

VO-  
RAZ  
DE  
JULIO

*Menús de grupos*

# CÓRDOBA ROMANA

*Todo para compartir*

**1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS**

**Ensaladilla de Julio  
con mahonesa de gamba  
roja y choco frito**

**Croquetas mixtas**

**Nachos con carrillada**

**Caballo Ganador**  
(Parmertier trufado, huevo a baja  
temperatura y crema de colmenillas)

**Brocheta de cordero lechal tandoori**

**Tarta de Queso Curvado con  
polvo de galleta Lotus**

**AGUA, CERVEZA  
Y REFRESCOS  
VINOS DE LA CASA  
J FERNANDO 100%  
VERDEJO D.O. RUEDA  
RIETOS D.O. RIBERA  
DEL DUERO**

**42€  
por persona**





# CÓRDOBA TOREERA

*Todo para compartir*

**1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS**

**Queso puro de Oveja Curado  
con chutney de piña y mango**

**Huevo con su cáscara,  
parmentier de boletus y trufa**

**Ensaladilla de Julio  
con mahonesa de  
gamba roja y choco frito**

**Nuestras Croquetas  
semilíquidas de mortadela  
siciliana, parmesano y lima**


**Tartar de atún con pan  
Carasatú**

**Lomo de vaca Gallega (400gr)  
con patata gratinada**

**Chocolate por un tubo**

**46€  
por persona**

**AGUA, CERVEZA  
Y REFRESCOS  
VINOS  
DE LA CASA  
J FERNANDO  
100% VERDEJO  
D.O. RUEDA  
RIETOS  
D.O. RIBERA  
DEL DUERO**



**CÓRDOBA  
JUDÍA**

*Para compartir*

**1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS**

**Ensalada Pecorata con  
aguacate, rúcula, jamón de pato,  
langostinos y sorbete de mango**

**Nuestra croqueta semilíquida  
de jamón ibérico, cebolleta a  
la brasa y trufa**

**Tosta de Steak Tartar de Vaca**

**Berenjena a la llama con  
crema de cacahuete**

*Principal a elegir*

**Curry verde Thai con Corvina,  
verduras de temporada,  
albahaca y arroz jazmín**

**o**


**Lomo de vaca Gallega (250g)  
con patata gratinada**

*Postre*

**Tarta de Queso Curvado con  
polvo de galleta Lotus**

**AGUA, CERVEZA  
Y REFRESCOS  
VINOS  
DE LA CASA  
J FERNANDO  
100% VERDEJO  
D.O. RUEDA  
RIETOS  
D.O. RIBERA  
DEL DUERO**

**56€  
por persona**



# CÓRDOBA BARROCA

*Para compartir*

**Jamón Ibérico de Bellota Sánchez  
Romero Carvajal 5J D.O. Jabugo  
con pan masa madre, tomate y AOVE**

**Queso Curado de Oveja**

**Tosta de Anchoa Mariposa  
en Pan Cristal**

**Caballo Ganador  
(Parmertier trufado, huevo a baja  
temperatura y crema de colmenillas)**

*Principal a elegir*

**Carrillada de Atún Rojo  
encebollada**

**O**

**Presa de Angus a la parrilla  
con setas de temporada**

*Postre*

**Musa Gitana**

**AGUA, CERVEZA  
Y REFRESCOS  
BLANCO  
K-NAIA  
100% VERDEJO  
D.O. RUEDA  
TINTO  
EL BUSCADOR  
D.O. RIOJA**

**66€  
por persona**

## CONDICIONES GENERALES

BEBIDA ILIMITADA DENTRO DEL MENÚ.

LA BEBIDA ILIMITADA FINALIZA CUANDO SE SIRVE EL POSTRE, O EN SU DEFECTO, CUANDO SE HAYA SERVIDO EL ÚLTIMO PLATO ACORDADO EN EL MENÚ.

EL TIEMPO DE SERVICIO DE MENÚ SERÁ COMO MÁXIMO DE 120 MINUTOS.

LAS BEBIDAS INCLUIDAS SON CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y VINO (BLANCO Y TINTO DE LA CASA)

LOS PLATOS PARA COMPARTIR CORRESPONDEN A UN PLATO POR CADA CUATRO PERSONAS

CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ

LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS DEBEN SER AVISADAS CON 1 SEMANA MÍNIMO DE ANTELACIÓN.

NOTA: EL TIEMPO DE ESPERA DE LA RESERVA ES DE 30 MINUTOS MÁXIMO.

LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTES Y DESPUÉS DEL MENÚ SERÁN ABONADAS FUERA DEL PRESUPUESTO Y EN EL MOMENTO DE CONSUMO.

UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO, EL ESPACIO RESERVADO PASARÁ A DISPOSICIÓN DEL LOCAL.

SE ENTREGARÁ A CUENTA EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA RESERVA Y EL RESTO, EL DÍA DEL EVENTO.

CANCELANDO LA RESERVA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, EL IMPORTE ENTREGADO A CUENTA NO SERÁ REEMBOLSABLE.

SI DESEAN FACTURA, TENDRÁN QUE COMUNICARLO ANTES DEL EVENTO, FACILITANDO TODOS LOS DATOS NECESARIOS.

LA FACTURA SERÁ EMITIDA UNA VEZ TERMINADO EL EVENTO, PARA PODER COORDINAR POSIBLES CAMBIOS.

