

ALMENARA


RESTAURANTE

Entradas y delicias para compartir / Starters and delicacies to share

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>IBERIAN ACORN-FED HAM</i>	29 €
TABLA DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS KM 0 <i>TASTING TABLE OF KM 0 PRODUCTS</i>	17 €
Selección de quesos, mantequilla de oveja y membrillo: Mantequilla de oveja de Caraveruela, 2 variedades de quesos de Zuheros, 2 variedades de quesos de Caraveruela, Membrillo de Puente Genil y Regañás. <i>Selection of cheeses, sheep butter and quince: Sheep butter from Caraveruela, 2 varieties of cheese from Zuheros, 2 varieties of cheese from Caraveruela, quince from Puente Genil, Regañás crispy bread.</i>	
ENSALADA MOLINERA DE NARANJA Y BACALAO CON CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, ACEITUNAS NEGRAS Y BROTES TIERNOS <i>ORANGE AND COD MILLER SALAD WITH PICKLED RED ONION, BLACK OLIVES AND TENDER SHOOTS</i>	14 €
ENSALADA TEMPLADA DE SETAS, BRÓCOLI, GULAS Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE VERDURITAS <i>WARM SALAD WITH MUSHROOMS, BROCCOLI, EELS AND PRAWNS AND VEGETABLE VINAIGRETTE</i>	14 €
CAZÓN EN ADOBO CON ESPUMA DE ALI OLI DE LIMA <i>MARINATED DOGFISH WITH LIME ALIOLI FOAM</i>	14 €
PATATAS A LO POBRE CON HUEVOS FRITOS Y JAMÓN <i>BAKED POTATOES WITH FRIED EGGS AND HAM</i>	15 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO <i>IBERIAN HAM CROQUETTES</i>	12 €
SOPA DE AJO CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CRUJIENTES DE JAMÓN Y PICATOSTES <i>GARLIC SOUP WITH "SLOW COOKING" EGG, CRISPY HAM AND CROUTONS</i>	14 €
RAVIOLIS DE SETAS SOBRE PARMENTIER DE PATATA CON JUGO DE CHAMPIÑONES Y ALMENDRAS <i>MUSHROOM RAVIOLI ON POTATO PARMENTIER WITH MUSHROOM AND ALMOND JUICE</i>	13 €

Rincón tradicional Cordobés / Traditional Cordovan corner

SALMOREJO TÍPICO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO <i>TYPICAL CORDOVAN SALMOREJO WITH HAM AND EGG</i>	10 €
BASTONES DE BERENJENAS REBOZADOS CON MIEL DE CAÑA <i>EGGPLANT STICKS COATED WITH CANE SYRUP</i>	11 €
FLAMENQUÍN TRADICIONAL CORDOBÉS CON PATATAS BABY <i>TRADITIONAL FLAMENQUÍN FROM CORDOBA WITH BABY POTATOES</i>	13 €

 **Disponemos de Menú mediodía:** De lunes a viernes de 13h a 16h. El precio es de 20 € /persona.
We have a lunch menu: From Monday to Friday from 1 pm to 4 p.m. The price is € 20 / person.

Pescados / Fish

BACALAO CONFITADO CON EMULSIÓN DE PILPIL DE BOLETUS SOBRE ESPINACAS BABY SALTEADAS CON PASAS Y PIÑONES <i>SALTED COD CONFIT WITH BOLETUS PILPIL EMULSION ON SAUTÉED BABY SPINACH WITH RAISINS AND PINE NUTS</i>	19 €
LUBINA COCINADA A 70°C SOBRE BABAGANOUSSH CON CHIPS DE AJO Y SÉSAMO <i>SEA BASS COOKED AT 70°C ON BABAGANOUSSH WITH GARLIC AND SESAME CHIPS</i>	20 €
MERLUZA EN SALSAS VERDE Y PATATAS CONFITADAS <i>HAKE IN GREEN SAUCE AND CONFIT POTATOES</i>	19 €

Carnes / Meats

RABO DE TORO DESHUESADO CON ESPUMA CALIENTE DE PATATA TRUFADA, REDUCCIÓN DE P.X. Y VERDURITAS BABY SALTEADA <i>BONELESS OXTAIL WITH HOT TRUFFLED POTATO FOAM, P.X. REDUCTION AND SAUTÉED BABY VEGETABLES</i>	23 €
RAGÚ DE CIERVO AL VINO TINTO CON MANZANAS ASADAS Y PATATAS <i>VENISON RAGOUT IN RED WINE WITH BAKED APPLES AND POTATOES</i>	21 €
SECRETO IBÉRICO CONFITADO CON TOMILLO, SALSAS MOZÁRABE Y PATATAS <i>IBERIAN SECRET CONFIT WITH THYME, MOZARABIC SAUCE AND POTATOES</i>	23 €
CHURRASCO DE POLLO ADOBADO CON ENSALADA DE BROTES TIERNOS <i>MARINATED CHICKEN STEAK WITH BABY SPROUTS SALAD</i>	18 €
LOMO BAJO DE VACA CON ASADILLO DE PIMIENTOS Y CHALOTAS GLASEADAS <i>BEEF TENDERLOIN WITH GRILLED PEPPERS AND GLAZED SHALLOTS</i>	29 €

Para terminar bien / To finish well

PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE CAFÉ Y SALSAS DE TOFFE <i>CORDOVAN CAKE WITH COFFEE ICE CREAM AND TOFFEE SAUCE</i>	7 €
TORRIJA TEMPLADA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA <i>BRIOCHE FRENCH TOAST WITH MERINGUE MILK ICE CREAM</i>	7 €
PIÑA ASADA AL RON CON ESPUMA DE COCO Y POLVO DE LIMA <i>RUM ROASTED PINEAPPLE WITH COCONUT FOAM AND LIME POWDER</i>	7 €
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE <i>APPLE PIE WITH MILK CANDY ICE CREAM</i>	7 €
BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA <i>HOT CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	7 €

PRECIOS CON IVA INCLUIDO / PRICES INCLUDE VAT

 **EUROSTARS**
CONQUISTADOR
★★★★GL