



LA ALQUERÍA
t a b e r n a

MENU - CARTA

Descarga
Nuestra carta



LA ALQUERÍA
t a b e r n a

C/ Enrique Romero de Torres, 3 (Junto a Plaza del Potro) 14002 Córdoba

Tel: 957 480 877

Email: info@tabernalaalqueria.es

www.tabernalaalqueria.es



COMPARTIENDO Y TAPEANDO


1/2 RACIÓN RACIÓN

Jamón Ibérico de los pedroches Iberian ham / Jambon ibérique	9.75€	16.50€
Queso de Oveja Merina Curado de leche cruda  Raw milk Cured Merina Sheep Cheese Fromage de brebis mérinos affiné au lait cru	9.00€	14.00€
Mixto de Queso y Jamón  Iberian ham and cheese / Jambon ibérique et fromage	--	16.50€
Salmorejo cordobés con jamón y huevo   Cold tomato cream with hard-boiled egg and cured ham Crème de tomate parsemée d'oeuf dur et jambon cru	7.50€	10.50€
Mazamorra Andalusí de almendras con manzana, pasas y sardinas marinadas    Almond cream and marinated sardine fillet Crème froide aux amandes et sardine marinée	8.00€	10.75€
Hummus de aguacates con pan de pita y sésamo garrapiñado   Avocado hummus / Hummus d'avocats	8.00€	10.75€
Surtido andalusí. Salmorejo, hummus y mazamorra Salmorejo, Hummus and Andalusian cream tasting    Dégustation de salmorejo, hummus et crème andalouse	--	12.50€
Patatas Bravas a nuestra manera    Potatoes with "brava" sauce / Pommes de terre à la sauce "brava"	7.50€	9.50€
Patatas ali-oli con crujiente de cebolla    Potatoes with garlic sauce and crunchy onions Pommes de terre "alioli" et croustillants d'oignon	7.50€	9.50€
Croquetas caseras de puchero La Alquería    Home-made croquettes La Alquería Croquettes maison La Alquería	7.50€	10.00€
Croquetas de gambas al ajillo     Home-made croquettes garlic prawns Croquettes maison crevettes à l'ail	7.50€	10.00€
Berenjenas Fritas con Miel de caña y sésamo garrapiñado Fried Eggplants with Cane Honey and Caramelized Sesame   Aubergines Poêlées au Miel de Canne et au Sésame Caramélisé	7.50€	10.00€
Tosta de sardina ahumada marinada en soja de cítricos con base de salmorejo    Marinated and smoked sardine fillet on toasted slice of bread with citrus Tartine de sardine fumée marinée au soja d'agrumes sur lit de salmorejo	--	6.75€
Tosta de guacamole, boquerones en vinagre y cebolla roja Guacamole toast, pickled anchovies and red onion   Toasts de guacamole, anchois marinés et oignon rouge	--	6.75€
Ensaladilla del Chef con gambas    Chef's russian salad with prawns / Salade russe du chef aux crevettes	8.00€	10.75€
Taco "alquería" de Costillar de Cerdo confitado, aguacate, cebolla roja, raita de yogur y su toque de siracha (2 uds.) Confit Pork Ribs, avocado, red onion, yogurt raita and a touch of siracha Côtes de porc confites, avocat, oignon rouge, raita au yaourt et une touche de sriracha  	--	9.50€

ENSALADAS Y VERDURAS DE LA HUERTA



1/2 RACIÓN

RACIÓN

Ensalada La Alquería: Tomate, atún, huevo, cebolla, aceitunas negras



--

12.00€

Home-made salad: Tomato, tuna, egg, onion, black olives
Salade "maison": Tomate, thon, oeuf, oignon, olives noires

Ensalada variada con queso de cabra gratinado, frutos secos, jamón y balsámico de frambuesa



--

14.50€

Assortment of lettuces and goat's cheeses, iberian ham, dried fruits and raspberries blasamic dressing
Assortiment de laitues et fromage de chèvre, jambon iberique, fruits secs et vinaigrette balsamique aux framboises

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y cebolla roja



9.00€

13.50€

Salade of roasted and marinated red peppers, tuna fillet and red onion
Salade de poivrons rôtis, ventrèche de thon et oignon rouge

Falafel con Salsa de Hierbabuena



--

12.50€

Falafel with mint sauce / Falafel sauce à la menthe

Alcachofas confitadas con Salteado de Gambas al Ajillo

Artichokes uteed prawns and garlic

Artichauds confits et poêlée de crevettes à l'ail



--

14.00€

PESCADOS



1/2 RACIÓN

RACIÓN

Calamares fritos con mayonesa de kimchi



9.00€

13.00€

Fried squid with kimchi mayonnaise
Calamars frits et mayonnaise de kimchi

Bacalao frito a la cordobesa con alioli



9.50€

13.50€

Fried cod Cordoban style with aioli
Morue frite à la cordouane avec aioli

Boquerones Fritos



9.00€

13.00€

Fried anchoas / Anchois frits

Fritura variada de pescado: Gambón, bacalao, calamar, boquerón



--

24.00€

Fried fishes assortment: Prawn, cod, squid, anchovy
Assortissement de poissons frits: Crevette, cabillaud, calamar, anchois

Lubina al Horno (600 gr. aprox) con salsa bilbaina, patatas panaderas y verduras



--

17.50€

Baked Sea Bass with vegetables with Bilbao sauce and baked potatoes
Loup de mer au four avec légumes avec sauce Bilbao et pommes de terre au four

Pulpo braseado con parmentier y pimentón de la vera



--

18.50€

Grilled octopus with paprika parmentier
Poulpe à la plancha et son parmentier au paprika

Bacalao Gratinado con alioli y parmesano ó al PilPil



--

17.00€

Cod fillet gratiné with alioli and parmesan or to Pil Pil
Filet de cabillaud gratiné alioli et parmesan ou à Pil Pil

Tartar de atún rojo y aguacate



--

17.50€

Red tuna and avocado tartare / Tartare de thon rouge et avocat

CON HUEVOS



1/2 RACIÓN RACIÓN

Volcán de patatas con gulas y huevos     -- 12,00€
Volcano of potatoes, gulas and egg
Volcan de pommes de terre, gulas et oeuf

Volcán de patatas con jamón y huevo    -- 12,00€
Volcano of potatoes ham and egg
Volcan de pommes de terre jambon et oeuf






Revuelto de bacalao con patatas paja     -- 13.00€
Scrambled eggs with cod / Oeufs brouillés au cabillaud







ARROCES Y WOK & PASTAS



1/2 RACIÓN RACIÓN

Risotto de boletus y rabo de toro    -- 14.50€
Boletus risotto with bull's tail / Risotto de boletus et queue de taureau

Wok de pollo teriyaki con arroz basmati y verduras      -- 14.50€
Wok of teriyaki chicken and basmati rice with vegetables
Wok au poulet teriyaki, riz basmati et légumes



Wok de verduras y noodles con gambón y sepia       -- 14.50€
Vegetable wok and noodles with shrimp and cuttlefish
Wok de légumes et nouilles aux crevettes et seiche

Espaguetis boloñesa con parmesano   -- 10.50€
Spaghetti Bolognese with Parmesan
Spaghetti bolognaise au parmesan


CARNES



1/2 RACIÓN RACIÓN

Flamenquín cordobés de lomo, jamón, panceta y pimiento rojo -- 13.00€
Coated roll of ham and pork filet and bacon and red pepper  
(typical dish of Cordoba)
Filet de porc et jambon cru roulé et pané et bacon et poivron rouge





Puntas de solomillo a la antigua      9.50€ 14.50€
Old style filet mignon (pork meat) / Filets mignons à l'ancienne





Rabo de toro a la cordobesa  12.00€ 19.00€
Cordovan style bull tail / Queue de taureau à la cordouane



Pollo a la Moruna con Couscous   -- 15.00€
Moorish chicken style with couscous
Poulet à la marocaine servi avec son couscous

Abanico ibérico COVAP con patatas al mojo rojo -- 16.50€
Iberian pork COVAP steak with roasted potatoes and sauce "mojo picón"
Steak de porc ibérique COVAP et pommes de terre sautées sauce "mojo picón"

Presa iberica COVAP 300 gr. con patatas fritas caseras y pimiento del padrón -- 18,50€
Iberian prey COVAP 300 gr. with homemade fries and padrón pepper
Proie ibérique COVAP 300 gr. avec frites maison et piment padrón

Codillo de cerdo guisado y terminado al horno, con salsa de boletus al amontillado viejo     -- 17.50€
Pork knuckle stewed and finished in the oven, with sauce boletus al amontillado old
Jarret de porc mijoté et fini au four, avec sauce bolet al amontillado vieux

Pierna de cordero lechal al horno (baja temp., 24 horas) -- 22.50€
Delicious leg of lamb cooked in the oven at a low temperature (24 hours)
Gigot d'agneau cuit au four à basse température (24 heures)    

Solomillo de vaca carbuga con foie y verduras salteadas -- 22.50€
Carbuga beef sirloin with foie gras and sautéed vegetables  
Surlonge de bœuf Carbuga au foie gras et légumes sautés

CARNES A LA PIEDRA



1/2 RACIÓN RACIÓN

Presa Ibérica de Bellota COVAP 600 grs aprox. (la pieza) -- **39.00€**
 COVAP Acorn-fed Iberian Presa 600 grs approx. (the piece)
 Iberico Presa nourri au gland COVAP 600 grs env. (La pièce)

Chuleta de vaca "Gallega Carbuga" 1 kg -- **49.00€**
 Beef chop "Gallega Carbuga" 1 kg
 Côtelette de bœuf "Gallega Carbuga" 1 kg



Picaña de vaca "Black Angus" 400 grs -- **21.50€**
 "Black Angus" cow picaña 400 grs
 Picaña de vache "Black Angus" 400 grs

Lomo bajo de vaca "Gallega Carbuga" con 40 días de maduración 450grs. aprox -- **25.00€**
 Low loin of beef "Gallega Carbuga" with 40 days of maturation 450grs. approx
 Longe basse de boeuf "Gallega Carbuga" avec 40 jours de maturation 450grs. environ

PARA LOS PEQUES



1/2 RACIÓN RACIÓN



Lagrimitas de pollo con patatas fritas -- **9.50€**
 Chicken tears with fries / Larmes de poulet avec frites  

Huevos (2) con patatas y croquetas -- **9.00€**
 2 eggs, fried potatoes and croquettes   
 Oeufs (2), frites et croquettes





POSTRES LA ALQUERÍA







1/2 RACIÓN RACIÓN

Flan de Coco casero -- **5.00€**
 Home made coconut pudding / Flan antillais maison  

Tarta de queso con mermelada de arándanos -- **5.75€**
 Cheese cake with blueberry jam   
 Gâteau au fromage blanc, confiture de myrtille

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla -- **6.00€**
 Chocolate fondant with vainilla icecream    
 Coulant au chocolate, glace à la vainille

Pastel Cordobés con helado de turrón -- **5.50€**
 Cordobés cake with nougat ice cream    
 Gâteau Cordobés avec glace au nougat

Helado de Turrón con reducción de Pedro Ximénez (3 bolas) -- **5.75€**
 Nougat ice cream with Pedro Ximénez reduction (3 scoops)    
 Glace au nougat avec réduction de Pedro Ximénez (3 boules)




Torrija Brioche caramelizada con helado de leche merengada -- **6.25€**
 Caramelised French toast and milk ice creme   
 Pain perdu caramélisé servicio avec sa glace au lait meringué

Tabla de alérgenos

Si usted es alérgico a algún tipo de comida, indíquelo a nuestro personal.

If you are allergic to any food, please tell our staff about it.

Si vous êtes allergique, dites - le à notre personnel. Merci.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

1€ Servicio en mesa por persona

VEGETARIANOS


1/2 RACIÓN RACIÓN

Parrillada de verduras de la huerta Garden vegetable barbecue Barbecue de légumes du jardin	--	16.00€
Falafel con salsa de hierbabuena    Falafel with mint sauce Falafel au sauce à la menthe	--	12.50€
Croquetas de espinacas con piñones y pasas    Spinach croquettes with pine nuts and raisins Croquettes d'épinards, pignons et raisins secs	--	10.00€
Alcachofas confitadas con salsa ajo-perejil y pimiento asado -- Candied artichokes with garlic-parsley sauce and roasted pepper Artichauts confits sauce ail-persil et poivron rôti	--	12.50€
Salmorejo con daditos de manzana   Cold tomato cream Crème de tomates	7.50€	10.50€
Mazamorra andalusí de almendra    Almond cream Crème froide aux amandes	8.00€	10.75€
Hummus de aguacate con sésamo garrapiñado y pan de pita   Avocado hummus Hummus d'avocats	8.00€	10.75€
Surtido Andalusi (salmorejo ,hummus y mazamorra) -- Andalusian assortment (salmorejo, hummus and mazamorra) Assortiment andalou (salmorejo, houmous et mazamorra)	--	12,50€
Tabulé de verduras con aguacate   frutos secos , garbanzos y menta fresca Vegetable tabbouleh with avocado with nuts, chickpeas and fresh mint Taboulé de légumes à l'avocat aux noix, pois chiches et menthe fraîche	--	14.00€
Tosta de guacamole con aceitunas negras y cebolla roja  Guacamole toast with black olives and red onion Toast de guacamole aux olives noires et oignon rouge	--	6.00€
Wok de verduras y setas con noodles en salsa thai   Vegetable and mushroom wok with noodles in Thai sauce Wok de légumes et champignons avec nouilles à la sauce thaïlandaise	--	14.50€
Risotto de boletus  Boletus risotto Risotto de boletus	--	14.50€
Guacamole cortado a cuchillo con tortitas de maiz y un toque de siracha -- Knife-cut guacamole with corn tortillas and a touch of siracha Guacamole coupé au couteau avec tortillas de maïs et une touche de siracha	--	10.50€
Pisto cordobes con huevo de corral  Cordoban ratatouille with free-range egg Ratatouille de Cordoue et œuf fermier	--	10.50€



Agua y Refrescos

Agua Mineral 1/2	--	2.30€
Agua con gas 365ml	--	2.30€
Agua Mineral Botella 1 Litro	--	3.00€
Refrescos, Zumos y Mostos	--	2.70€
Casera 1/2 l	2.50€	--

Cervezas

Caña barril 25cl.	1.90€	--
Copa doble barril 35 cl	2.50€	--
Copa de balón 45 cl	3.50€	--
Jarra . barril 55cl	4.00€	--
Alhambra Especial 1/3 botella	2.70€	--
Mahou 5 Estrellas 1/3 botella	3,00€	--
Ambar sin gluten 1/3 botella	2.50€	--
Alhambra Rva. 1/3 botel	3.30€	--
Estrella galicia 1/3	3.00€	--

Copas de vino

Fino de rama "Doblas"	1.90€	--
Fino Solera "Gran Doblas"	2.50€	--
Copa blanco selección	3.50€	--
Copa rosado selección	3.50€	--
Copa tinto crianza selección	3.60€	--
Amontillado Viejo "Doblas"	3.00€	--

Tinto de verano

Copa	3.00€	--
Jarra 1 l	9.50€	--

Sangría

Copa	4.75€	--
Jarra 1 l	13.00€	--

Aperitivos

Vermouth	3.75€	--
Benjamín de Cava	4.50€	--
Kir de Cava al Casís "Royal"	4.50€	--
Pastis	4.50€	--
Campari	4.50€	--
Aperol Spritz	5.00€	--
Tinto de Verano	3.00€	--

Café, Licores, Brandys y Destilados

Café	--	1.80€
Infusión	--	1.80€
Caragillo	--	2.50€
Pedro Ximénez "Doblas" (Copa)	--	2.50€
Orujos, Pacharán, Anís, Brandy, Crema de Orujo	--	4.75€
Combinado Nacional	--	6.00€
Fray Angelico, Baileys,	--	6.00€
Combinado Importación	--	6.50€
Combinado Especial	--	8.50€
Combinado Premium	--	10.00€
Café Irlandés	--	8.00€
Brandy Carlos I Rva	--	10.00€
Whisky 12 Años	--	12.00€

VINOS GENEROSOS, D.O. MONTILLA-MORILES

	COPA	BOTELLA
Fino en Rama "Doblas" (D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	1.90€	12.00€
Pedro Ximénez dulce de Pasas (D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	2.75€	15.00€
Solera Ocho años Crianza (D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	2.50€	16.00€
Amontillado "Doblas" (D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	3.00€	18.00€

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Frizante Blanco	3.20€	15.00€
Trece Lagares "ecológico" (D.O. Montilla moriles) Uva 100% pedro ximenez	3.50€	16.00€
Blanco seco "selección sommelier" Entradas blandas, arroces marineros, mariscos plancha.	3.50€	16.50€
Rosado Cuatro rayas Vino rosado , Castilla León, Tempranillo, verdejo	3.50€	17.00€
La Camioneta D.O.Rueda Uva verdejo	3.50€	17.00€
Algarabía (D.O.Montilla-Moriles) Verdejo 100%	--	16.00€
Entrantes, frituras, mariscos, parrilladas verduras, tapasfrías		
Marques de frias D.O Rías Baixas Rias baixas, albariño	--	18.00€
José Pariente D.O.Rueda 100% Verdejo	--	19.00€
Enate 234 D.O. Somontano Uva Chardonnay	--	19.00€
Valduero Blanco D.O Ribera del Duero (Criado serie lias) 100% albillo mayor (Serie limitada)	--	21.00€



VINOS TINTOS


COPA

BOTELLA

Honoro Vera (D.O.Calatayud)	3.60€	17.00€
Uva Garnacha		
Tinto "selección sommelier"	3.60 €	17.50€
Carlos Serres (D.O. Rioja)	--	17.00€
Crianza, Uva Tempranillo		
Montabello Roble (D.O. Ribera del Duero)	--	17.50€
Uva tinta del país		
Pagos de Valcerracin (D.O. Ribera del Duero)	--	18.00€
Tempranillo 10 meses roble, peñañiel		
Fernández de Pierola Crianza (D.O. Rioja)	--	18.00€
Tempranillo		
Azpilicueta (D.O.C. Rioja)	--	18.00€
Tempranillo, Graciano y Mazuelo		
Pagos de Quintana Roble (D.O. Ribera del Duero)	--	18.00€
Tempranillo		
Flor de Vetus (D.O. Toro)	--	19.00€
Tempranillo		
Hito (D.O. Ribera del Duero)	--	19.00€
Tinto Fino 100%		
Martín Zurbano "Barón de Ley" (D.O. Rioja)	--	21.00€
Uva tempranito y garnacha		
Barón de Ley Maturana (D.O. Rioja)	--	22.00€
100% Maturana		
Dominio de Tares (D.O. Mencia)	--	26.00€
Cepas Viejas, Bierzo		
Valduero Tierras Altas 2 Maderas (D.O. Ribera Del Duero)	--	32.00€
Tempranillo		
Predicador (D.O. Rioja)	--	34.00€
Tempranillo, Vino de autor		
Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero)	--	34.00€
Tinto Tempranillo		

CAVAS Y ESPUMOSOS


COPA

BOTELLA

Cava Benjamín (Botella 20 el.)	--	4.50€
Agustí Torello Selección Reserva (D.O. Cava)	--	18.00€
"Macabeo, Xarel-Lo, Parellada"		
Aperitivos, entradas, frituras de pescado, marisco plancha, postre		

