

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

**Langostinos en tempura con
mayonesa kimchi**

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.

