



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 AD 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 €

LA BODEGA

VINOS BLANCOS

J. Fernando Copa 3,80 Botella 19,00
VERDEJO - D.O. RUEDA

K-Naia Copa 4,00 Botella 20,00
VERDEJO Y SAUVIGNON BLANC - D.O. RUEDA

Viña Zorzal Copa 4,20 Botella 21,00
CHARDONNAY - D.O. RUEDA

Menade 2019 (Ecológico) Botella 24,00
VERDEJO - D.O. RUEDA

Belondrade & Lurton 2016 Botella 55,00
VERDEJO - D.O. RUEDA

Fragantia Copa 4,00 Botella 20,00
FRIZZANTE, MOSCATEL - V.T. CASTILLA

Canicas Copa 4,40 Botella 22,00
ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS

Pazo de San Mauro Botella 35,00
ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS

GENEROSOS Y DE LA TIERRA

Fino Saavedra Copa 2,80 Medio 3,50 Botella 19,00
CRIANZA BIOLÓGICA 9 AÑOS - D.O. MONTILLA-MORILES

Amontillado Pérez Barquero Copa 5,50
D.O. MONTILLA-MORILES

Oloroso Pérez Barquero Copa 5,50
D.O. MONTILLA-MORILES

Gracia Hermanos PX Dulce Viejo Copa 5,00
CRIANZA OXIDATIVA 6 AÑOS PX - D.O. MONTILLA-MORILES

Manzanilla Solear Copa 3,50 Botella 19,00
PALOMINO - D.O. SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Palo Cortado Santa Magdalena Copa 7,50
CRIANZA BIOLÓGICA Y OXIDATIVA PX - D.O. MONTILLA-MORILES

VINOS ROSADOS

Laus Copa 4,00 Botella 20,00
GARNACHA Y SYRAH - D.O. SOMONTANO

VINOS TINTOS RIOJA

Buscador Copa 4,40 Botella 22,00
TEMPRANILLO Y GARNACHA

Izadi Copa 4,50 Botella 22,50
TEMPRANILLO

Altos de Bergaza Copa 3,80 Botella 19,00
TEMPRANILLO

Remelluri Reserva Botella 42,00
CRIANZA 17 MESES EN ROBLE FRANCÉS - TEMPRANILLO,
GARNACHA Y GRACIANO

Marqués de Murrieta Reserva Botella 42,00
CRIANZA 19 MESES EN ROBLE AMERICANO - TEMPRANILLO,
GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO

VINOS TINTOS RIBERA

Rietos de Pesquera Copa 4,00 Botella 20,00
TEMPRANILLO

Austum Copa 4,00 Botella 20,00
CRIANZA 6 MESES EN ROBLE FRANCÉS-AMERICANO - TEMPRANILLO

Pago de Carraovejas Botella 48,00
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS-AMERICANO -
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

Conde San Cristóbal Botella 34,00
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS - CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

Finca Resalso Botella 24,00
TEMPRANILLO

Sitio de Valdehermoso Botella 27,00
TEMPRANILLO

Bosque de Matasnos Botella 42,00
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS-AMERICANO -
TEMPRANILLO, MERLOT Y MALBEC

Malleolus Botella 55,00
CRIANZA 18 MESES EN ROBLE FRANCÉS - TEMPRANILLO

VINOS TINTOS OTRAS DENOMINACIONES

Campesino Botella 24,00
TINTA DE TORO, D.O. TORO

Abadía Retuerta Especial Botella 44,00
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS-AMERICANO - SYRAH, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO - D.O. CASTILLA Y LEÓN

Claus Copa 4,00 Botella 20,00
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE AMERICANO - TEMPRANILLO
Y SYRAH - D.O. CASTILLA Y LEÓN

Mauro Botella 48,00
CRIANZA 16 MESES EN ROBLE FRANCÉS-AMERICANO -
TEMPRANILLO Y SYRAH, D.O. CASTILLA Y LEÓN

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Garden Spritz Botella 20,00
ARGENTINA

CAVAS

Parxet brut reserva Copa 5,00 Botella 30,00
PANSA BLANCA, MACABEO Y PARELLADA - CATALUÑA

CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Impérial 0,75 cl 65,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA

Moët Chandon Rosé Impérial 0,75 cl 75,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA

Moët Chandon Ice Impérial 0,75 cl 85,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA

Moët Chandon N.I.R. Impérial 0,75 cl 100,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA

Veuve Clicquot 0,75 cl 75,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA

Dom Perignon 2010 0,75 cl 250,00
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER - FRANCIA



MIXOLOGY CARTA DE CÓCTELES

APERITIVOS 8€

Spritz
Cava, soda
Sparkling wine, soda

Aperol spritz
Aperol, cava, soda
Aperol, sparkling wine, soda

Hugo
Licor de flor de saúco, cava, soda, hierbabuena, lima
Elderflower liqueur, sparkling wine, soda, mint, lime

Negroni
Ginebra, bitter, vermouth rojo
Gin, bitter, sweet vermouth

TROPICALES 8€

Mojito clásico y de sabores
Ron, lima, azúcar, hierbabuena, soda, angostura.
Escoge tu sabor*
Rum, lime, sugar, mint, soda, bitters. Choose your
flavour*

Caipirinha clásica o sabores
Cachaça, lima, azúcar. Escoge tu sabor*
Cachaça, lime, sugar. Choose your flavour*

Daiquiris de sabores
Ron, lima, azúcar. Escoge tu sabor*
Rum, lime, sugar. Choose your flavour*

Piña colada
Ron, piña, crema de coco
Rum, pineapple, coconut cream

Mojito San Luis
Ginebra de fresa, zumo de lima, albahaca, azúcar,
cava, puré de sandía
Strawberry gin, lime juice, basil sugar, cava,
watermelon puree

Sex on the Beach
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja,
arándanos
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

CLÁSICOS 8€

Expresso martini
Vodka, café espresso, licor de café, vainilla
Vodka, espresso coffee, coffee liqueur, vanilla

Moscow mule
Vodka, lima, azúcar, soda de jengibre, pepino
Vodka, lime, sugar, ginger beer, cucumber

Dark stormy
Ron oscuro, lima, soda de jengibre, angostura
Dark rum, lime, ginger beer, bitters

Bloody Mary
Vodka, tomate, limón, salsa perrins, tabasco, sal,
pimienta Vodka, tomato, lemon, worcestershire sauce,
tabasco, salt, pepper

Porn Star Martini
Vodka, lima, vainilla, fruta de la pasión, cava
Vodka, lime, vanilla, passion fruit, sparkling wine

Bramble
Ginebra Roku, licor de mora, lima, sirope de azúcar
Gin Roku, blackberry liqueur, lime, sugar syrup

SIN ALCOHOL 7€

Virgin Mojito clásico o de sabores
Lima, azúcar, hierbabuena, soda, sabor frutal a elegir*
Lime, sugar, mint, soda, fruit flavour of your choice*

Virgin Daiquiris de sabores
Lima, limonada, azúcar, sabor frutal a elegir*
Lime, sour mix, sugar, fruit flavour of your choice*

Virgin colada
Piña, coco Pineapple, coconut
San Francisco
Zumo de naranja, zumo de piña, limón, granadina
Orange juice, pineapple juice, lemon, grenadine

SMOOTHIES DE FRUTA 7€

Chill out
Sandía, arándanos, azúcar, hielo
Watermelon, cranberries, sugar, ice

Fresh one
Melón, lima, hierbabuena, kiwi, azúcar, hielo
Melon, lime, mint, kiwi, sugar, ice

