

IV JORNADAS DEL ASADO

EMBUTIDOS JURADO, COCHINILLO, CORDERO, CERDO, POSTRES ESPECIALES...

del 14 de Enero al 6 de Febrero de 2022

EMBUTIDOS

Sinfonía de Embutidos Jurado sobre col estofada y tomates
asados **12 €**
(chorizo, morcilla, butifarra , embutidos del imperio)

CODILLO

Codillo asado con su ajo **17.50€**

COCHINILLO

Cochinillo asado con verduras y manzana al Romero **22 €**

CORDERO

Paletilla de cordero con verduras **25 €**
Pierna de cordero con verduras **22 €**
Mollate de Cordero con sus verduritas **15 €**

PATO

Muslo de Pato asado con Pera **14 €**

POSTRES

Espuma de limón y chocolate blanco **6.50 €**
Gacha Mosto de Pedro Ximenez **6,50 €**
Sorbete de Mandarina con Crujiente de
chocolate negro **6.50 €**



PUERTA SEVILLA

EXPERIENCIAS DELICIOSAS Y ÚNICAS

CALLE POSTRERA, 51 - TELÉFONO 957 297 380

experiencias@grupopuertasevilla.com

**PUERTA
SEVILLA**





PUERTA SEVILLA

TABERNA RESTAURANTE CÓRDOBA

IBÉRICOS / iberian

VERDURITAS / vegetables

NUESTRO FOIE / our foie

ENTRANTES / starters

PESCADOS / fish

CARNES / meats

CORDOBESA / from Córdoba

MENÚS / menus

POSTRES / desserts

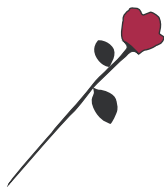
IBÉRICOS / iberian

Jamón Ibérico de los Pedroches 25,00 €
Iberian Ham with freshly toasted bread and tomato drops Jambon

Caña de lomo 16,50 €
Loid cured cuts

Queso añejo manchego (Quintanar de la Orden).. 16,50 €
Cured Cheseé (Quintanar de la Orden)

Surtido Ibéricos de los Pedroches..... 15,00 €
Selection of Iberian sausages from "Valle de Los Pedroches"



Precios IVA incluido

VERDURITAS/vegetables

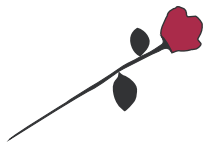
Tomates aliñados con ajitos fritos y arbequino ... 8,50 €
Seasoned tomatoes with purple garlic and olives

Tomate rojo con sardina ahumada y vinagreta
de frutas 10,00 €
Red tomato with smoked sardine and citrus vinaigrette

Panaché de verduras con almendras y salmorreta) 10,50 €
Vegetable panache with almonds and spanish paprika

Queso de cabra con ensalada dulce de frutos
rojos 10,50 €
Goat cheese with sweet raspberry salad

Ensalada tibia de tallos verdes y perdiz escabe-
chada 12,00 €
Warm salad of green stems and pickled partridge



Precios IVA incluido

NUESTRO FOIE/our foie

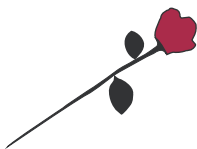
Nuestros platos de Foie
La delicadeza no solo se aprecia en el paladar

Foie casero con confitura de frambuesa y helado de higo..... 20,00 €
Homemade foie with raspberry jam and fig ice cream

Hojaldre suflado con foie, manzana y dulce 18,50 €
Puff pastry with foie, apple and sweet "Pedro Ximenez"

Setas variadas con trufa, foie y huevo tibio 14,00 €
Mixed mushrooms with truffle foie and boiled egg

Milhoja de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y dulce de higo 14,50 €
Milhoja of foie and goat cheese with caramelized apple and raspberry cake



Precios IVA incluido

ENTRANTES / starters

Habitas rotas con huevo y jamón ibérico 14,50 €
Beans with scrambled eggs and ham

Alcachofas salteadas con vieiras del Cantábrico .. 14,00 €
Confited artichokes with shellfish

Revuelto de patatas con papada de ibérico y
pimientos verdes..... 12,00 €
Scrambled potatoes with iberian ham and green peppers

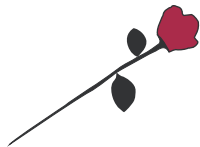
Parrillada de verduras 12,90 €
Grilled vegetables

Arroz con pescado y marisco (mínimo 2 personas)..... 22,90 €
Rice with fish and shellfish

Arroz caldoso con carabineros (mínimo 2 personas).... 25,90 €
Rice soup with shellfish

Sopa de ave 9,50 €
Chicken soup

Sopa de pescado 9,50 €
Fish soup



Precios IVA incluido

PESCADOS / fish

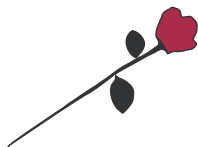
Lubina a la plancha con verduras y zanahoria
especiada 22,00 €
Grilled sea bass with vegetables and spiced carrot

Lomo de bacalao con semillas de soja encebolla-
das y hierbabuena 20,00 €
Cod loin with soybeans onions and aromatic herbs

Merluza a la parrilla con jugo de guisantes y
espinacas 18,00 €
Grilled hake with pea juice and spinach

Tartar de salmón aderezado con encurtido y
especias 16,50 €
Salmon tartar flavored with pickled vegetables and spices

Pescado de temporada (Pregunte sugerencias) S.M.
Season fish



Precios IVA incluido

CARNES / meats

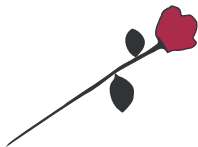
Solomillo de ternera gallega con patata cremosa
y reducción de moscatel 26,50 €
Beef sirloin with creamy potato and reduction of Moscatel

Solomillo ibérico con migas camperas almendras
y dulce al Pedro Ximenez 14,00 €
Iberian pork sirloin with "Migas Camperas" almonds and sweet Pedro Ximenez

Presalida ibérica con verduritas salteadas 19,50 €
Iberian pork steak with vegetables

Confit de pato con piñones y jugo de frutas con
timbale de patatas 14,00 €
Duck confit with pine nuts and fruit juice on creamy potato pie

Chuletitas de cordero a la parrilla 24,00 €
Lamb cutlets in its own juice with potatoes



Precios IVA incluido

CORDOBESA / from Córdoba

Perol Cordobés (mínimo 2 personas) 16,50 €
Perol Cordobés

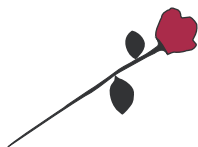
Salmorejo 9,00 €
Salmorejo (Cold tomato cream with garlic day old bread and extra virgin olive oil)

Berenjenas fritas 10,00 €
Fried eggplants

Rabo de toro 17,50 €
Oxtail

Codillo estofado a la antigua 17,50 €
Pork knuckle stew "a la antigua"

Flamenquín de jamón ibérico con patatas 13,50 €
Flamenquin with potatoes (fried meat roll is stuffed with iberian)



Precios IVA incluido

MENÚS / menus

MENÚ DE LA CASA

De lunes a viernes excepto festivos y vísperas

Salmorejo con berenjenas fritas

o

Sopa de puchero con picadillo y picatostes

Flamenquín de Merluza

o

Rabo de toro con patatas

Postre del día y una bebida

Salmorejo with fried eggplants

or

Soup of chickpea stew

Ball of fried hake with fideua

or

Oxtail stew with potatoes

Dayly dessert and one drink

Bread service 1,00 €
Included taxex (10%)

22,00 €



Servicio de pan 1,00 €
IVA incluido

POSTRES / desserts

Espuma de crema Cordobesa con gel de toffee salado y helado de canela	6,50 €
Cremoso de chocolate blanco con helado de mango y azahar	6,50 €
Couland relleno de P.X. (1er premio gastronómico maridaje con P.X.) Elaboración 10 minutos	7,50 €
Tocinito de cielo con caramelo y helado de naranja	6,50 €
Helados artesanos hechos en casa (pregunte sabres)	6,50 €
Sorbete de limón	6,50 €
Fruta de temporada	5,00 €
Surtido de tartas (2 pax).....	10,00 €
- Tocino de cielo	
- Tarta de chocolate intenso	
Tarta de chocolate intenso	6,50 €
Tarta de queso cremosa	6,50 €
Pastel Cordobés con helado de vainilla	6,50 €

Precios IVA incluido

Gracias



TABERNA RESTAURANTE CORDOBA