettato
- ≈ 30 ≈ **Salmon in Orange Sauce** 17.50  
 Veg\* Saumon à l'orange  
 Salmone in salsa arancia

## MEATS VIANDE CARNI

- ≈ 31 ≈ **Iberian grilled pork** 17.50  
 Porc Ibérique grillé  
 Maiale iberico alla griglia
- ≈ 32 ≈ **Angus beef steak (Entrecotte) 300 gr. aprox.** 23.80  
 Veg\* Filet de boeuf (300 gr. aprox.) Entrecotte  
 Filetto di manzo (300 gr. aprox.)
- ≈ 33 ≈ **Iberian grilled with foie and grilled mushrooms** 22.90  
 Veg\* Cochon ibérique avec foie et champignons grillés  
 Maiale iberico con foie e funghi alla griglia
- ≈ 34 ≈ **Parcent Iberian Pork Roasted** 16.80  
 Napped with reduction Vermouth from Montilla Moriles  
 Culler du Porc au four avec sauce au vermouth  
 Coppa di Maiale al forno con salsa al vermouth

## DESSERTS DOLCI

- ≈ 40 ≈ **Cordoba cake** 5.50  
 Gâteau typique de Cordoba · Torta di Córdoba
- ≈ 41 ≈ **Chocolate cake** 5.50  
 Gâteau chocolate · Torta di cioccolato
- ≈ 42 ≈ **Pinions cake** 6.00  
 Gâteau traditionnel aux pignons de pin  
 Tradizionale torta con pinolo
- ≈ 43 ≈ **Cheese Cake** 6.00
- ≈ 44 ≈ **Lemon sorbet** 4.30  
 Veg\* Sorbet au citron naturel · Sorbetto al limone naturale
- ≈ 45 ≈ **Gin Sorbet** 8.50  
 Veg\*
- ≈ 46 ≈ **Local sweet wine Pedro Ximénez** 3.00
- ≈ 47 ≈ **Premium wine Pedro Ximénez** 4.50

## WINES

- ≈ 48 ≈ **Algarabia de Córdoba 3/4 L Chardonay** 15,80
- ≈ 49 ≈ **Rueda 3/4 L Verdejo** 17,80
- ≈ 50 ≈ **Rueda Frizzante 3/4 L Semiseco** 16,50
- ≈ 51 ≈ **Martin Codax 3/4 L Albarino** 18,50
- ≈ 52 ≈ **Omeya 3/4L** 17,50
- ≈ 53 ≈ **De la Casa 3/4L Uva Syrah, Roble, Córdoba** 15,80
- ≈ 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
- ≈ 57 ≈ **Valdrinal Crianza 3/4L Uva Tempranillo** 23,50
- ≈ 58 ≈ **Valdrinal Roble 3/4L Uva Tempranillo** 19,50

WHITE  
ROSE  
RED  
RIOJA  
RIBERA DEL DUERO



## MENÚ PUENTE ROMANO

Foie bonbons with dry fruits

Bonbons foie avec fruits secs (4 unités min.)

Bonbons gras con dadi (mínimo 4 unita)

Russian salad / Salade Russe / Insalata Russa

Salmorejo

Croquettes / Croquettes / Crocchette

Marinated fish fried / Poisson mariné frit / Pesce marinato fritti

Flamenquin Cordobès

Home made rolled pork fritter with ham, salad and chips Roman origin.

Flamenquin Cordoue (porc pané frit et jambon)

Avec salad et frit. D'origine romaine

Flamenquin cordovese (con maiale e prosciutto)

Di origine romana nel Novecento deve la sua fama all'aggiunta di impanatura (fritti)

## DESSERTS DOLCI

BREAD / PAIN / PANE

(Full table. Min 2 person)

1 menú drink

29.00 € / by person

## TRADITIONAL TASTING MENU HISTORY OF CÓRDOBA (ADVANCE SALE)

Foie bonbons with dry fruits

Bonbons foie avec fruits secs (4 unités min.)

Bonbons gras con dadi (mínimo 4 unita)

Exquisite Sardine

Filet de sardine à froid

Squisito filete di sardine

Salmorejo

Cold cream tomato & vegetables with ham and egg

Fried Eggplant with Honey

Aubergines frit à miel de canne

Melanzane fritte con miele

Oxtail

Queue de tareau (Cuit à l'étouffée)

Coda di Toro

Cordovan Cake

Gâteau typique de Cordoba

Torta di Córdoba

Sweet wine / vin doux / vine dolce

Coffee or tea


1 Drink menu


(Full table)

Bread

40.00 € / by person

If any dish is not to your liking, inform the attendant and it will be changed to another plate of equal or lesser value. (Desserts not included)

 Vegetarian  Possibility to convert into vegetarian dish  Possibility to convert into gluten free dish

 Bread service per person 1,30€

Tax included

## 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](http://www.patiodelajuderia.com)

