

Córdoba, Sábado 11 de noviembre del 2023

<i>Caviar Osetra 30gr. con blinis, crudités y mantequilla</i>	90
<i>Ostras Francesas: al natural, brasa, tiradito o kimchi</i>	7,90/ud
<i>Jamón ibérico 100% bellota (Navalpedroche)</i>	29
<i>Perfecto de foie al amontillado Gran Barquero con chutney de albaricoque y polvo de tomate</i>	20
<i>Lomo de anchoa en tosta de pan con requesón probiótico y pimientos asado</i>	4,20/ud
<i>Mazamorra cordobesa vieira, piña osmotizada y flor de rabanito rojo</i>	14
<i>Finas croquetas de jamón ibérico y leche fresca de oveja servidas con tomate concassé</i>	14
<i>Ravioli de pulpo y manitas, bisqué y espuma de parmesano</i>	19
<i>Steak tartar de novilla brava con yema gelificada y encurtido afines</i>	26
<i>Ensalada Waldorf con aguacate, apio, avellana, parmesano y vinagreta de miel fermentada</i>	20
<i>Setas a la cordobesa con sabayón trufado</i>	22
<i>Lingote de bacalao de Castro del Río "Albacor" con esparrago blanco y camarón rojo</i>	32
<i>Atún glaseado con reducción de sus espinas, cremoso de apiobola y eneldo</i>	29
<i>Alubias con americana de bogavante, mejillones y callos</i>	19
<i>Terrina a la brasa de pulpo y doncella, parmentier trufado y coulis de marisco</i>	30
<i>Corvina asada con arroz salvaje del Guadalquivir</i>	32
<i>Lomo de venado asado y reposado con salsa Robert de tinta y cebollita perla</i>	30
<i>Arroz de conejo de campo, asaduritas e hierbas de monte bajo</i>	28
<i>Pichón de sangre con salmingondis al brandy viejo</i>	40
<i>Cabruto de leche al ajillo con koji de calabaza</i>	30
<i>Lomo alto de vaca vieja madurado en dry aged con velo de flor</i>	89/kg

MENÚ DEGUSTACIÓN 6 PASES, QUESOS Y 2 POSTRES - 90/PERSONA

QUIRALIDAD Y ARMONÍA DE VINOS ANDALUCES - 45/PERSONA

Tabla de quesos artesanos 20

<i>Nuestra versión del Manolete "la Manoletina" (15 min aprox.)</i>	9
<i>Davidoff de cacao y oro relleno con chantilly de vainilla</i>	9
<i>Tarta de queso alma, membrillo y cobertura de violetas</i>	9
<i>Financiere de almendras con sopa fría de coco</i>	9
<i>Surtidos de helados artesanos probioticos</i>	9

Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,9

*Precios en Euro y con IVA incluido. Cumplimiento de los Reglamentos (UE) n° 1169/2011, 2073/2005 y 1420/2006
Fichas técnicas de platos y alérgenos a su disposición.*