

Menú TRADICIONAL | 38€

ENTRANTES

(Una ración cada 4 comensales)

Ensalada Rafaé.

Mezcla de Hojas, Tomate, Champiñón, Espárragos, Habitas y Vinagreta de Espárrago Blanco.

Berenjenas Sefardíes.

Rebozadas en Orly, con Miel de Caña y Sésamo.

Buñuelos de Jamón.

Loncha de Jamón Ibérico.

Setas Plancha con Chipirones.

Alioli Negro.

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1)

Medallones de Solomillo Ibérico con Demiglace de Castañas.

Lubina Asada

1º Premio de Innovación Córdoba Gastronómica.
Emulsión de Espinacas, Crujiente de Jamón, Cardos,
Garbanzos y Vinagreta de Naranja.

POSTRE

Mousse de la Casa.

Mousse Caramelizado con Vino Pedro Ximénez y
Pasas.

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
“Amanecer” Vino Blanco, “Llanos de
Palacio” Vino Tinto.

Menú CORDOBÉS | 45[€]

ENTRANTES

(Una ración cada 4 comensales)

Selección de Ibéricos Cortados a Cuchillo.
Jamón, Caña de Lomo, Chorizo, Salchichón.

Queso Curado de Oveja con Regañas.

Papas de la Casa.

Patatas Confitadas, Huevo Roto y Tiras de Jamón.

Arroz Cordobés de Nuestro Rabo de Toro.
Premiado por la Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés.

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1)

Salmón Asado en su Jugo con Pimientos Caramelizados.

Confit de Pato Asado con Cous Cous de Verduritas y Peras al Vino.

POSTRE

Surtido de Repostería Fina.

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, “4 Rayas” Verdejo, “Boada” Ribera, “Vivanco” Rioja.

Menú ALCÁZAR | 60€

ENTRANTES

(Una ración cada 4 comensales)

Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo.

Ensalada Canónigos.

Canónigos, Tomate Deshidratado, Queso de Cabra,
Atún y su Escabeche.

Tostas de Foie Sobre Pimientos

Caramelizados y Mermelada de Frutos Rojos.

PRIMER PLATO

(A elegir 1)

Verduras Asadas con Crema de Queso,
Espuma de Patata y Ajo Tierno Rizado.

Mazamorra con Lascas de Bacalao, Manzana
y Uva.

SEGUNDO PLATO

(A elegir 1)

Lubina Asada (1º Premio)

Emulsión de Espinacas, Crujiente de Jamón, Cardos,
Garbanzos y Vinagreta de Naranja.

Medallón de Solomillo de Ternera, Patatas a
lo Pobre y Salsa de Pistacho.

POSTRE

Tarta Casera de Queso con Mermelada de
Frutos Rojos.

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, “4 Rayas”
Verdejo, “Boada” Ribera, “Vivanco” Rioja.

Menú BODEGA | 38€

ENTRANTES

(Una ración cada 4 comensales)

Mixto de Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo y Queso Curado de Oveja.

Cocktail de Langostinos

Manzana, Lechuga y Salsa Rosa Casera.

Croquetas Caseras.

Puchero.

Tartar de Atún Rojo de Almadraba.

Aguacate, Salsa Kimuchi, Ajo Tierno y Tostas.

Flamenquín Casero de Nuestro Rabo de Toro.

Lomo Relleno de Nuestro Rabo de Toro y Queso

Cheddar, Empanado y Frito.

POSTRE

Surtido de Repostería Fina.

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, “Amanecer”
Vino Blanco, “Llanos de Palacio” Vino Tinto.

Menú RAFAÉ | 50€

ENTRANTES

(Una ración cada 4 comensales)

Selección de Ibéricos Cortados a Cuchillo.
Jamón, Caña de Lomo, Chorizo, Salchichón.

Queso Curado de Oveja con Regañas.

Berenjenas Sefardíes.
Rebozadas en Orly, con Miel de Caña y Sésamo.

Alcachofas Confitadas.
Crema de Foie y Crujiente de Jamón.

Pavías de Bacalao Marinado con Ensalada de
Pimientos Asados.

Tostas de Foie Sobre Pimientos
Caramelizados y Mermelada de Frutos Rojos.

Arroz Cordobés de Nuestro Rabo de Toro.
Premiado por la Cofradía Gastronómica del Rabo de
Toro Cordobés.

POSTRE

Surtido de Repostería Fina.

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, "4 Rayas"
Verdejo, "Boada" Ribera, "Vivanco" Rioja.