



ALMENARA

RESTAURANTE

🌿 Entradas y delicias para compartir / Starters and delicacies to share

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN TOSTADO, AOVE Y TOMATE NATURAL 28 € <i>ACORN-FED IBERIAN HAM WITH TOAST, EVOO AND NATURAL TOMATO</i>
TABLA DE QUESOS DE ZUHEROS CON MEMBRILLO DE PUENTE GENIL 12 € <i>SELECTION OF ZUHEROS CHEESES WITH QUINCE FROM PUENTE GENIL</i>
ENSALADA DE COGOLLOS A LA CORDOBESA CON TOMATES CHERRYS ASADOS, QUESO DE PASTA BLANDA D.O. ZUHEROS Y ANCHOAS 12 € <i>SALAD WITH CORDOBA-STYLE LETTUCE HEARTS, ROAST CHERRY TOMATOES, D.O. ZUHEROS SOFT CHEESE AND ANCHOVIES</i>
ENSALADA DE TOMATE ROSA DE PUENTE GENIL ALIÑO CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLETA 12 € <i>PUENTE GENIL PINK TOMATO SALAD DRESSED WITH TUNA BELLY AND SPRING ONIONS</i>
ÑOQUIS CREMOSOS CON SETAS Y JAMÓN IBÉRICO 13 € <i>CREAMY GNOCCHI WITH MUSHROOMS AND IBERIAN HAM</i>
CAZÓN EN ADOBO CON ALI OLI DE LIMA 14 € <i>MARINATED FRIED DOGFISH WITH LIME AIOLI</i>
HUEVOS ROTOS CON PATATAS PANADERAS, PALETA IBÉRICA Y PIMIENTOS DE PADRÓN 13 € <i>FRIED EGGS WITH SAUTÉED POTATO SLICES, IBERIAN SHOULDER HAM AND PADRÓN PEPPERS</i>
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON MAHONESA DE AJOS ASADOS 10 € <i>IBERIAN HAM CROQUETTES WITH ROAST GARLIC MAYONNAISE</i>
RISOTTO DE PUNTALETTE DE RABO DE TORO CON QUESO DE OVEJA CURADO D.O. ZUHEROS 15 € <i>PUNTALETTE RISOTTO WITH OXTAIL AND MATURE SHEEP'S CHEESE (D.O. ZUHEROS)</i>

🌿 Rincón tradicional Cordobés / Traditional Cordovan corner

SALMOREJO TÍPICO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO 9 € <i>CORDOBAN SALMOREJO WITH HAM AND EGG</i>
BASTONES DE BERENJENAS REBOZADOS CON MIEL DE CAÑA 9 € <i>BATTERED AUBERGINE STICKS WITH CANE HONEY</i>
FLAMENQUÍN TRADICIONAL CORDOBÉS CON PATATAS Y PIMIENTOS 12 € <i>TRADITIONAL CORDOBAN FLAMENQUIN WITH POTATOES AND PEPPERS</i>



No nos olvidamos de las personitas, consulte las opciones para los pequeños paladares
We don't forget the little ones, ask our team about the options for the small palates



Disponemos de Menú mediodía: De lunes a viernes de 13 h a 16 h. 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 SOBRE CREMA DE GARBANZOS, CALDO UNTUOSO DE JAMÓN Y ESPINACAS BABY CRUJIENTES 21 € <i>COD CONFIT SERVED ON CREAMED CHICKPEAS WITH A RICH HAM GRAVY AND CRISPY BABY SPINACH</i>
MERLUZA DE LONJA SOBRE PIMIENTOS ASADOS CON SALSA BEURRE BLANC CÍTRICA Y PICADA DE AVELLANAS 21 € <i>HAKE FROM THE FISH MARKET SERVED ON ROAST PEPPERS WITH A CITRUS BEURRE BLANC SAUCE AND HAZELNUTS</i>
SALMÓN ASADO SOBRE CREMA DE PATATA Y VERDURITAS GLASEADAS 21 € <i>ROAST SALMON SERVED ON CREAMED POTATOES AND GLAZED VEGETABLES</i>

🌿 Carnes / Meat

RABO DE TORO TRADICIONAL CORDOBÉS EN SALSA DE VINO TINTO CON PATATAS 22 € <i>TRADITIONAL CORDOBAN OXTAIL IN A RED WINE SAUCE WITH POTATOES</i>
ABANICO IBÉRICO CON PATATAS CONFITADAS, MANZANA ASADA Y FOIE 19 € <i>IBERIAN "ABANICO" PORK WITH GLAZED POTATOES, ROAST APPLE AND FOIE GRAS</i>
CODILLO DE CERDO GLASEADO CON CEBOLLITAS AL AMARETTO Y CREMA DE PATATA 19 € <i>GLAZED PORK KNUCKLE WITH SMALL ONIONS COOKED IN AMARETTO AND CREAMED POTATOES</i>
POLLO DE CORRAL EMPANIZADO CON EMULSIÓN DE SRIRACHA Y PATATAS CONFITADAS 17 € <i>BREADED FREE-RANGE CHICKEN WITH A SRIRACHA EMULSION AND GLAZED POTATOES</i>
HAMBURGUESA DE VACA EN PAN BRIOCHE CON HORTALIZAS, QUESO SEMICURADO Y BACON 17 € <i>BEEF BURGER SERVED IN A BRIOCHE BUN WITH GREEN VEGETABLES, SEMI-MATURE CHEESE AND BACON</i>
LOMO BAJO DE VACA CON PANADERAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 25 € <i>BEEF TENDERLOIN WITH SAUTÉED POTATO SLICES AND PADRÓN PEPPERS</i>

🌿 Para terminar bien / To finish well

PASTEL CORDOBÉS CON HELADO DE CAFÉ Y SALSA DE TOFFEE 9 € <i>CORDOBAN PIE WITH COFFEE ICE CREAM AND TOFFEE SAUCE</i>
TORRIJA TEMPLADA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA, SOPA DE COCO Y HIERBABUENA 9 € <i>WARM BRIOCHE TORRIJA WITH WHIPPED MILK ICE CREAM, COCONUT SOUP AND MINT</i>
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 9 € <i>CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM</i>
MILHOJAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRAMBUESAS Y COULÍS DE CHOCOLATE 9 € <i>VANILLA CREAM MILLE-FEUILLE WITH RASPBERRIES AND CHOCOLATE COULIS</i>
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE 9 € <i>APPLE TART WITH "DULCE DE LECHE" ICE CREAM</i>
BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA 9 € <i>WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>

Precios con IVA incluido / Prices include VAT

