



RESTAURANTE

PATIO DE LA JUDERÍA

Hosteleros desde 1970

Recomendado por las mejores guías de viajes

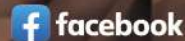


Google



PATIO DE LA JUDERÍA

POR RECIBIR DESTACADOS
PUNTAJONES ALTA DE LOS VIAJEROS





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. Diríjase 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).

**CONSUMO MÍNIMO EN MESA DE RESTAURANTE CON ESPECTACULO
20 EUROS POR PERSONA**



Servicio de pan por persona 1,40€

 Posibilidad de convertir a plato Vegetariano

 Vegetariano

 Posibilidad de convertir a plato Sin Gluten

Precios IVA incluido

SABORES DE CÓRDOBA

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 1 ≈ | Berenjenas fritas con Miel de Caña | 10.95 |
| |  Investigamos y rescatamos la exquisita receta original sefardi, para su disfrute, mil años después | |
| ≈ 2 ≈ | Berenjenas fritas con Salmorejo | 10.95 |
| |  | |
| ≈ 3 ≈ | Salmorejo Cordobés con Jamón | 10.95 |
| |  Crema fría de tomate, pan...
Plato estrella cordobés, de origen mozárabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate | |
| ≈ 4 ≈ | Mazamorra de Ajo Blanco | 10.95 |
| |  Crema Fría con base de Almendra | |
| ≈ 5 ≈ | Binomio de Salmorejos | 10.95 |
| |  Crema fría, degustación de los dos salmorejos típicos de Córdoba, uno con base de almendras y otro con base de tomate | |
| ≈ 6 ≈ | Pescaito en Adobo frito | 13.50 |
| ≈ 7 ≈ | Flamenquín Cordobés | 13.90 |
| | Cerdo y jamón empanado (frito) con guarnición
De origen romano en el S.XX coge su fama al añadirle empanado | |
| ≈ 8 ≈ | Medallones de Solomillo de Cerdo | 17.50 |
| |  Napado al Pedro Ximénez
Nuestra carne con el mejor vino dulce español Marqués de la Vega, criado en nuestra bodega familiar | |
| ≈ 9 ≈ | Carrillada de ternera Tradicional | 18.80 |
| |  Estofada con verduras | |
| ≈ 10 ≈ | Rabo de Toro (Anojo) | 18.80 |
| |  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

- | | | |
|--------|--|---------|
| ≈ 11 ≈ | Jamón Ibérico Bellota
⊗* (75 gr.) | 18.80 |
| ≈ 12 ≈ | Surtido de Quesos con frutos secos
120 gr. aprox.
Conoce los mejores quesos del Sur de España | 14.50 |
| ≈ 13 ≈ | Exquisito Lomo de Sardina
⊗* Ahumado en frío con Pan Pintado
Con confitura de tomate | 3.50/ud |
| ≈ 14 ≈ | Trampantojo Ferrero Rocher
⊗* Mínimo 4 uds
Bombones de Foie y crujiente de frutos secos | 3.50/ud |
| ≈ 15 ≈ | Ensaladilla Patio de la Judería
con Puerro, jamón y toque de mostaza | 13,50 |

ENSALADAS

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 16 ≈ | Ensalada con Queso de Cabra
veg* con frutos secos | 13.80 |
| ≈ 17 ≈ | Ensalada Mixta
⊗* veg* | 9,50 |
| ≈ 18 ≈ | Ensalada de Ahumados
⊗* Mezclum de lechugas, salmón,
bacalao, aguacate y frutos secos | 13.80 |



ENTRANTES CALIENTES

- | | | |
|--------|--|---------|
| ≈ 19 ≈ | Croquetas 6 uds | 10.80 |
| ≈ 20 ≈ | Gyozas de marisco con crema de caravinerero 6 uds | 13.80 |
| ≈ 21 ≈ | Tortillita de Camarón
Importada de Cádiz, mínimo 2 uds | 3.00/ud |
| ≈ 22 ≈ | Alcachofas en flor con aceite de trufa y sal negra
mínimo 2 uds | 4.80/ud |
| ⊗ * | Veg | |
| ≈ 23 ≈ | Alcachofas en flor con foie, queso curado y jamón
mínimo 2 uds | 6.50/ud |
| ≈ 24 ≈ | Alcachofas en flor con anchoa y mojo picón (3 uds)
mínimo 2 uds | 6.50/ud |
| ⊗ * | | |
| ≈ 25 ≈ | Alcachofas en flor con huevo y crocante de ibérico
mínimo 2 uds | 6.50/ud |
| ≈ 26 ≈ | Patatas Babys confitadas con salsa brava | 11.80 |
| ⊗ * | Veg | |
| ≈ 27 ≈ | Migas con Chorizo y Morcilla
Plato de Pastores donde el principal elemento es el pan de pueblo | 11.50 |
| ≈ 28 ≈ | Vichyssoise de puerros, ajetes, albahaca y crocante ibérico | 10.50 |
| ⊗ * | Veg | |

ESPECIAL NIÑOS

- | | | |
|--------|---|-------|
| ≈ 29 ≈ | Lagrimitas fritas de Pollo
Con patatas fritas | 12.50 |
|--------|---|-------|



PESCADOS

- ≈ 30 ≈ Calamares Fritos 17.85
- ≈ 31 ≈ Lomo de Bacalao confitado 18.80
⊗*
- ≈ 32 ≈ Salmón Fresco en Salsa de Naranja 18.80
⊗* al Cointreau
- ≈ 33 ≈ Pulpo braseado 24.50
⊗*

CARNES

- ≈ 34 ≈ Presa Ibérica a la parrilla 18.50
⊗* Cerdo de la Sierra de Córdoba
- ≈ 35 ≈ Milhojas de Presa con Foie y Setas 23.95
⊗* Con confitura de higo
- ≈ 36 ≈ Lomo de Novillo Angus 23.95
⊗* 300 gr. aprox.



POSTRES

- ⊗* 37 Sorbete de limón natural 4.90
- 38 Pastel Cordobés 6.00
Cabello de Ángel, hojaldre y canela
- 39 Tarta de Ferrero Rocher 7.50
- 40 Falso limón 7.50
- 41 Tarta de Queso "Patio de la Juderia" 7.50
con Frutos del Bosque



ACOMPaña LOS POSTRES

- 42 Copa Pedro Ximénez 3.30
- 43 Copa Pedro Ximénez PREMIUM 4.50
de nuestra Bodega familiar
- ⊗* 44 Gin Sorbet 8.80
Cóctel de Ginebra con Sorbete de Limón
Favorece una correcta digestión



VINOS

BLANCOS

≈ 45 ≈	Algarabía de Córdoba 3/4 L Chardonnay	16.50
≈ 46 ≈	Rueda 3/4 L Verdejo	17.80
≈ 47 ≈	Frizzante 3/4 L Semiseco	17.80
≈ 48 ≈	Atlantis 3/4 L Godello	19.50

ROSADOS

≈ 49 ≈	Omeya 3/4L	17.80
--------	------------	-------

TINTOS

≈ 50 ≈	De la Casa 3/4L. Uva Syrah, Roble, Córdoba	16.80
--------	--	-------

RIOJA

≈ 51 ≈	López de Haro 3/4L. Uva Tempranillo, Crianza	17.50
≈ 52 ≈	Ramón Bilbao 3/4L. Uva Tempranillo, Crianza	21.80
≈ 53 ≈	Marqués Riscal 3/4L. Reserva Uva Tempranillo, Graciano y Mazuela	29.50

RIBERA DEL DUERO

≈ 54 ≈	Selección Crianza 3/4L. Uva Tempranillo	23.00
≈ 55 ≈	Selección Roble 3/4L. Uva Tempranillo	20.00

CAVA (CHAMPAGNE)

≈ 56 ≈	Cava de La Casa 3/4L.	18.00
≈ 57 ≈	Cava Benjamín 20 CL.	9.90





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 Patio de la Judería

con puerro, jamón y toque de mostaza

Salmorejo cordobés de tomate de huerta y jamón

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

Croquetas caseras

Pescaito en adobo frito

con la técnica con la que antiguamente se mantenía el pescado

Medallón de solomillo de cerdo napado con Pedro Ximénez,

vino Dulce de nuestra Bodega familiar.

Postre

Pan

1 bebida menú

Mesa completa Min. 2 personas

35.00 € / persona

MENÚ DEGUSTACIÓN HISTORIA DE CÓRDOBA

(MESA COMPLETA)

Trampanlojo 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 Córdoba.

Pastel Cordobés

Hojaldre y dulce de cidra

Copa de Vino dulce local P.X. Marqués de la Vega Medalla de ORO

Vino de nuestra bodega familiar.

1 Bebida Menú

Pan

Mesa completa 45.00 € / persona



Français
English
Italiano

Allergen declaration. In compliance with regulation (EU) No. 1169/2011 on food information provided to consumers, this establishment has information regarding the presence of allergens in our products available for consultation. Please contact our staff if you would like more information.

**MINIMUM CONSUMPTION AT A RESTAURANT TABLE WITH A SHOW 20 EUROS PER PERSON
CONSUMMATION MINIMUM DE 20 EUROS PAR PERSONNE AVEC LE SPECTACLE DU RESTAURANT**

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 1,40€

Tax included

TRADITIONAL LOCAL FLAVOURS/SAVEURS TRADITIONNELLES/SAPORI TRADIZIONALI

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 1 ≈ | Fried Eggplant with Honey
 Aubergines frites au miel de canne
Melanzane fritte con miele | 10.95 |
| ≈ 2 ≈ | Fried Eggplant with Salmorejo
 Aubergines frites avec Salmorejo
Melanzane fritte & Salmorejo | 10.95 |
| ≈ 3 ≈ | Salmorejo
 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, huovo e prosciutto | 10.95 |
| ≈ 4 ≈ | Mazamorra, cold cream of almonds, garlic & bread
 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) | 10.95 |
| ≈ 5 ≈ | Dégustation de Salmorejo and Mazamorra
 Asaaggio di Salmorejo e Mazamorra | 10.95 |
| ≈ 6 ≈ | Marinated fish fried
Poisson mariné frit
Pesce marinato fritti | 13.50 |
| ≈ 7 ≈ | Flamenquin Cordobès
Home made rolled pork fritter with ham, salad and chips Roman origin.
Flamenquin Cordoue (porc pané frit et jambon)
Avec salade 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) | 13.90 |
| ≈ 8 ≈ | Pork Tenderloin
 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 | 17.50 |
| ≈ 9 ≈ | Traditional beef cheeks
 In vegetable sauce
Joues de veau traditionnels
Guance di vitello tradizionali | 18.80 |
| ≈ 10 ≈ | Oxtail
 Stew with spices and vegetables
Originally from the sixteenth century to the beginning of the bull fights in Cordoba
Queue de taureau (Cuit à l'étouffée)
Coda di Toro | 18.80 |



COLD SNACKS

ENTRÉES FROIDES ANTIPASTI FREDDI

≈ 11 ≈ Acorn Iberian cured ham (Belloterra) 18.80

⊗* The most awarded ham Cordoba.
Valle de los Pedroches (75 gr.)

Jambon Ibérique Bellota Córdoba
Prosciutto Iberico di Cordoba

≈ 12 ≈ Assorted of cured cheeses 120 gr. aprox. 14.50

🌿 Assortiment de fromages (120 gr. aprox.)
Assortimento di formaggi (120 gr. aprox.)

≈ 13 ≈ Exquisite Sardina 3.50/ud

⊗* 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

≈ 14 ≈ Foie gras with dry fruits 3.50/ud

⊗* Minimo 4 uds
Foie gras avec fruits secs (4 unités min.)
Foie gras con dadi (minimo 4 unità)

≈ 15 ≈ Patio de la Juderia salad (our Russian salad) 13.50

with leek, ham and touch of mustard
Salade Patio de la Juderia (notre salade russe)
avec poireau, jambon et touche de moutarde
Insalata Patio de la Juderia (la nostra insalata russa)
con porro, prosciutto e tocco di senape

SALADS SALADES INSALATE

≈ 16 ≈ Goat cheese salad 13.80

🌿 Lamb's lettuce, peach, beetroot and nuts
Salade de laitues au fromage de chèvre,
Mâche, pêche, betterave et noix
Insalata de lattuga, caprini,
Lattuga d'agnello, pesca, barbabietola e noci

≈ 17 ≈ Mixed Salad 9.50

⊗* 🌿 Salade mixte
Laitue, tomate, poivron, oignon, maïs, olives
Insalata Mista
Lattuga, pomodoro, peperoni, cipolla, granone e olive

≈ 18 ≈ Smoked salad 13.80

⊗* Salade Fumée
Insalata Affumicata



WARM STARTERS

ENTRÉES CHAUDES ANTIPASTO CALDO

≈ 19 ≈	Croquettes 6 uds Croquettes 6 unités Crocchette 6 unit.	10.80
≈ 20 ≈	Gyoza di frutti di mare con crema di caravinerò 6 uds Gyozas aux fruits de mer et crème caravinerò 6 unités Seafood gyozas with caravinerò cream 6 unit	13.80
≈ 21 ≈	Fried shrimp Omelette from Cadiz (min 2 units) L'omelette Authentique de crevettes (2 unités min) Frittata con gamberetti (Min. 2)	3.00/ud
≈ 22 ≈	Carciofi in fiore al sale nero Artichauts fleuris au sel noir Artichoke heart with black salt (Min. 2)	4.80/ud
⊗*	Vegetarian	
≈ 23 ≈	Carciofi in fiore con foie, formaggio e prosciutto pata negra Artichauts en fleurs au foie, fromage affiné et jambon ibérique Artichoke heart with foie, cured cheese and Iberian ham (Min.2)	6.30/ud
≈ 24 ≈	Carciofi in fiore con acciughe e mojo picón Artichauts fleuris aux anchois et mojo picón Artichoke heart with anchovy and mojo picón (Min.2)	6.30/ud
⊗*		
≈ 25 ≈	Carciofi in fiore con uovo e croccante iberico Artichauts fleuris à l'œuf et croquants ibérique Artichoke heart with egg and crunchy Iberian (Min.2)	6.30/ud
≈ 26 ≈	Bravas potatoes Pome de ter bravas Palate bravas	11.80
⊗*	Vegetarian	
≈ 27 ≈	Migas Fried bread with chorizo and black pudding Migas (paint frit) au chorizo et morcilla Briciole de pane con salsiccia e sanguinaccio	11.50
≈ 28 ≈	Vichyssoise of leeks, garlic, basil and crispy Iberian Vichyssoise de poireaux, ail, basilic et croustillant iberique Vichyssoise di porri, aglio, basilico e croccante iberico	10.50
⊗*	Vegetarian	

SPECIAL FOR CHILDREN

- ≈ 29 ≈ Fingers fried chicken 12.50
 witch chips
 Poulet frit
 Pollo fritti

FISH POISSON PESCE

- ≈ 30 ≈ Fried Squid 17.85
 Calamars Frits
 Calamari fritti

- ≈ 31 ≈ Confit Cod 18.80
 Filet de morue confit
 ⊗* Baccala confettato

- ≈ 32 ≈ Salmon in Orange Sauce 18.80
 Saumon à l'orange
 ⊗* Salmone in salsa arancia

- ≈ 33 ≈ Braised octopus 24.50
 Poulpe braisé
 ⊗* Polpo alla griglia

MEATS VIANDE CARNI

- ≈ 34 ≈ Iberian grilled pork 18.50
 ⊗* Porc Iberique grille
 Maiale iberico alla griglia

- ≈ 35 ≈ Iberian grilled pork 23.95
 ⊗* with foie and grilled mushrooms
 Porc iberique avec foie et champignons grillés
 Maiale iberico con foie e funghi alla griglia

- ≈ 36 ≈ Angus beef steak (Entrecotte) 300 gr. aprox. 23.95
 ⊗* Filet de boeuf (300 gr. aprox.) Entrecotté
 Filetto di manzo (300 gr. aprox.)



DESSERTS DOLCI

⊗	≈ 37 ≈	Lemon sorbet Sorbet au citron naturel Sorbetto al limone naturale	4.90
	≈ 38 ≈	Cordoba cake Gâteau typique de Cordoba Torta di Cordoba	6.00
	≈ 39 ≈	Chocolate cake (Sacher) Gâteau au chocolat Torta di cioccolato	7.50
	≈ 40 ≈	Fake lemon Faux citron Falso limone	7.50
	≈ 41 ≈	Cheese Cake Patio de la Juderia	7.50
	≈ 42 ≈	Local sweet wine Pedro Ximénez	3.30
	≈ 43 ≈	Local sweet wine Pedro Ximénez PREMIUM	4.50
⊗	≈ 44 ≈	Gin Sorbet	8.80

WINES

	≈ 45 ≈	Algarabia de Córdoba 3/4 L	16.50
	≈ 46 ≈	Rueda 3/4 L	17.80
	≈ 47 ≈	Rueda Frizzante 3/4 L	17.80
	≈ 48 ≈	Martin Codax 3/4 L	19.50
ROSE	≈ 49 ≈	Omeya 3/4L	17.80
RED	≈ 50 ≈	De la Casa 3/4L	16.80
RIOJA	≈ 51 ≈	Lopez de Haro 3/4L	17.50
	≈ 52 ≈	Ramón Bilbao 3/4L	21.80
	≈ 53 ≈	Marques Riscal 3/4L	29.50
RIBERA	≈ 54 ≈	Selección Crianza 3/4L	23.00
DEL DUERO	≈ 55 ≈	Selección Roble 3/4L	20.00
CHAMPAGNE	≈ 56 ≈	Cava de La Casa 3/4L.	18.00
	≈ 57 ≈	Cava Benjamin 20 CL.	9.90





MENÚ PUENTE ROMANO

(FULL TABLE)

Foie bonbons with dry fruits

Bonbons foie avec fruits secs

Bonbons gras con dadi

Patio de la Juderia salad / Salade Patio de la Juderia /

Insalata Patio de la Juderia

Salmorejo

Croquettes / Croquettes / **Crocchette**

Marinated fish fried / Poisson mariné frit / **Pesce marinato fritti**

Pork Tenderloin grilled with local sweet wine sauce P.X.

Filet de porc Solomillo Pedro Ximenez Notre viande aromatisée avec le meilleur vin doux

Filetto di maiale con salsa al vino dolce locale

DESSERTS DOLCI


BREAD / PAIN / PANE

1 menú drink

(Full table. Min 2 person)

35.00 € / by person





**TRADITIONAL
TASTING MENU
HISTORY OF CÓRDOBA
(FULL TABLE)**

Foie bonbons with dry fruits
Bonbons foie avec fruits secs
Bonbons gras con dadi

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
Gateau typique de Cordoba
Torta di Córdoba

Cup of sweet wine / vin doux / **vine dolce**

1 Drink menu

Bread

(Full table) 45.00 € / by person

Tax included