



## CLÁSICOS

SI VIENES A CÓRDOBA,  
COME COMO UN CÓRDOBÉS

- Salmorejo Cordobés 9,00**  
SALMOREJO CORDOBÉS
- Croquetas de jamón ibérico y pollo (6 uds.) 10,00**  
IBERIAN HAM AND CHICKEN CROQUETTES (6 UTS.)
- Croquetas de boletus y tartufata (6 uds.) 12,00**  
BOLETUS AND TARTUFATA CROQUETTES (6 UTS.)
- Croquetón de bogavante y gamba blanca (4 uds.) 17,00**  
LOBSTER AND WHITE SHRIMP CROQUETTES (4 UTS.)
- Ensaladilla de langostinos, melva y encurtidos 11,00**  
POTATO SALAD WITH PRAWNS, TUNA AND PICKLES
- Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J (100gr) 26,00**  
IBÉRICO HAM CINCO JOTAS 5J (100GR)
- Choco a la andaluza con mayonesa Kimchi 14,00**  
ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH KIMCHI MAYO
- Provolone con tomate cherry asados y pistacho 16,00**  
PROVOLONE WITH ROASTED CHERRY TOMATOES AND PISTACHIO
- Focaccia vegetariana (calabaza, burrata, cherry, aceituna negra, rúcula) 16,00**  
VEGETARIAN FOCACCIA (SQUASH, BURRATA, CHERRY TOMATO, BLACK OLIVES, ROCKET)
- Steak Tartar de solomillo de vaca con papas chip 20,00**  
BEEF LOIN STEAK TARTAR WITH CHIPS
- Tartar de atún con aguacate marinado 19,00**  
RED TUNA TARTAR WITH MARINATED AVOCADO
- Patatas cortijeras del Horno con huevos de campo 15,00**  
HORNO'S STYLE SLOW FRIED POTATOES WITH FREE RANGE EGGS
- Flamenquín de pluma ibérica, cheddar y cebolla caramelizada 17,00**  
IBERIAN PORK AND HAM MEAT ROLL, CHEDDAR Y CARAMELIZED ONION
- Tataki de presa ibérica con vinagreta de pistachos 15,00**  
IBERIAN PORK TATAKI WITH PISTACHIO VINAIGRETTE
- Langostinos crujientes, cogollos, menta y kimchi de fresa 12,00**  
CRUNCHY PRAWNS WITH LITTLE GEM LETTUCE, MINT AND ED FRUITS KIMCHI

## PRINCIPAL O PARA COMPARTIR

## DE LA HUERTA Y MAS

- Ensalada de langostinos en tempura, huevo poché con salsa miel y mostaza 13,00**  
TEMPURA PRAWNS SALAD, POACHED EGG WITH HONEY AND MUSTARD DRESSING
- Burrata con tomates, fresas y vinagreta de mango 15,00**  
BURRATA WITH TOMATE, STRAWBERRY AND MANGO VINAIGRETTE
- Alcachofas de Tudela con flor de calabacín en tempura rellena de Queso Idiazábal 15,00**  
ARTICHOKES WITH ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH IDIAZABAL CHEESE AND FRIED IN TEMPURA
- Lasaña de verduras con bechamel de puerros 15,00**  
VEGETABLES LASAGNA WITH CARROT BECHAMEL
- Falso Rissotto verde (espinacas), langostinos y vieiras 18,00**  
SEMOLA RISOTTO WITH SPINACH, PRAWNS AND SCALLOP
- Pad Thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo 16,00**  
PAD THAI WITH OXTAIL MEAT, COCOS MILK AND RED CURRY

## VAMOS LLEGANDO

- Bacalao confitado en cítricos, con pisto y gambas cristal 22,00**  
COD CONFIT WITH CITRICS, PISTO (SPANISH RATATOUILLE) AND CRYSTAL SHRIMPS
- Brioche de puntillitas y ajo negro 15,00**  
BRIOCHE BREAD WITH BABY SQUID AND BLACK GARLIC
- Solomillo de vaca, cebollitas francesas y patatas 'Puente Nuevo' 24,00**  
BEEF LOIN GARNISHED WITH BABY ONIONS AND PUENTE NUEVO POTATOES
- Hamburguesa de ternera, bacon, cheddar y nuestra salsa especial 16,00**  
BEEF BURGUER WITH BACON, CHEDDAR AND OUR SPECIAL SAUCE
- Abanico ibérico de bellota con patatas trufadas 18,00**  
IBERIAN PORK CUT WITH TRUFFLE POTATOES
- Costilla de angus con salsa barbacoa casera 17,00**  
ANGUS RIB WITH HOMEMADE BBQ SAUCE
- Carrillada de vaca glaseada con parmentier de boniato 22,00**  
BEEF CHEEK STEW WITH SWEET POTATO PARMENTIER
- Tajín de cordero y verduras 22,00**  
LAMB AND VEGETABLES TAGINE

## POSTRES

- Crème Brûlée con espuma de Baileys 6,50**  
CRÈME BRÛLÉE WITH BAILEYS FOAM
- Coulant de Chocolate con helado de avellanas 6,50**  
CHOCOLATE COULANT WITH HAZELNUT ICE CREAM
- Bizcocho de remolacha con cremoso de chocolate y helado 6,50**  
BEETROOT CAKE WITH CREAMY CHOCOLATE AND ICE CREAM
- Tarta de la abuela de vainilla, coco y chocolate blanco 6,50**  
GRANNY'S CAKE WITH VANILLA, COCONUT AND WHITE CHOCOLATE
- Torrija caramelizada con sopa de leche merengada 7,00**  
CARAMELIZED TORRIJA (SPANISH STYLE FRENCH TOAST) WITH LECHE MERENGADA SOUP
- Coulant de chocolate blanco (para celíacos) 6,50**  
WHITE CHOCOLATE COULANT (GLUTEN FREE)
- Milhoja de crema yuzu y dulce de leche 7,00**  
MILLEFEUILLE WITH YUZU CREAM AND DULCE DE LECHE

\* PARA TAKE AWAY, SE AÑADE UN SUPLEMENTO DE 0,60 €