



VO-
RAZ
DE
JULIO

MENÚS DE
GRUPOS



CÓRDOBA BARROCA

PARA COMPARTIR
1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

SALMOREJO CORDOBÉS, HUEVO DURO,
AOVE Y JAMÓN IBÉRICO

BIMI EN TEMPURA CON MAYONESA JAPO

NUESTRAS CROQUETAS SEMILÍQUIDAS
DE JAMÓN IBÉRICO CON CEBOLLETA
A LA PARRILLA Y TRUFA

HUEVOS FRITOS CON CAÑA DE LOMO,
TARTUFATA Y PATATAS PANADERAS

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA A LA PARRILLA

POSTRE

TORRIJA EN PAN BRIOCHE

38€ POR PERSONA

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

CÓRDOBA ROMANA

TODO PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA DE AOVE
(ARBERQUINA), BONITO DEL NORTE Y
HUEVO COCIDO

NUESTRAS CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE JAMÓN
IBÉRICO CON CEBOLLETA A LA PARRILLA Y TRUFA

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 Y TIRAMISÚ

**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 TORERA

TODO PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

QUESO PURO DE OVEJA CURADO
CON CHUTNEY DE PIÑA Y MANGO

ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA DE AOVE
(ARBERQUINA), BONITO DEL NORTE Y
HUEVO COCIDO

SASHIMI DE SALMÓN SOBRE ENSALADA DE
ALGAS Y AGUACATE

NUESTRAS CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE JAMÓN
IBÉRICO CON CEBOLLETA A LA PARRILLA Y TRUFA

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

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 PIMPOLLO

MIX DE LECHUGA VIVA, POLLO KENTUCKY, QUESO GOUDA, PLÁTANO, CHERRYS CONFITADOS, KIKOS Y VINAGRETA DE MIEL & MOSTAZA

NUESTRAS CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE JAMÓN IBÉRICO CON CEBOLLETA A LA PARRILLA 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

○

LOMO DE VACA (250G)

POSTRE

TARTA DE QUESO CURADO Y TIRAMISÚ

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

56€ 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.

