



VO-
RAZ
DE
JULO

MENÚS DE
GRUPOS

CÓRDOBA ROMANA

TODO PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

ENSALADILLA DE JULIO CON MAHONESA
DE GAMBA ROJA Y CHOCO FRITO

CROQUETAS SEMILÍQUIDAS MIXTAS:
JAMÓN IBÉRICO Y MORTADELA SICILIANA

NACHOS CON CARRILLADA DE CERDO
IBÉRICO DE BELLOTA Y PICO DE GALLO

CABALLO GANADOR:
PARMENTIER AROMATIZADA CON TRUFA,
HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y
CREMA DE COLMENILLAS

BROCHETA DE CORDERO LECHAL TANDOORI
CON ARROZ BASMATI Y VERDURITAS

TARTA DE QUESO CURADO CON
POLVO DE GALLETA LOTUS

**AGUA, CERVEZA
Y REFRESCOS
VINOS DE LA CASA
J FERNANDO 100%
VERDEJO D.O. RUEDA
RIETOS D.O. RIBERA
DEL DUERO**

42€ POR PERSONA





CÓRDOBA TOREERA

TODO PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

QUESO PURO DE OVEJA CURADO
CON CHUTNEY DE PIÑA Y MANGO

ENSALADILLA DE JULIO CON MAHONESA
DE GAMBA ROJA Y CHOCO FRITO

CROQUETAS SEMILÍQUIDAS MIXTAS:
JAMÓN IBÉRICO Y MORTADELA SICILIANA

CABALLO GANADOR:
PARMENTIER AROMATIZADA CON TRUFA,
HUEVOS A BAJA TEMPERATURA Y
CREMA DE COLMENILLAS

TARTAR DE ATÚN CON PAN CARASATÚ

LOMO DE VACA GALLEGA (400G)
CON PATATA GRATINADA

CHOCOLATE POR UN TUBO

46€ POR PERSONA

AGUA, CERVEZA
Y REFRESCOS
VINOS
DE LA CASA
J FERNANDO
100% VERDEJO
D.O. RUEDA
RIETOS
D.O. RIBERA
DEL DUERO



CÓRDOBA JUDÍA

PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

ENSALADA PECORATA CON AGUACATE,
RÚCULA, JAMÓN DE PATO, LANGOSTINOS
Y SORBETE DE MANGO

NUESTRA CROQUETA SEMILÍQUIDA DE
JAMÓN IBÉRICO, CEBOLLETA A LA BRASA
Y TRUFA

TOSTA DE STEAK TARTAR DE VACA

LANGOSTINOS EN TEMPURA
CON MAYONESA KIMCHI

PRINCIPAL A ELEGIR

CURRY VERDE THAI CON CORVINA,
VERDURAS DE TEMPORADA, ALBAHACA
Y ARROZ JAZMÍN

O

LOMO DE VACA GALLEGA (250G)
CON PATATA GRATINADA

POSTRE

TARTA DE QUESO CURADO
CON POLVO DE GALLETAS LOTUS

AGUA, CERVEZA
Y REFRESCOS
VINOS
DE LA CASA
J FERNANDO
100% VERDEJO
D.O. RUEDA
RIETOS
D.O. RIBERA
DEL DUERO

56€ POR PERSONA



CÓRDOBA BARROCA

PARA COMPARTIR
1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA SÁNCHEZ
ROMERO CARVAJAL 5J D.O. JABUGO CON
PAN DE MASA MADRE, TOMATE Y AOVE

QUESO CURADO DE OVEJA

TOSTA DE ANCHOA MARIPOSA EN PAN CRISTAL

CABALLO GANADOR:
PARMENTIER AROMATIZADA CON TRUFA,
HUEVO A BAJA TEMPERATURA
Y CREMA DE COLMENILLAS

PRINCIPAL A ELEGIR

CARRILLADA DE ATÚN ROJO ENCEBOLLADA

○

PRESA DE ANGUS A LA PARRILLA
CON SETAS DE TEMPORADA

POSTRE

MUSA GITANA

**AGUA, CERVEZA
Y REFRESCOS
BLANCO
K-NAIA
100% VERDEJO
D.O. RUEDA
TINTO
EL BUSCADOR
D.O. RIOJA**

66€ POR PERSONA

CONDICIONES GENERALES

- BEBIDA ILIMITADA DENTRO DEL MENÚ. LA BARRA LIBRE COMIENZA CON EL PRIMER PLATO Y ACABA UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE. BEBIDAS INCLUIDAS: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA Y VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA. CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ.
- LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTES Y DESPUÉS DEL MENÚ SERÁN ABONADAS FUERA DEL PRESUPUESTO Y EN EL MOMENTO DEL CONSUMO.
- LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS TENDRÁN QUE SER AVISADAS CON UNA SEMANA MÍNIMO DE ANTELACIÓN.
- LOS MENÚS DE GRUPO ESTÁN DISEÑADOS PARA COMPARTIRSE, SIRVIENDO 1 PLATO AL CENTRO POR CADA 4 PERSONAS. CUANDO EL NÚMERO DE COMENSALES NO ES MÚLTIPLO DE 4, AJUSTAMOS LA CANTIDAD DE RACIONES PARA REPARTIR LA COMIDA DE FORMA EQUILIBRADA. ESTO PUEDE IMPLICAR QUE ALGUNOS PLATOS SE COMPARTAN ENTRE 3 PERSONAS, Y OTROS ENTRE 5 PERSONAS, SEGÚN EL CASO.
- EL TIEMPO DE ESPERA DE RESERVA ES DE 30 MINUTOS MÁXIMO.
- SE ENTREGARÁ A CUENTA EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA RESERVA Y EL RESTO, EL DÍA DEL EVENTO.
- CANCELANDO LA RESERVA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, EL IMPORTE ENTREGANDO A CUENTA NO SERÁ REEMBOLSABLE.
- EL TIEMPO DE SERVICIO DE MENÚ SERÁ COMO MÁXIMO 120 MINUTOS.
- UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO EL ESPACIO RESERVADO PASARÁ A DISPOSICIÓN DEL LOCAL.
- SI DESEAN FACTURA, TENDRÁ QUE COMUNICARLO ANTES DEL EVENTO, FACILITANDO TODOS LOS DATOS.
- LA FACTURA SERÁ EMITIDA UNA VEZ TERMINADO EL EVENTO PARA PODER COORDINAR POSIBLES CAMBIOS.

