



HORNO

SANTA
LUIS

By design

Santa



Horno San Luis nace en un antiguo horno de pan, hoy transformado en un espacio lleno de carácter en el corazón de la Judería cordobesa, a los pies de la Mezquita.

Un lugar donde gastronomía, coctelería y música se encuentran en un ambiente lleno de color y alma.

*Aquí la mesa es el punto de encuentro.
A veces con calma.
A veces con ritmo.*

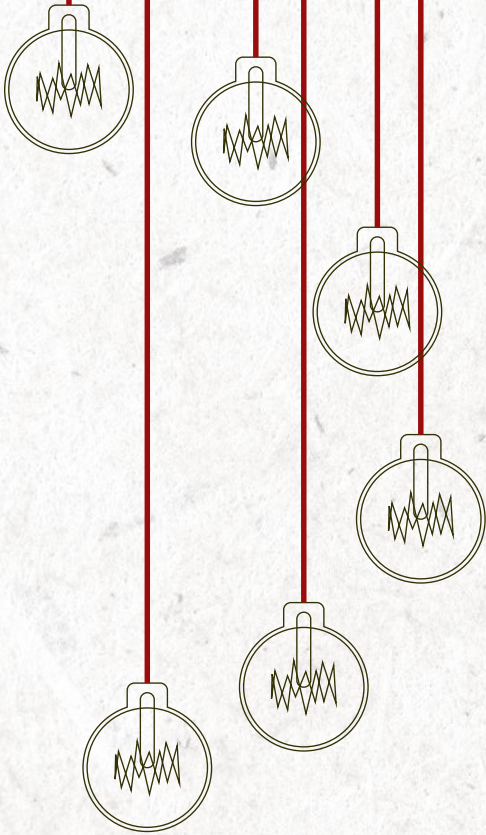
Cook & Sound.



**Disponemos de carta de alérgenos*

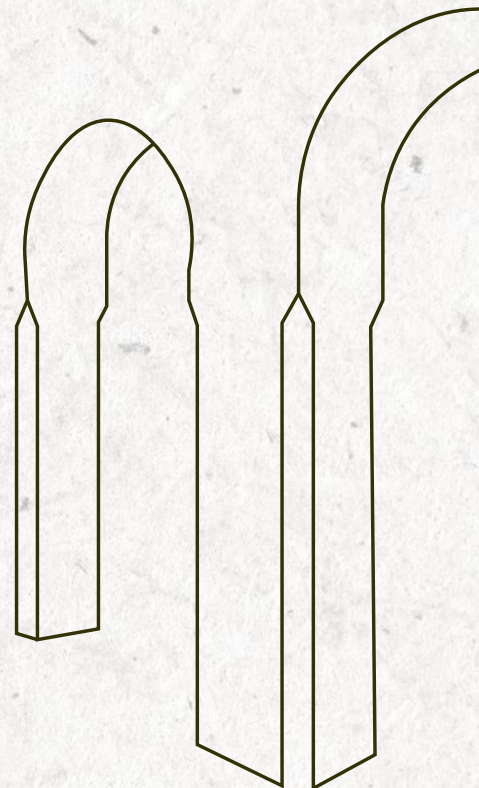
PARA ABRIR BOCA

	M	E
Jamón Ibérico 100% bellota (100gr)		28€
Anchoa de Santoña 00 con su regaña y mantequilla artesanal		3,80€ ud
Ensaladilla de ventresca de atún con encurtidos		15€
Salmorejo Cordobés con huevo y jamón ibérico		9,50€
Croquetas de jamón ibérico y pollo (4uds/6uds)	7€	10€



BEST SELLERS HORNO

Ensalada de langostinos en tempura, con huevo poché y salsa Horno	13,50€
Pan de mollete con tataki de presa ibérica berenjena frita y pistacho	11,50€
Gyozas de ropa vieja con su fondo de puchero	14,90€
Flamenquín de pluma ibérica, cheddar y cebolla caramelizada	17€
Pad Thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo	17€
Alcachofa de Tudela, parmentier y jamón ibérico	15€





TODO AL CENTRO

Burrata con tomates, fresas y vinagreta de mango	15€	Rabas de calamar fino con huevo frito	15,50€
La clásica e insuperable ensalada César	15€	Steak Tartar de vaca madurada con patatas chips	20€
Atún rojo soasado, tomate de temporada y salsa ponzu	19€	Huevos con patatas trufadas y salchichón ibérico	14€
Zamburiña gratinada con holandesa kimchie (4 uds)	12€	Falso risotto, langostinos, pulpo y espinacas	18€

CON FUNDAMENTO

Hamburguesa de vaca rubia, panceta de angus, queso cheddar y salsa emmy	16,50€
Pluma ibérica salsa rossini y sus patatas fritas con parmesano	22€
Carrillada de vaca muy melosa con parmentier de boniato	22€
Milanesa de ternera con salsa tonnata y rúcula	17€
Puntas de solomillo de vaca gallega verduras salteadas y salsa coreana	18€
Pollo de corral crujiente, arroz salteado con morcilla, huevo y ajo negro	15,80€
Dados de bacalao frito con miso, cremoso de coliflor y sobrasada	17,50€





MUY DULCE

Crème Brûlée

con espuma de tocino de cielo

7,50€

Torrija con helado

de turrón y leche merengada

7,50€

Coulant de chocolate,

caramelo salado y helado de ...

7,50€

Nuestro flan de toda la vida

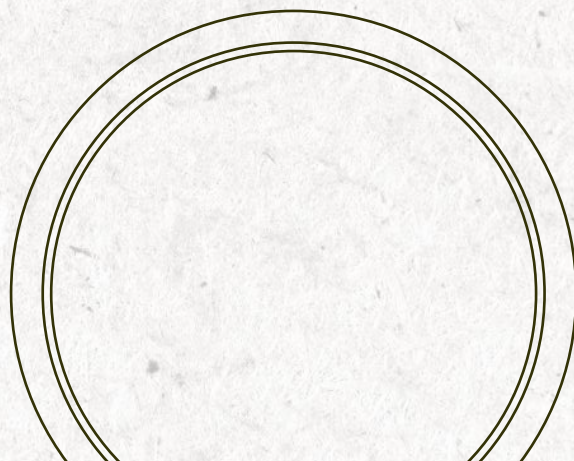
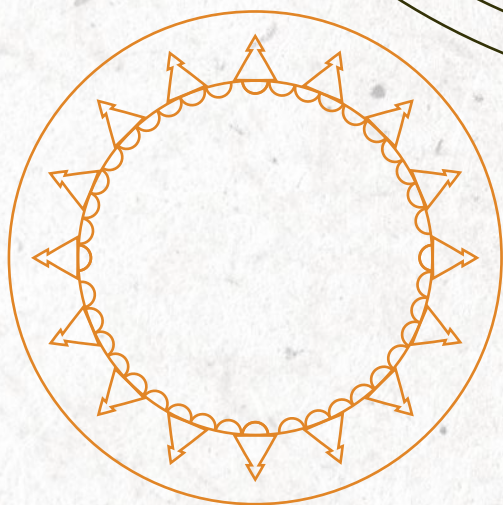
con crema inglesa de dulce de leche

7,50€

Tarta de queso

con chocolate blanco (fines de semana)

8€





HORNO

SAN LUIS

• By Sojo •

Boolega

GENEROSOS

Fino Olivares
D.O. Montilla-Moriles


3.20€

Amontillado
D.O. Montilla-Moriles

6.50€

Oloroso
D.O. Montilla-Moriles

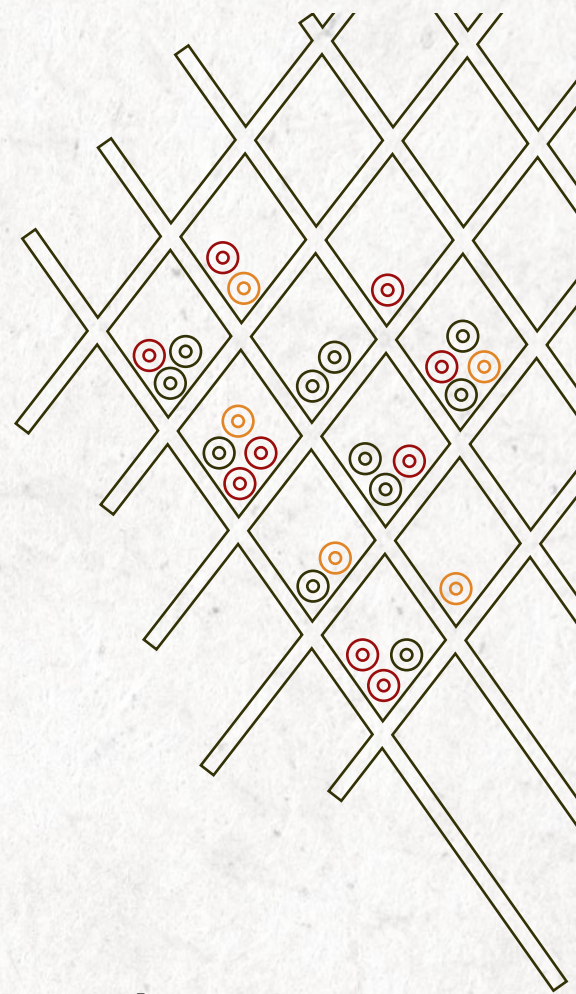
6.50€

Palo Cortado
D.O. Montilla-Moriles

8.50€

Pedro Ximénez
D.O. Montilla-Moriles

5.50€



BLANCOS

Melior Verdejo
D.O. Rueda


4.40€


22€

José Pariente
D.O. Rueda

28.50€

Quinta Apolonia
Verdejo

39€

Costas Das Dornas
Albariño

4.40€

22€

Pazo As Barreiras
Albariño y Treixadura

29€

Pazo de San Mauro
Albariño

38€

Laberinto de Cidonia
GODELLO - D.O. MONTERREI

4.70€

23€

Fragantia
Moscatel - Vinos de la Tierra de Castilla

4.40€

22€

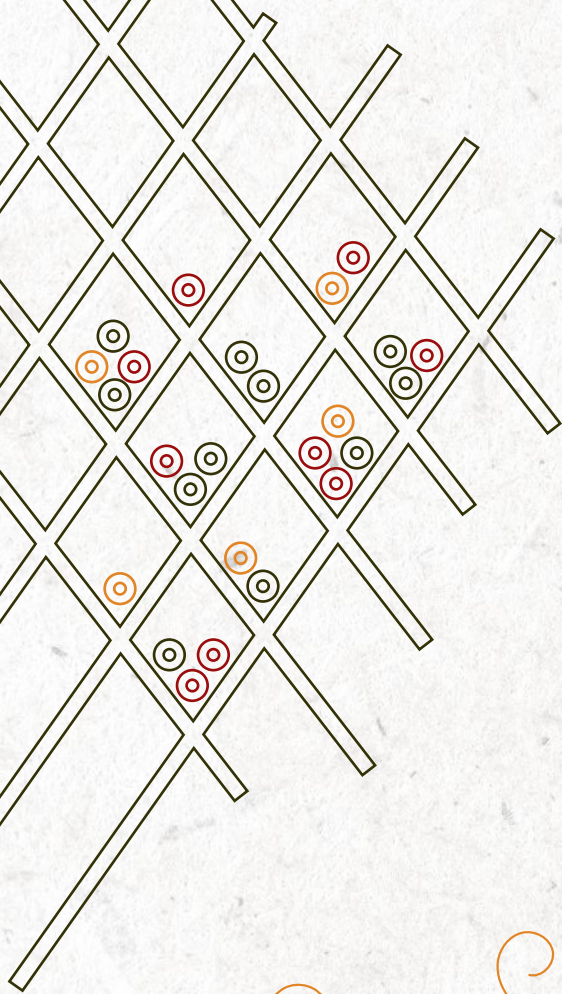


ROSADOS

Laus
Syrah y Garnacha - D.O. Somontano


4.40€


22€



TINTOS D.O. RIOJA

Oinoz (Matarromera)
Tempranillo - D.O. Rioja



4.50€



24€

Izadi
Tempranillo - D.O. Rioja

5.20€

26€

Sierra Cantabria Reserva
Tempranillo - D.O. Rioja

53€

Gran Reserva 904
Tempranillo y Graciano - D.O. Rioja

85€



TINTOS RIBERA DEL DUERO

Fuentespina
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero



4.50€



22.50€

Vizcarra
Tinta Fina -D.O. Ribera del Duero

5.20€

26€

Pago de Carraovejas
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

54€

Conde San Cristóbal
Tinto Fino y Merlot - D.O. Ribera del Duero

38€

Malabrigo
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

49€

Bosque de Matasnos
Tempranillo, Merlot, Malbec y Garnacha -
D.O. Ribera del Duero

48€

Malleolus
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

58€

OTRAS DENOMINACIONES

Petit Pitacum

Mencia - D.O. Bierzo Botella

4.50€

25€

Románico de Teso de la Monja

Tinta de Toro - D.O. Toro

30€

Mauro

Tempranillo y Syrah - D.O. Castilla y León

56€



CAVAS Y ESPUMOSOS



Parxet Brut Reserva

D.O. Cava

4.50€

25€

Chandon Garden Spritz

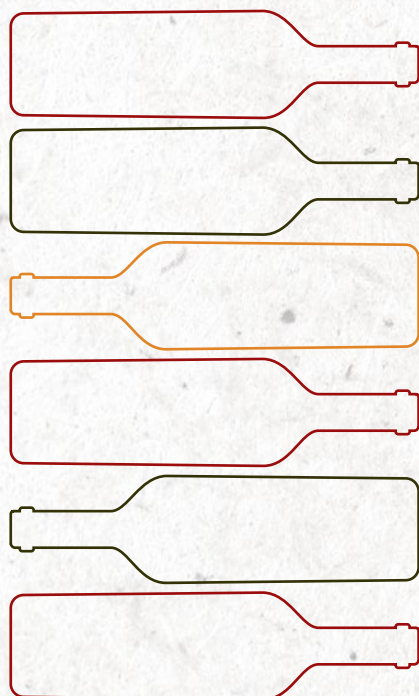
Región de Mendoza (Argentina)

50€

Croft Twist

Fino Spritz - D.O. Jerez

22€



CHAMPAGNES

Dom Perignon 2010

AOC Champagne (Francia)

300€

Moët & Chandon Brut Impérial

AOC Champagne (Francia)

75€

Moët & Chandon Rosé Impérial

AOC Champagne (Francia)

95€

Moët & Chandon Ice Impérial

AOC Champagne (Francia)

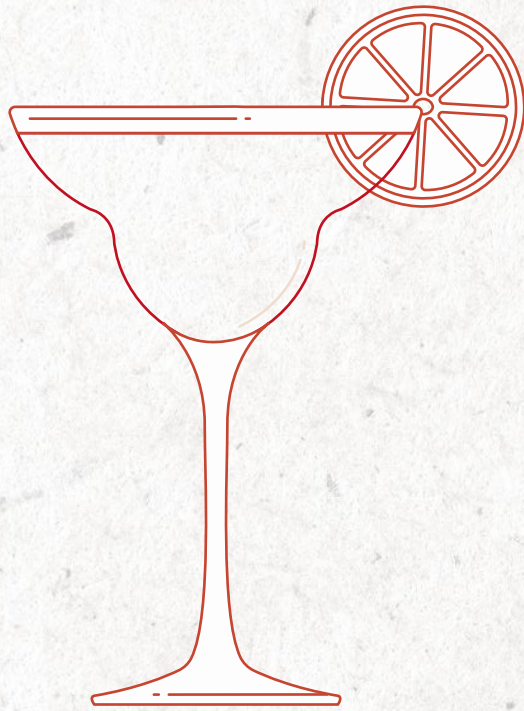
95€

Veuve Clicquot

AOC Champagne (Francia)

85€





9€

CLÁSICOS

Espresso Martini

Vodka, café espresso, licor de café, vainilla

Moscow Mule

Vodka, lima, soda, azúcar, jengibre, pepino

Bloody Mary

Vodka, tomate, limón, salsa perrins, tabasco, sal, pimienta

Porn Star Martini

Vodka, lima, vainilla, fruta de la pasión, cava

Margarita

Tequila José Cuervo Tradicional Silver, lima, triple seco

SIN ALCOHOL

9€

Virgin Mojito clásico o de sabores

Lima, azúcar, hierbabuena, soda, sabor frutal a elegir

Virgin Daiquiris de sabores

Lima, limonada, azúcar, sabor frutal a elegir

Virgin Colada

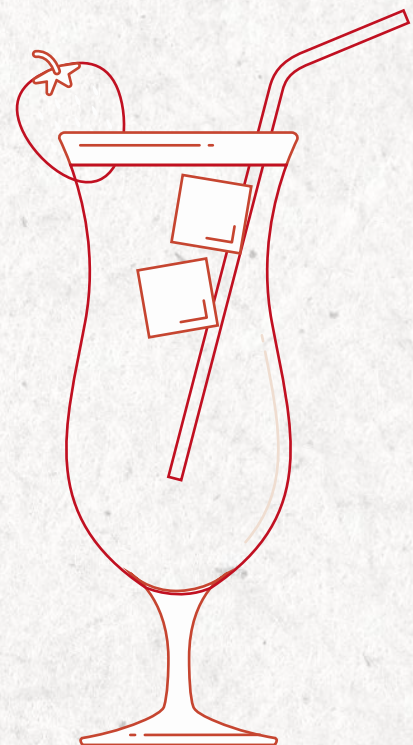
Piña, coco

San Francisco

Zumo de naranja, zumo de piña, limón, granadina

Fresh One

Melón, lima, hierbabuena, kiwi, azúcar, hielo



CÓCTELES

APERITIVOS

9€

Spritz

Cava, Soda

Aperol Spritz

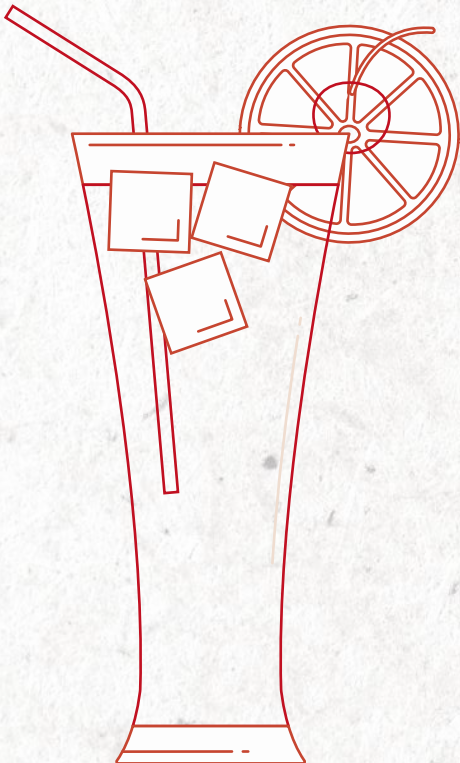
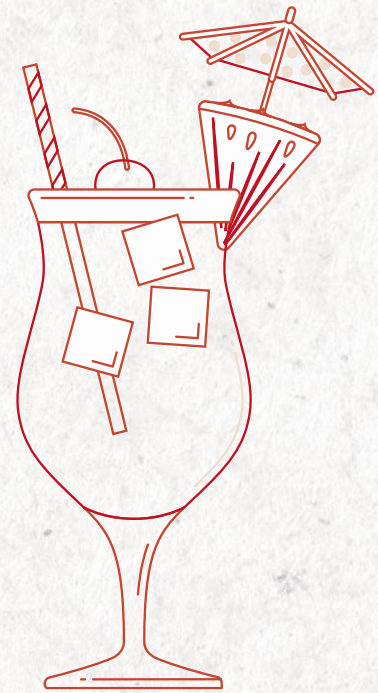
Aperol, Cava, Soda

Hugo

Licor de flor de Sáuco, Cava, Soda, Hierbabuena, Lima

Negroni

Ginebra Roku, Bitter, Vermouth Rojo



9€ TROPICALES

Mojito clásico y de sabores

Ron Arehucas, lima, azúcar, hierbabuena, soda, angostura. Escoge tu sabor

Caipirinha clásica o sabores

Cachaça, lima, azúcar. Escoge tu sabor

Daiquiris de sabores

Ron Arehucas, lima, azúcar. Escoge tu sabor

Piña colada

Ron Arehucas, piña, crema de coco

Mojito san luis

Ginebra Puerto de Indias de fresa, zumo de lima, albahaca, azúcar, soda

Sex on the beach

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos