

HORARIOS: ALMUERZO 13:00-15:30H (ÚLTIMA ORDEN 15:15H) / CENA DOMINGO Y LUNES 20:30-23:30H (ÚLTIMA ORDEN 23:15H)
HOURS: LUNCH 1:00-3:30 P.M. (LAST ORDER 3:15 P.M.) / DINNER MONDAY AND SUNDAY 8:30-11:30 P.M. (LAST ORDER 11:15 P.M.)

MENÚ		CARTA RESTAURANTE	ALMUERZO Y CENA
		LOBBY BISTRÓ & KARRARA TERRASSE	LUNCH & DINNER

PARA PICAR / FINGER FOOD

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, PAN DE CRISTAL Y TOMATE 33

1

NAVALPEDROCHE D.O. ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND GRATED TOMATOES

TABLA DE QUESOS NACIONALES Y SU GUARNICIÓN 15

1-2-3

SPANISH CHEESE BOARD WITH GARNISH

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN 12

1-2-5

IBERIAN HAM CROQUETTES

ENTRANTES/ STARTERS

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN CRUJIENTE Y NIEVE DE ACEITE DE OLIVA 12

1-12

TRADITIONAL CORDOBAN COLD TOMATO AND BREAD SOUP WITH CRISPY HAM AND OLIVE OIL

AJO BLANCO SUAVE DE AGUACATE, DADOS DE MANZANA Y EMULSIÓN DE ACEITE DE VERDE 12

3-13

CREAMY COLD ALMOND AND GARLIC SOUP WITH AVOCADO, APPLE AND GREEN OLIVE OIL EMULSION

ENSALADA VERDE DE BRÓCOLI CON ESPINACAS, GUISANTES, HABAS TIERNAS Y BROTES VERDES 14

8-13

BROCCOLI GREEN SALAD WITH SPINACH, PEAS, BABY BROAD BEANS AND SPROUTS

ENSALADA DE BURRATINA DE PUGLIA CON TOMATE ROSA EXTRA, PESTO GENOVÉS CASERO, BROTES FRESCOS Y TOMATE SECADO AL SOL 17

2-3

PUGLIA BURRATINA SALAD WITH PINK TOMATO, HOMEMADE GENOESE PESTO, FRESH SPROUTS AND SUN-DRIED TOMATO

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y AVELLANAS, FIDEOS CRUJIENTES Y TOMATE CHERRY 18

3-4-6

WARM PRAWNS SALAD WITH HAZELNUTS, CRISPY NOODLES AND CHERRY TOMATO

RISOTTO DE SETAS CON ALCACHOFAS 19

2

MUSHROOM RISOTTO WITH ARTICHOKE

LINGUINI CON IBÉRICO Y TARTUFO 22

1-2

LINGUINI PASTA WITH CREAM, IBERIAN HAM AND TRUFFLE OIL

LASAÑA DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA 22

1-2

VEGETABLE AND GOAT CHEESE LASAGNA

PRINCIPALES / MAIN DISHES

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON QUESO DE CABRA 15

2

GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH GOAT CHEESE

SUGERENCIA DEL CHEF

SALMÓN CON COUS COUS DE VERDURAS Y SALSA TÁRTARA DE ALGAS 26

1-2-5-8-10

SALMON WITH VEGETABLE COUS COUS AND TARTAR SAUCE WITH SEAWEED

SUPREMA DE POLLO CON JUGO DE TOMILLO LIMONERO Y CREMOSO DE BONIATO 24

1-6-7-12

CHICKEN BREAST WITH LEMON THYME SAUCE AND CREAMY SWEET POTATOES

TACOS DE BONITO ENCEBOLLADO, CREMOSO DE APIO E HINOJO ENCURTIDO 21

2-6-7-11-12

LONGFIN TUNA TACOS WITH ONIONS, CREAMY CELERY AND PICKLED FENNEL

SOLOMILLO DE TERNERA CON PASTEL TRUFADO DE PATATA 34

2-12

BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLED POTATO CAKE

CENTRO DE IBÉRICO MARINADO CON ESCABECHE DE SETAS Y CREMOSO DE APIO 23

1-2-11-12

MARINATED IBERIAN PORK WITH PICKLED MUSHROOMS AND CREAMY CELERY

POSTRES / DESSERTS

HELADO DE YOGURT CON GROSELLAS 7

1-2-3-5

YOGURT ICE CREAM WITH REDCURRANTS

LEMON PIE CON PISTACHO Y MARACUYÁ 7

1-2-3-5-7-8-11

LEMON PIE WITH PISTACHIO AND PASSION FRUIT

SUGERENCIA DEL CHEF

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE NATA 7

1-2-5-6-9

APPLE STRUDEL WITH ICE CREAM

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON SALSA DE MANGO Y TEJA DE NARANJA 7

1

DARK CHOCOLATE COULANT WITH MANGO SAUCE AND CRISPY ORANGE TUILE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
Gluten · Lactosa · F. Cáscara · Crustáceos · Huevos · Soja · Sésamo · Mostaza · Cacahuets · Pescado · Apio · Sulfitos · Vegano
Gluten · Milk · Nuts · Crustacean · Eggs · Soya · Sesame · Mustard · Peanuts · Fish · Celery · Sulphite · Vegan

10% IVA INCLUIDO. 10 % VAT INCLUDED
NUESTROS PRECIOS SON EN €. OUR PRICES ARE IN €