



RESTAURANTE PATIO DE LA JUDERÍA

Hosteleros desde 1970

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

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).

Le informamos que puede llevarse la comida que le sobre en un envase que tiene un coste 0,25€ y si quiere una bolsa de transporte, se le añadiría 0,20€ más.

**Fotografías de platos orientativas.*

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



Servicio de pan por persona 1,70€



Posibilidad de convertir a plato Vegetariano



Vegetariano



Posibilidad de convertir a plato Sin Gluten

Precios con IVA incluido

SABORES DE CÓRDOBA

- ≈ 1 ≈ **Berenjenas crujientes con miel de caña** 13.50
Veg Investigamos y rescatamos la exquisita receta original sefardi, para su disfrute, mil años después
- ≈ 2 ≈ **Berenjenas crujientes con salmorejo cordobés** 13.50
Veg*
- ≈ 3 ≈ **Salmorejo cordobés tradicional con jamón** 11.90
Veg* Crema fría de tomate, pan...
 Plato estrella cordobés, de origen mozárabe, cuyo último ingrediente en incluir fue el tomate
- ≈ 4 ≈ **Gazpacho (temporada de verano)** 10.95
X* Veg*
- ≈ 5 ≈ **Mazamorra cordobesa de almendra** 13.50
Veg* Crema fría de almendras, pan, ajo y aceite de oliva
- ≈ 6 ≈ **Dúo cordobés: salmorejo y mazamorra** 12.50
Veg* Crema fría, degustación de los dos salmorejos típicos de Córdoba, uno con base de almendras y otro con base de tomate
- ≈ 7 ≈ **Japuta frita con adobo a la cordobesa** 15.50
- ≈ 8 ≈ **Flamenquin cordobés de cerdo y jamón** 15.90
 Lomo de cerdo enrollado con jamón, empanado y frito con guarnición
- ≈ 9 ≈ **Medallones de solomillo Ibérico al Pedro Ximénez** 23.50
X* Nuestra carne con el mejor vino dulce español Marques de la Vega, criado en nuestra bodega familiar
- ≈ 10 ≈ **Carrillada de ternera tradicional** 20.90
X* Estofada con verduras
- ≈ 11 ≈ **Rabo de toro cordobés** 22.50
X* Estofado lentamente con verduras y vino hasta quedar tierno
Plato referente en Córdoba
 Originario del S.XVI con el comienzo de las lidias de toros en Córdoba



ENTRANTES FRÍOS

- ≈ 12 ≈ Jamón de bellota 100 % raza ibérica D.O Los Pedroches, Belloterra (80 g) 23.50
- ≈ 13 ≈ Selección de quesos con frutos secos 16.50
 (130 g aprox.)
- ≈ 14 ≈ Sardina ahumada, pan carasau y tomate 4.20/ud
* Lomo ahumado sobre pan carasau crujiente y confitura de tomate
- ≈ 15 ≈ Trampantojo Ferrero Rocher de foie 4.20/ud
* Mínimo 4 uds
 Bombones de Foie y crujiente de frutos secos
- ≈ 16 ≈ Ensaladilla cremosa Patio de la Judería 14,90
 con puerro, manzana, jamón cocido, mayonesa y mostaza



ENSALADAS

- ≈ 17 ≈ Tomate de la huerta con aceite picual y sal 8,90
* De nuestra huerta a tu mesa en un día, recolectamos por la mañana, disfrútalo por la tarde. (En temporada de huerta)

- ≈ 18 ≈ Tomate de huerta con atún (melva) 15,50
*
- ≈ 19 ≈ Tomate de huerta con anchoas de Santoña 18,90
*
- ≈ 20 ≈ Ensalada con queso de cabra y frutos secos 14.90
*
- ≈ 21 ≈ Ensalada mixta 10,90
* 
- ≈ 22 ≈ Ensalada de ahumados con aguacate 16.90
*  Mezclum de lechugas, salmón, bacalao, aguacate y frutos secos



ESPECIAL NIÑOS

- ≈ 32 ≈ Lagrimitas fritas de pollo con patatas 13.50

ENTRANTES CALIENTES

- | | | |
|--------|--|---------|
| ≈ 23 ≈ | Croquetas caseras (6 uds.) | 12.50 |
| ≈ 24 ≈ | Gyozas crujientes de marisco con crema de carabinero (6 uds.) | 15.90 |
| ≈ 25 ≈ | Tortillitas de camarones al estilo gaditano
<small>Importada de Cádiz, mínimo 2 uds</small> | 3.90/ud |
| ≈ 26 ≈ | Alcachofa en flor con aceite de trufa y sal negra
<small>Mínimo 2 uds</small> | 5.50/ud |
| ≈ 27 ≈ | Alcachofa en flor con foie, queso curado y jamón
<small>Mínimo 2 uds</small> | 6.90/ud |
| ≈ 28 ≈ | Alcachofa en flor con anchoa y mojo picón
<small>Mínimo 2 uds</small> | 6.50/ud |
| ≈ 29 ≈ | Alcachofa en flor con huevo y crocante ibérico
<small>Mínimo 2 uds</small> | 6.50/ud |
| ≈ 30 ≈ | Patatas baby confitadas con salsa brava | 12.90 |
| ≈ 31 ≈ | Vichyssoise de puerros, ajetes, albahaca y crocante ibérico (Temporada de invierno) | 12.50 |
| ≈ 32 ≈ | Huevos rotos con gamba roja, salsa de trufa y patatas | 24.50 |



PESCADOS

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 33 ≈ | Calamares a la andaluza | 19.50 |
| ≈ 34 ≈ | Lomo de bacalao confitado yumbo con cítricos | 21.50 |
| ≈ 35 ≈ | Salmón fresco en salsa de naranja al Cointreau | 21.90 |
| ≈ 36 ≈ | Pulpo braseado (200-250 g) | 26.90 |



CARNES

- ≈ 37 ≈ Presa ibérica a la parrilla 23.50
 ⊗* Cerdo de la Sierra de Córdoba
- ≈ 38 ≈ Milhojas de presa con foie, setas 25.90
 ⊗*
- ≈ 39 ≈ Lomo de novillo Angus (300 g aprox.) 27.50
 ⊗* 300 gr. aprox.



POSTRES

- ≈ 40 ≈ Pastel cordobés 7.50
- ≈ 41 ≈ Sorbete de limón natural ⊗* 5.50
- ≈ 42 ≈ Tarta de queso cremosa Patio de la Judería 7.90
- ≈ 43 ≈ Tocino de cielo con nata y nueces 7.90
- ≈ 44 ≈ Crumble de Pedro Ximénez y mantequilla de natillas 8.50
- ≈ 45 ≈ Crema de whisky y chocolate blanco 7.90
- ≈ 47 ≈ Chocolate en tres texturas 8.50
- ≈ 47 ≈ Helados 7.50



ACOMPaña LOS POSTRES

- ≈ 42 ≈ Copa Pedro Ximénez 4.00
- ≈ 43 ≈ Copa Pedro Ximénez PREMIUM 5.50
 de nuestra Bodega familiar
- ≈ 48 ≈ Gin Sorbet 9.50
 ⊗* Cóctel de Ginebra con Sorbete de Limón

MENÚ FLAMENCO PUENTE ROMANO

ESPECTÁCULO FLAMENCO INCLUIDO

Trampantojo Ferrero Rocher de foie

Bombón de foie con crujiente de frutos secos y delicado acabado dorado.

Ensaladilla Patio de la Judería

Con puerro, jamón y un suave toque de mostaza.

Salmorejo cordobés

Elaborado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón.

Croquetas caseras

Cremosas por dentro y crujientes por fuera.

Medallón de solomillo Ibérico de cerdo al Pedro Ximénez

Acompañado de guarnición de temporada y salsa elaborada con vino dulce de nuestra bodega familiar.

POSTRE DE LA CASA

MENÚ PASEO POR CÓRDOBA

Un recorrido por algunos de los sabores que definen la cocina cordobesa y andaluza.

ESPECTÁCULO FLAMENCO INCLUIDO

Berenjenas Sefardes fritas con miel de caña

Crujientes y acompañadas de uno de los contrastes más representativos de nuestra cocina.

Salmorejo cordobés

Con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón.

Rollitos mozárabes

Rellenos de pollo, almendras y especias, acompañados de una salsa suave.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillada de ternera sobre parmentier de patata

Cocinada lentamente hasta conseguir una textura tierna y melosa.

Bacalao confitado con aromas cítricos de naranja

Cocinado a baja temperatura y acompañado de una guarnición de temporada.

POSTRE

Pastel cordobés

Hojaldre relleno de cabello de ángel y terminado con azúcar y canela.

Degustación de Pedro Ximénez

Vino dulce local Marqués de la Vega, medalla de oro, procedente de nuestro viñedo y bodega familiar.

**Mesa completa.
Min. 2 personas
42 € / persona**

INCLUYE:

Pan y una bebida por persona:
agua, refresco, cerveza
o copa de vino de la casa.

**Mesa completa.
Min. 2 personas
46 € / persona**

INCLUYE:

Pan y una bebida por persona:
agua, refresco, cerveza
o copa de vino de la casa.



MENÚ DEGUSTACIÓN

HISTORIA Y SABORES DE CÓRDOBA

Un recorrido por sabores, culturas y tradiciones que han dejado su huella en la cocina cordobesa.

ESPECTÁCULO FLAMENCO INCLUIDO

Trampantojo Ferrero Rocher de foie

Bombón de foie con crujiente de frutos secos y delicado acabado dorado.

Lomo de sardina ahumada sobre pan carasau

Sardina de sabor intenso, contrapunto fresco y crujiente de pan carasau.

Salmorejo tradicional con jamón

Preparado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón.

Berenjena frita con miel de caña

Un encuentro entre la textura crujiente de la berenjena y el dulzor profundo de la miel.

Rabo de toro cocinado lentamente

Deshuesado y acompañado de parmentier de patata y su propio jugo.

Pastel cordobés

Hojaldre relleno de cabello de ángel, azúcar y canela.

Café o infusión

Degustación de Pedro Ximénez

Vino dulce local Marqués de la Vega, medalla de oro, procedente de nuestro viñedo y bodega familiar.

INCLUYE: Pan y una bebida por persona
agua, refresco, cerveza o copa de vino de la casa.

50 € / persona

VINOS VINOS DE CÓRDOBA · POR COPA

DEGUSTACIÓN “5 VINOS MONTILLA MORILES DE CÓRDOBA” · 14,50 €

Cinco medias copas, de menor a mayor intensidad: Tinaja · Fino Cancionero · Amontillado · Oloroso · Pedro Ximénez.

Vino de Tinaja · Cooperativa La Unión · CÓRDOBA 3,30 €

Joven, fresco y tradicional; una forma directa de descubrir el vino cordobés.

Marida con: salmorejo · berenjenas con miel · japuta en adobo · tortillitas de camarones

Fino Cancionero · Bodegas Jesús Nazareno · Baena · RECOMENDADO 3,50 €

Seco, fresco y con delicados recuerdos de almendra.

Marida con: jamón ibérico · sardina ahumada · japuta en adobo · calamares

Fifty-Fifty cordobés · Fino + Pedro Ximénez 3,80 €

Fresco, ligeramente dulce y muy fácil de beber.

Marida con: berenjenas con miel · ensaladilla · foie · quesos

Amontillado · Galán Portero · Bodega familiar 4,50 €

Seco, elegante y complejo, con notas de frutos secos y crianza.

Marida con: alcachofa en flor · sardina ahumada · quesos · foie

Oloroso · Galán Portero · Bodega familiar · CON RABO DE TORO 4,50 €

Seco, intenso, aromático y con cuerpo.

Marida con: rabo de toro · carrillada · presa ibérica · Angus

Palo Cortado · Galán Portero · Bodega familiar 5,50 €

Elegante, profundo y persistente.

Marida con: Ferrero Rocher de foie · quesos curados · presa ibérica · Angus

Pedro Ximénez · Galán Portero · Bodega familiar 3,90 €

Dulce y sedoso, con recuerdos de pasas e higos.

Marida con: pastel cordobés · tocino de cielo · tarta de queso

Pedro Ximénez Premium · Galán Portero · Bodega familiar · SOBREMESA 5,50 €

Más concentrado, complejo y persistente.

Marida con: chocolate en tres texturas · crumble de PX · tarta de queso

Rosado · Cooperativa La Unión 4,20 € copa · 20,50 € botella

Fresco, ligero y afrutado.

Marida con: tomate de huerta · ensaladilla · berenjenas · croquetas

BLANCOS

Algarabía Chardonnay · Córdoba 4,00 € copa · 19,50 € botella

Fresco, frutal y suave.

Marida con: salmorejo · ensaladilla · calamares · bacalao

Cuarenta Vendimias · Verdejo sobre lías · D.O. Rueda · RECOMENDADO 4,20 € copa · 20,50 € botella

Aromático y fresco, con más volumen y textura por su crianza sobre lías.

Marida con: japuta en adobo · calamares · bacalao · pulpo

Vívolo Frizzante · Cooperativa La Unión 4,00 € copa · 19,50 € botella

Ligero, fresco, afrutado y ligeramente dulce.

Marida con: berenjenas con miel · ensaladilla · croquetas · aperitivo

La Casa de las Locas · Godello · Bodegas Peñafiel 24,00 € botella

Blanco gastronómico, fresco, con estructura y buena persistencia.

Marida con: bacalao confitado · pulpo braseado · salmón

TINTOS / RED WINES

Omeya Roble · Cooperativa La Unión · Córdoba · VINO DE LA CASA Frutal, amable y con un ligero paso por madera. Es nuestro tinto de la casa. Marida con: flamenquín · solomillo al Pedro Ximénez · carrillada	4,00 € copa · 19,90 € botella
López de Haro Crianza · D.O.Ca. Rioja · RIOJA POR COPA Equilibrado, con fruta madura, especias y madera suave. Marida con: flamenquín · solomillo · carrillada	4,20 € copa · 21,00 € botella
Ramón Bilbao Crianza · D.O.Ca. Rioja Elegante, frutal y con una crianza amable. Marida con: carrillada · presa ibérica · rabo de toro	24,00 € botella
Marqués de Riscal Reserva · D.O.Ca. Rioja Complejo, elegante y persistente. Marida con: Angus · rabo de toro · quesos curados	34,00 € botella
Cune Roble 2022 · Ribera del Duero · RIBERA POR COPA Frutal, con cuerpo y un agradable toque de madera. Marida con: presa ibérica · Angus · carrillada · rabo de toro	4,20 € copa · 21,50 € botella
Antídoto 2024 · Ribera del Duero · Vino recomendado · De 10 a 14 meses barrica Fruta madura, suavidad y buena estructura. Marida con: presa ibérica · Angus · rabo de toro	28,50 € botella
Bardos 2024 · Ribera del Duero · 12 meses barrica	24,50 € botella

ESPUMOSOS / CAVA

Cava Brut - Ars Collecta Blanc Reserva · 75 cl Codorníu, seco, fresco y de burbuja fina. Marida con: jamón ibérico · japuta en adobo · calamares · bacalao · toda la comida	26,00 €
Cava Brut Nature- Bellisco Extremadura Para aperitivo o sobremesa	20,50 €
Benjamín de Cava · 20 cl Formato individual, fresco y sencillo para aperitivo o una sola persona. Marida con: jamón · frituras · pescados · aperitivos	9,80 €

TINTO DE VERANO, SANGRÍA Y REBUJITO

Tinto de verano · limón o gaseosa · 0,5 L	4,80 €
Tinto de verano · limón o gaseosa · 1 L	9,60 €
Sangría tradicional · 0,5 L	6,80 €
Sangría tradicional · 1 L	13,60 €
Sangría de cava · 0,5 L	9,00 €
Sangría de cava · 1 L	18,00 €
Copa de rebujito	4,80 €
Jarra de rebujito	9,60 €



AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ / WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE

Agua mineral Water · 0,50 L	3,00 €
Agua mineral Water · 1 L	4,85 €
Agua con gas Sparkling water · 0,33 L	3,20 €
Refrescos Soft drinks 20 cl	3,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Tónica, Sprite, Mosto, Zumos Piña o Melocotón o similar.	
Aquarius, Fuze tea similar 33 cl	3,50 €
Cafés Coffee	2,25 €
Café doble o capuchino Double espresso or cappuccino	3,50 €
Carajillo Coffee with liquor	3,95 €

APERITIVOS / APERITIVES

Vermut cordobés de Bodega	4,50 €
Aromático y ligeramente amargo. Ideal antes de comer con aceitunas, jamón o quesos.	
Martinis	5,80 €
Aperol Spritz, Campari o similar	7,75 €

COPAS Y SOBREMESA / DRINKS & AFTER-DINNER DRINKS

Licor o digestivo	6,50 €
Servicio solo, con hielo. Crema café casero, Orujo Hierbas, crema, blanco, Baileys	
Combinado marcas nacionales (Larios, DyC..)	7,00 €
Combinado clásico	8,00 €
Ginebra, ron o whisky con refresco. Barceló, Brugal, Beefeater, Tanqueray, JB, Cutty, Ballantiens	
Combinado o solo (Seagrams, Etiqueta Negra Black Label)	9,00 €
Combinado premium	11,50 €
Selección de marcas premium.	
Gin Sorbet	9,50 €
Ginebra con sorbete de limón; fresco y cítrico para la sobremesa.	
Brandy Clásicos - Magno, Carlos III, Soberano	7,25 €
Brandy Cardenal Mendoza	14,50 €
CHUPITOS WHISKY O SIMILAR CLÁSICO	4,00 €
CHUPITOS LICORES	3,30 €

CERVEZAS

Copa 47 cl / Botellín 33 cl con o sin alcohol / Clara 47 cl	3,60 €
Tercio Alhambra Reserva 33 cl / 0.0 Tostada / Sin Gluten / Cerveza Artesana Cordobesa	3,90 €
Copón 58 cl	4,60 €



English Français Italiano

MINIMUM CONSUMPTION AT A RESTAURANT TABLE WITH A SHOW 25 EUROS PER 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)

Please note that you may take any leftover food with you in a takeaway container, which costs €0.25. If you would also like a carrier bag, an additional €0.20 will be charged.

*Indicative photographs of the dishes.

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.



Bread service per person 1,70€



Vegetarian



Possibility to convert
into vegetarian dish



Possibility to convert
into gluten free dish

Tax included

TRADITIONAL LOCAL FLAVOURS/SAVEURS TRADITIONNELLES/SAPORI TRADIZIONALI

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 1 ≈ | Fried Eggplant with Honey | 13.50 |
| 🍷 g | Aubergines frites au miel de canne
Melanzane fritte con miele | |
| ≈ 2 ≈ | Fried Eggplant with Salmorejo | 13.50 |
| 🍷 g | Aubergines frites avec Salmorejo
Melanzane fritte & Salmorejo | |
| ≈ 3 ≈ | Salmorejo | 11.90 |
| 🍷 g* | 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 ≈ | Gazpacho (Summer season) | 10.95 |
| ≈ 5 ≈ | Mazamorra, cold cream of almonds, garlic & bread | 13.50 |
| 🍷 eg* | 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) | |
| ≈ 6 ≈ | Dégustation de Salmorejo and Mazamorra | 12.50 |
| 🍷 g* | Asaggio di Salmorejo e Mazamorra | |
| ≈ 7 ≈ | Fried vinager marinated fish | 15.50 |
| | Poisson frit mariné au vinaigre
Pesce fritto marinato all'aceto | |
| ≈ 8 ≈ | Flamenquin Cordobés | 15.90 |
| | 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) | |
| ≈ 9 ≈ | Iberian Pork Sirloin | 23.50 |
| 🍷* | 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 iberic Pedro Ximenez
Notre viande aromatisée avec le meilleur vin doux espagnol 'Marques de la Vega'.
Filetto di Maiale iberico P.X.
La nostra carne di maiale aromatizzata con vino Dolce Locale | |
| ≈ 10 ≈ | Traditional beef cheeks | 20.90 |
| 🍷* | In vegetable sauce
Joues de veau traditionnels
Guance di vitello tradizionali | |
| ≈ 11 ≈ | Oxtail | 22.50 |
| 🍷* | 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 | |



COLD SNACKS

ENTRÉES FROIDES ANTIPASTI FREDDI

- ≈ 12 ≈ 100% Iberian acorn-fed ham 23.50
 ⊗* Jambon ibérique de bellota 100 % pur ibérique
 Prosciutto iberico di bellota 100% di razza iberica
- ≈ 13 ≈ Assorted of cured cheeses 120 gr. aprox. 16.50
 Veg Assortiment de fromages (120 gr. aprox.)
 Assortimento di formaggi (120 gr. aprox.)
- ≈ 14 ≈ Exquisite Sardina 4.20/ud
 ⊗* Fillet 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
- ≈ 15 ≈ Foie gras with dry fruits 4.20/ud
 ⊗* Minimo 4 uds
 Foie gras avec fruits secs (4 unités min.)
 Foie gras con dadi (minimo 4 unità)
- ≈ 16 ≈ Patio de la Juderia salad (our Russian salad) 14.90
 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

- ≈ 17 ≈ Tomato from our garden season with oil and salt 8.90
 ⊗* Veg Tomato de notre jardin assaisonnée avec de l'huile et du sel
 Pomodoro del nostro orto condito con olio e sale
- ≈ 18 > Garden tomato with tuna 15.50
 ⊗* Tomate du jardin au thon
 Pomodoro dell'orto con tonno
- ≈ 19 ≈ Garden tomato with Santona anchovies 18.90
 ⊗* Tomate du jardin aux anchois de Santona
 Pomodoro dell'Orto con Acciughe Santona
- ≈ 20 ≈ Goat cheese salad 14.90
 Veg 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
- ≈ 21 ≈ Mixed Salad 10.90
 ⊗* Veg Salade mixte
 Laitue, tomate, poivron, oignon, maïs, olives
 Insalata Mista
 Lattuga, pomodoro, peperoni, cipolla, granone e olive
- ≈ 22 ≈ Smoked salad 16.90
 ⊗* Salade Fumée
 Insalata Affumicata

WARM STARTERS

ENTRÉES CHAUDES ANTIPASTO CALDO

- | | | |
|---------|--|---------|
| ≈ 23 ≈ | Croquettes 6 uds
Croquettes 6 unités
Crocchette 6 unit. | 12.50 |
| ≈ 24 ≈ | Gyoza di frutti di mare con crema di carabinero 6 uds
Gyozas aux fruits de mer et crème carabinero 6 unités
Seafood gyozas with carabinero cream 6 unit | 15.90 |
| ≈ 25 ≈ | Fried shrimp Omelette from Cadiz (min 2 units)
L'omelette Authentique de crevettes (2 unités min)
Frittata con gamberetti (Min. 2) | 3.90/ud |
| ≈ 26 ≈ | Artichoke heart with black salt (Min. 2)
Artichauts fleuris au sel noir (Min. 2)
Carciofi in fiore al sale nero (Min. 2) | 5.50/ud |
| ⊗ * Veg | | |
| ≈ 27 ≈ | Artichoke heart with foie, cured cheese and Iberian ham (Min. 2)
Artichauts en fleurs au foie, fromage affiné et jambon ibérique (Min. 2)
Carciofi in fiore con foie, formaggio e prosciutto pata negra (Min. 2) | 6.90/ud |
| ≈ 28 ≈ | Artichoke heart with anchovy and mojo picón (Min. 2)
Artichauts fleuris aux anchois et mojo picón (Min. 2)
Carciofi in fiore con acciughe e mojo picón (Min. 2) | 6.50/ud |
| ⊗ * | | |
| ≈ 29 ≈ | Artichoke heart with egg and crunchy Iberian (Min. 2)
Artichauts fleuris à l'œuf et croquants ibérique (Min. 2)
Carciofi in fiore con uovo e croccante iberico (Min. 2) | 6.50/ud |
| ⊗ * | | |
| ≈ 30 ≈ | Bravas potatoes
Pome de ter bravas
Patate bravas | 12.90 |
| ⊗ * | | |
| ≈ 31 ≈ | Vichyssoise of leeks, garlic garlic, basil and crispy Iberian (winter season)
Vichyssoise de poireaux, ail, basilic et croustillant ibérique (L'hiver)
Vichyssoise di porri, aglio, basilico e croccante iberico (stagione invernale) | 12.50 |
| ⊗ * | | |
| ≈ 32 ≈ | 2 broken eggs with red prawns, truffle sauce and potatoes
2 Œufs cassés aux crevettes rouges, sauce à la truffe et pommes de terre
2 Uova rotte con gamberi rossi, salsa al tartufo e patate | 24.50 |
| ⊗ | | |

SPECIAL FOR CHILDREN 🧒🧒

- | | | |
|--------|--|-------|
| ≈ 32 ≈ | Fingers fried chicken
witch chips
Poulet frit
Pollo fritti | 13.50 |
|--------|--|-------|



FISH POISSON PESCE

- | | | |
|--------|-------------------------------|-------|
| ≈ 33 ≈ | Fried Squid | 19.50 |
| | Calamars Frits | |
| | Calamari fritti | |
| ≈ 34 ≈ | Confit Cod | 21.50 |
| | Filet de morue confit | |
| ⊗* | Baccala confettato | |
| ≈ 35 ≈ | Salmon in Orange Sauce | 21.90 |
| | Saumon à l'orange | |
| ⊗* | Salmone in salsa arancia | |
| ≈ 36 ≈ | Braised octopus | 26.90 |
| | Poulpe braisé | |
| ⊗* | Polpo alla griglia | |

MEATS VIANDE CARNI

- | | | |
|--------|---|-------|
| ≈ 37 ≈ | Iberian pork shoulder steak | 23.50 |
| ⊗* | Porc Iberique grille | |
| | Maiale iberico alla griglia | |
| ≈ 38 ≈ | Iberian grilled pork | 25.90 |
| | with foie and grilled mushrooms | |
| ⊗* | Porc iberique avec foie et champignons grillés | |
| | Maiale iberico con foie e funghi alla griglia | |
| ≈ 39 ≈ | Angus beef steak (Entrecotte) 300 gr. aprox. | 27.50 |
| ⊗* | Filet de boeuf (300 gr. aprox.) Entrecotté | |
| | Filetto di manzo (300 gr. aprox.) | |

DESSERTS DOLCE

- | | | |
|--------|--|------|
| ≈ 40 ≈ | Cordoba Cake | 7.50 |
| ⊗* | Gateau typique de Córdoba | |
| ≈ 41 ≈ | Lemon sorbet | 5.50 |
| | Sorbet au citron naturel | |
| ≈ 42 ≈ | Soft Cheese cake and Red Fruits | 7.90 |
| | Gateau au Fromage Moelleux et Fruits Rouges | |
| ≈ 43 ≈ | Nougat With Cream And Nut | 7.90 |
| | Nougat à La Crème Et Aux Noix | |
| ≈ 44 ≈ | Pedro Ximenez Crumble With Custard Butter | 8.50 |
| | Pedro Ximenez Crumble avec du beurre de crème anglaise | |
| ≈ 45 ≈ | Whiskey And White Chocolate Cream | 7.90 |
| | Crème Au Whisky Et Chocolat Blanc | |
| ≈ 47 ≈ | Chocolat 3 Textures | 8.50 |
| | Chocolat trois textures | |
| ≈ 48 ≈ | Ice cream | 7.50 |
| | Glace | |



MENÚ PUENTE ROMANO (FULL TABLE)

42.00 € / person

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 mari-
nato fritti

Iberian Pork Sirloin With sauce Pedro Ximenez (Grilled)

Filet de porc ibéric Pedro Ximenez

Filetto di Maiale iberico P.X.

DESSERTS DOLCI

BREAD / PAIN / PANE

1 menú drink / Une boisson incluse / Una bevanda inclusa

A WALK THROUGH CÓRDOBA MENU 46.00 € / person

Sephardic-style fried eggplant with sugarcane molasses
Aubergines Séfarades croustillantes au miel de canne
Melanzane sefardite croccanti con melassa di canna da zucchero

Cordoban salmorejo
Salmorejo cordouan
Salmorejo cordovano

Mozarabic rolls
Rouleaux mozarabes
Invollini mozarabici

CHOICE OF MAIN COURSE

Veal cheeks on potato parmentier
Joues de veau sur parmentier de pommes de terre
Guance di vitello su parmentier di patate

Confit cod with orange citrus aromas
Cabillaud confit aux arômes d'agrumes et d'orange
Baccalà confit agli aromi agrumati d'arancia

DESSERT

Cordoban cake
Gâteau cordouan
Torta di Cordova

Cup of sweet wine / vin doux / vine dolce

BREAD / PAIN / PANE

1 menú drink / Une boisson incluse / Una bevanda inclusa



TRADITIONAL TASTING MENU HISTORY OF CÓRDOBA

50.00 €
person

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

Pedro Ximénez sweet wine tasting/ Dégustation de vin doux P.X

Degustazione di vino dolce P.X

BREAD / PAIN / PANE

1 menú drink / Une boisson incluse / Una bevanda inclusa

Tax included

Recomendado por las mejores guías de viajes



CERTIFICADO de
EXCELENCIA
PATIO DE LA JUDERÍA
.....
POR RECIBIR SISTEMÁTICAMENTE
FUNDACIONES ALMA DE LOS VIAJEROS



HACIENDA
LOPEZ HARO
RIOJA