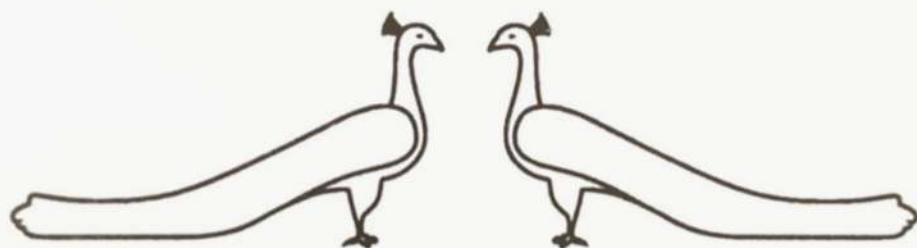


# CARTA / MENÚ



## SNACKS

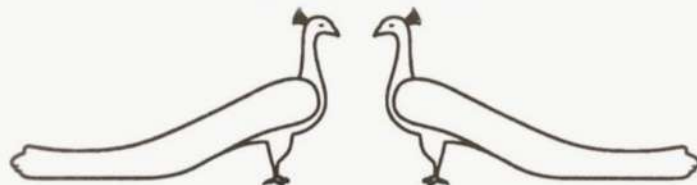
- JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"** 32.00€  
100% Iberian Acorn Ham (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"  
Jambon 100% Ibérique de Gland (pata negra) D.O "Valle de los Pedroches"
- CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICA D.O "Valle de los Pedroches"** 20.00€  
100% Iberian Bellota Loin 100% Ibérica D.O "Valle de los Pedroches"  
Filet Séché nourri aux glands 100% Ibérique D.O "Valle de los Pedroches"
- QUESOS ARTESANOS**  22.00€  
Artisanal cheese  
Fromages artisanaux
- SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE MIEL, MOSTAZA Y ENELDO**   22.00€  
Smoked salmon with honey, mustard and dill sauce  
Saumon fumé avec sauce miel, moutarde et aneth
- BLOC DE FOIE DE PATO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA Y TOSTADITAS**  24.00€  
Bloc of duck foie gras with orange marmalade and toasts  
Bloc de foie gras de canard à la marmelada d'oranges amères et toasts

## SÁNDWICHES

- SANDWICH MIXTO**   16.00€  
Ham and cheese sandwich  
Sandwich jambon-fromage
- SANDWICH NORUEGO (Salmón y queso crema)**    18.00€  
Norwegian Sandwich (Smoked salmon and cream cheese)  
Sandwich norvégien (Saumon fumé et fromage à la crème)
- SANDWICH SERRANO (Jamón serrano, queso de cabra y rúcula)**   20.00€  
"Jamón "Serrano" sandwich (Serrano ham, goat cheese and rocket)  
Jambon "Serrano" sandwich (Jambon serrano, fromage de chèvre et roquette)
- SANDWICH VEGETAL CON PAN INTEGRAL (Lechuga, tomate, atún, maíz, huevo cocido y mayonesa)**     18.00€  
Vegetable sandwich with wheat bread (Lettuce, tomato, tuna, sweet corn, stew egg and mayonnaise)  
Sandwich aux legumes frais avec du pain complet (Salade, tomate, thon, maïs doux, oeuf dur et mayonnaise)

**HORARIO // TIME // HORAIRE**









**11:00H - 22:30H**



## CREMAS Y SOPAS / CREAMS AND SOUPS

- CREMA DE BOLETUS CON ACEITE DE TRUFA Y LASCAS DE PARMESANO**   20.00€  
Boletus mushroom cream with truffle oil and parmesan flakes  
Velouté aux cèpes avec huile de truffe et lamelles de parmesan
- SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMON Y HUEVO DURO**   16.00€  
Salmorejo with diced ham and boiled egg  
Salmorejo avec copeaux de jambon et œuf dur
- GAZPACHO ANDALUZ CON GUARNICIÓN** 16.00€  
Spanish tomato soup "Gazpacho Andaluz" with garnish  
Soupe froide de tomates "Gazpacho Andaluz" avec garniture

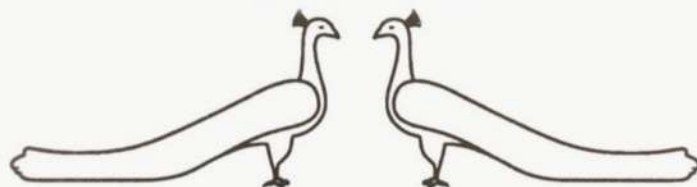
## ENSALADAS / SALADS

- ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO PARMESANO, NUECES Y PERA**    18.00€  
Arugula salad with parmesan cheese, walnuts and pear  
Salade de roquette avec parmesan, noix et poire
- ENSALADA DE QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ, TOMATE SECO Y ALMENDRAS**   18.00€  
Goat cheese salad with Pedro Ximénez reduction, dried tomato and almonds  
Salade de fromage de chèvre, réduction de Pedro Ximénez, tomate séché et amandes
- ENSALADA CÉSAR**    18.00€  
Caesar Salad  
Salade Caesar

## PIZZAS

- PIZZA MARGARITA**   18.00€  
Pizza Margherita  
Pizza Margherita
- PIZZA PROSCIUTTO**   20.00€  
Pizza Prosciutto  
Pizza au jambon

**HORARIO // TIME // HORAIRE**  
11:00H - 22:30H



## POSTRES / DESSERTS

### TARTA DE QUESO

Cheesecake

Gateau au fromage

10.00€

### TARTA SACHER

Sacher cake

Sacher torte

10.00€

### BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Chocolate Brownie with vanilla ice cream

Brownie au chocolat avec glace à la vanille

10.00€

### MACEDONIA

Fruit salad

Macédoine

10.00€

### COPA DE HELADO: (3 BOLAS-SCOOPS-BOULES)

#### FRESA VAINILLA CHOCOLATE

Ice cream cup: Strawberry, vanilla and chocolate

Coupe à glace: fraise, vanille et chocolat

10.00€

### COPA DE SORBETE DE LIMÓN CON AOVE: (3 BOLAS-SCOOPS-BOULES) 10.00€

Lemon sorbet with EVOO

Sorbet citron avec Huile d'Olive Extra Vierge



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



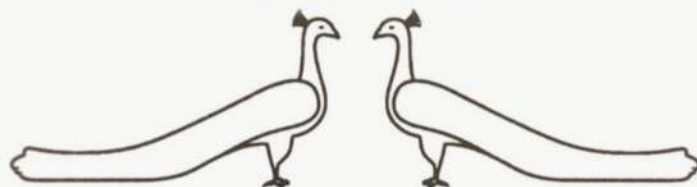
ALTRAMUCES



SULFITOS

**HORARIO // TIME // HORAIRE**

**11:00H - 22:30H**



# BEBIDAS / DRINKS

## REFRESCOS // SOFT DRINKS

Coca cola, zero, zero zero, fanta, sprite, tónica nordic 3.00€  
Mist, aquarius, nestea, zumos

## CERVEZAS // BEERS // BIÈRES

Estrella Galicia 4.00€  
Estrella Galicia 0,0 alcohol

## APERITIVOS // APERITIF // APÉRITIF

Pedro Ximénez 5.00€  
Fino D.O. Montilla-Moriles 5.00€  
Oloroso D.O. Montilla-Moriles 5.00€  
Manzanilla "Solear" 5.00€  
Tinto Casera o Limón » 5.00€  
Vermuth 6.00€  
Sangria (copa) 7.00€

## CAFÉS E INFUSIONES// COFFES AND TEAS // CAFES ET THES

Café solo, cortado, café con leche, Americano 3.00€  
Infusiones, te 3.00€  
Chocolate 4.50€  
Capuccino 4.50€

## LICORES // SPIRIT // SPIRITEUX

Anis, Pacharán, Licor de Hierbas, Orujo, Bayleis 9.00€  
Cointreau, Frangélico, Limoncello, Tia María

## BRANDY Y COGNAC

Cardenal Mendoza, Gran Duque de Alba, Torres X 10.00€  
Remy Marti, 1866 16.00€  
Luis Felipe 18.00€

## RON

Pampero, Bacardy, Barceló, Brugal Añejo, Legendario 10.00€  
Havana Club 7 años 14.00€  
Element8, Matusalem Gran Reserva 18.00€

## VODKA

Smirnoff, Absolut 10.00€

## WHISKY

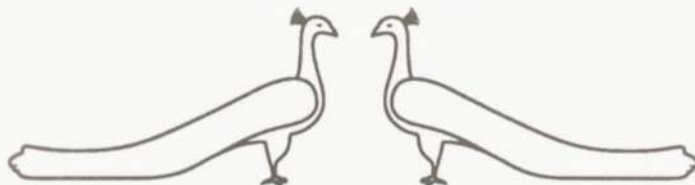
Jb, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, White Label 10.00€  
Cutty Sark, Dyc 8 años 10.00€  
Four Roses, Jack Daniel, Johnnie Walker Black Label 14.00€  
Cardhu, Chivas 12 16.00€  
Macallan 12 18.00€

## GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Bombay Sapphire, Puerto de Indias 10.00€  
Larios 12, Seagram's 16.00€  
Hendricks, Bulldog, Martin Miller 18.00€  
G'Vigne 18.00€

## HORARIO // TIME // HORAIRE

11:00H - 22:30H



**AGUA // WATER // EAU MENERALE**

Bezoya 0,5 L	3.00€
Bezoya 1L	4.00€
Perrier 0,75 L	4.00€

**COPAS DE VINO // WINE GLASSES// COUPES DE VIN**

Vino Tinto de la Casa	5.00€
Vino Blanco de la Casa	5.00€
Vino Rosado de la Casa	5.00€

**ESPUMOSOS // SPARKLING WINES // MOUSSEAUX**

Juve & Camps Cinta Púrpura	28.00€
Moet & Chandon Brut Imperial	90.00€
Juve & Camps Rosé	30.00€

**VINOS TINTOS // RED WINES // VINS ROUGES**

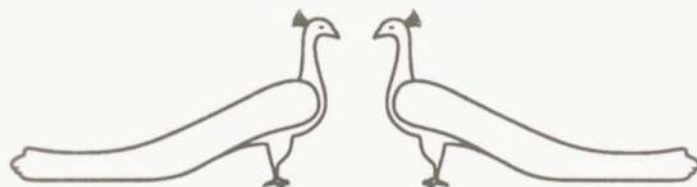
Viña Izadi	20.00€
Luis Cañas Reserva Familia	45.00€
Viña Ardanza Reserva	55.00€
Finca Resalso Emilio Moro	20.00€
Matarromera Crianza	45.00€

**VINOS ROSADOS // ROSÉ WINE // VIN ROSÉS**

Viñas del Vero	20.00€
----------------	--------

**VINOS BLANCOS // WHITE WINES // VINS BLANCS**

Viña del vero colección Chardonnay	25.00€
Beronia Verdejo	20.00€
José Pariente	25.00€
Pazos de Lusco	30.00€

**HORARIO // TIME // HORAIRE****11:00H - 22:30H**

# POOL ICE DRINKS

**GRANIZADAS // SLUSH DRINKS**

**GRANIZADE 0% ALCOHOL**

**Limón**

Lemon

Citron

**Pulpa de sandía**

Watermelon pulp

Pulpe de pastèque

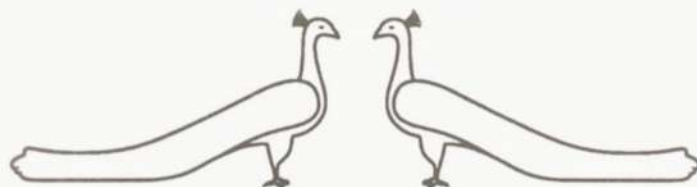
**Piña colada**

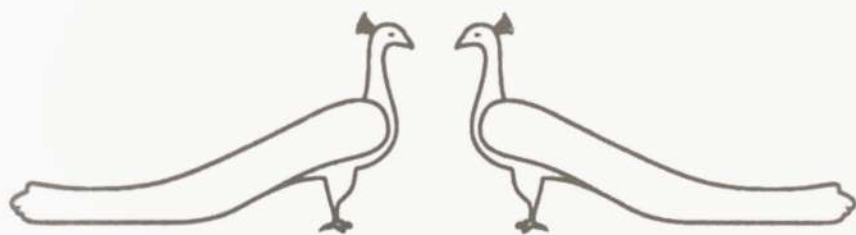
**Mojito**

**5.00€**

**HORARIO // TIME // HORAIRE**

**11:00H - 20:00H**





LAS CASAS DE LA JUDERIA

HOTEL BOUTIQUE CÓRDOBA

★★★★