



LA ALQUERÍA  
t a b e r n a

**El Chef recomienda:  
Carnes a la piedra.**

**Presa Ibérica de Bellota 600 grs.**  
aprox. la pieza.....30,00€

**Chuletón de vaca "gallega carbuga" a la  
piedra 1 kg.....42,00€**

**Picaña de vaca "Angus" a la  
piedra o parrilla 350 grs.....19,50€**

**Lomo bajo de vaca gallega carbuga  
375 grs. aprox.....18,50€**

**Lomo bajo de vaca gallega con 40 días de  
maduración (450 grs. aprox.).....23,00€**

**Pierna de cochinito al horno al estilo  
segoviano.....20,50€**

**SUGERENCIAS FUERA DE CARTA  
PREGUNTEN AL CAMARERO POR EL  
PESCAITO DEL DIA DE LONJA**

**Tartar de Atún Rojo y aguacate.....15,00€**

**Tataki de Atún Rojo.....15,00€**

**Ensalada templada de bacalao con patatas  
y naranjas de Palma del Río, cebolla roja y  
aceitunas negras.....12,50€**

**Lasaña de rabo de toro y verdura gratinada  
al horno.....14,00€**

**Rollito Andaluz de pollo y verduras  
con piñones, pasas y ras el hanut.....5,75€**

**Lubina al horno (600 grs. aprox.)  
con verduritas.....14,50€**

**Costillar de cerdo al horno lacado  
en salsa BBQ.....14,50€**

**Setas a la plancha con jamón Ibérico  
y salsa ajo perejil.....10,50€**

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

**SOLICITE CARTA DE ALÉRGENOS  
CONSULTE CON NUESTRO CAMARERO**

Tabla de alérgenos



**PRECIO IVA INCLUIDO**

**Servicio 1 euro/cubierto**



[www.tabernalalqueria.es](http://www.tabernalalqueria.es)

**COMPARTIENDO Y TAPEANDO**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Jamón Ibérico</b> .....	9.00€	15.00€
Iberian ham / Jambon ibérique		
<b>Queso de Oveja Curado</b> .....	7.00€	10.00€
Sheep cheese / Fromage de brebis		
<b>Mixto de Queso y Jamón</b> .....	--	15.00€
Iberian ham and cheese / Jambon ibérique et fromage		
<b>Salmorejo cordobés con jamón y huevo</b> .....	5.50€	8.50€
Cold tomato cream with hard-boiled egg and cured ham		
Crème de tomate parsemée d'oeuf dur et jambon cru		
<b>Mazamorra Andalusí de almendras con manzana, pasas y sardinas marinadas</b> .....	6.00€	8.50€
Almond cream and marinated sardine fillet		
Crème froide aux amandes et sardine marinée		
<b>Hummus de aguacates con pan de pita y sésamo garrapiñado</b> .....	6.00€	8.50€
Avocado hummus / Hummus d'avocats		
<b>Surtido andalusí. Salmorejo, hummus y mazamorra</b> .....	--	8.75€
Salmorejo, Hummus and Andalusian cream tasting		
Dégustation de salmorejo, hummus et crème andalouse		
<b>Patatas Bravas a nuestra manera</b> .....	5.50€	8.00€
Potatoes with "brava" sauce / Pommes de terre à la sauce "brava"		
<b>Patatas ali-oli con crujiente de cebolla</b> .....	5.50€	8.00€
Potatoes with garlic sauce and crunchy onions		
Pommes de terre "alioli" et croustillants d'oignon		
<b>Croquetas caseras de puchero La Alquería</b> .....	5.50€	8.00€
Home-made croquettes La Alquería		
Croquettes maison La Alquería		
<b>Croquetas de gambas al ajillo</b> .....	5.50€	8.00€
Home-made croquettes garlic prawns		
Croquettes maison crevettes à l'ail		
<b>Berenjenas Fritas con Miel de caña y sésamo</b> .....	6.00€	9.00€
Fried eggplant with Cane honey / Aubergines frites au Miel de canne		
<b>Tosta de sardina ahumada marinada en soja de cítricos con base de salmorejo</b> .....	--	4.50€
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		
<b>Tosta de guacamole y boquerones en vinagre</b> .....	--	4.50€
Anchovies in vinegar on toasted slice of bread with guacamole		
Tartine d'anchois au vinaigre et guacamole		
<b>Ensaladilla del Chef</b> .....	5.75€	8.50€
Chef's russian salad / Salade russe du chef		

**ENSALADAS Y VERDURAS DE LA HUERTA**

<b>Ensalada La Alquería</b> .....	--	9.00€
Home-made salad / Salade "maison"		
<b>Ensalada variada con queso de cabra gratinado, frutos secos, jamón y balsámico de frambuesa</b> .....	--	12.00€
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		
<b>Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y cebolla roja</b> .....	7.50€	12.00€
Salade of roasted and marinated red peppers, tuna fillet and red onion		
Salade de poivrons rôtis, ventrèche de thon et oignon rouge		
<b>Falafel con Salsa de Hierbabuena</b> .....	6.00€	9.25€
Falafel with mint sauce / Falafel sauce à la menthe		
<b>Alcachofas confitadas con Salteado de Gambas al Ajillo</b> .....	--	12.00€
Artichokes with sauteed prawns and garlic		
Artichauds confits et poêlée de crevettes à l'ail		
<b>Alcachofas confitadas con Jamón Ibérico</b> .....	7.50€	11.00€
Artichokes and Iberian ham		
Artichauds confits et jambon ibérique		
<b>Parrillada de verduras de la huerta</b> .....	--	12,50€
Grilled de vegetables / Grillad de légumes		

**CON HUEVOS**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Volcán de patatas con gulas y huevos</b> .....	--	10.50€
Volcano of potatoes, gulas and egg / Volcan de pommes de terre, gulas et oeuf		
<b>Volcán de patatas con jamón y huevo</b> .....	--	10.50€
Volcano of potatoes ham and egg		
Volcan de pommes de terre jambon et oeuf		
<b>Revuelto de bacalao con patatas paja</b> .....	--	10.50€
Scrambled eggs with cod / Oeufs brouillés au cabillaud		

**ARROCES Y WOK**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Risotto de boletus y rabo de toro</b> .....	--	12.50€
Boletus risotto with bull's tail / Risotto de boletus et queue de taureau		
<b>Wok de pollo teriyaki con arroz basmati y verduras</b> .....	--	12.00€
Wok of teriyaki chicken and basmati rice with vegetables		
Wok au poulet teriyaki, riz basmati et légumes		
<b>Wok de verduras y noodles con gambón y sepia</b> .....	--	12.50€
Vegetable wok and noodles with shrimp and cuttlefish		
Wok de légumes et nouilles aux crevettes et seiche		

**PESCADOS**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Calamares fritos con mayonesa de kimchi</b> .....	6.75	10.50€
Fried squid with kimchi mayonnaise		
Calamars frits et mayonnaise de kimchi		
<b>Bacalao frito con pimientos asados y alioli</b> .....	7.00	11.00€
Fried cod dice with roasted red peppers and alioli		
Dés de cabillaud frit, poivrons rouges rôtis et alioli		
<b>Boquerones Fritos</b> .....	6.75	10.50€
Fried anchoas		
Anchois frits		
<b>Fritura variada de pescado</b> .....	--	16.00€
Fried fishes assortment / Assortissement de poissons frits		
<b>Pulpo braseado con parmentier al pimentón de la vera</b> .....	--	16.00€
Grilled octopus with paprika parmentier		
Poulpe à la plancha et son parmentier au paprika		
<b>Bacalao Gratinado con alioli y parmesano ó al PilPil</b> .....	--	15.50€
Cod fillet gratiné with alioli and parmesan or PilPil		
Filet de cabillaud gratiné alioli et parmesan ou PilPil		
<b>Calamar Fino Plancha con CousCous de Tinta de Calamar y Mayonesa de Kimchi</b> .....	--	16.50€
Grilled calamari with couscous		
Calamar fin à la plancha, couscous		

**CARNES**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Flamenquín cordobés de lomo y jamón</b> .....	--	9.50€
Coated roll of ham and pork filet (typical dish of Cordoba)		
Filet de porc et jambon cru roulé et pané		
<b>Cochifrito ibérico de Los Pedroches</b> .....	--	11.50€
Iberian roasted pig from Los Pedroches		
Cochon grillé iberique de Los Pedroches		
<b>Puntas de solomillo a la antigua</b> .....	--	13.00€
Old style filet mignon (pork meat) / Filets mignons à l'ancienne		
<b>Rabo de toro a la cordobesa</b> .....	--	15.50€
Cordovan style bull tail / Queue de taureau à la cordouane		
<b>Pollo a la Moruna con Couscous</b> .....	--	12.00€
Moorish chicken style with couscous		
Poulet à la marocaine servi avec son couscous		
<b>Abanico ibérico con patatas al mojo rojo</b> .....	--	14.00€
Iberian pork steak with roasted potatoes and sauce "mojo picón"		
Steak de porc ibérique et pommes de terre sautées sauce "mojo picón"		
<b>Pierna de cordero lechal al horno (baja temp., 36 horas)</b> .....	--	19.50€
Delicious leg of lamb cooked in the oven at a low temperature (36 hours)		
Gigot d'agneau cuit au four à basse température (36 heures)		
<b>Parrillada de carne selecta (2 personas)</b> .....	--	26.00€
Grilled mixed meats / Grillade de viandes		
<b>Solomillo de vaca al foie con verduras salteadas</b> .....	--	18,50€
<b>Codillo asado al horno con salsa de setas al amontillado</b> .....	--	15,50€

**PARA LOS PEQUES**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Lagrimitas de pollo</b> .....	--	7.00€
Kid's Nuggets Chicken's / Nuggets Poulet		
<b>Huevos (2) con patatas y croquetas</b> .....	--	7.50€
2 eggs, fried potatoes and croquettes / Oeufs (2), frites et croquettes		
<b>Hamburguesa casera de ternera con patatas fritas</b> .....	--	8.50€
Homemade veal burger with fries		

**POSTRES LA ALQUERÍA**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Flan de Coco casero</b> .....	--	4.50€
Home made coconut pudding / Flan antillais maison		
<b>Tarta de queso con mermelada de arándanos</b> .....	--	5.00€
Cheese cake with blueberry jam		
Gâteau au fromage blanc, confiture de myrtille		
<b>Tarta de Zanahoria</b> .....	--	5.00€
Carrot cake		
Gâteau à la carotte		
<b>Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla</b> .....	--	5.00€
Chocolate fondant with vainilla icecream		
Coulant au chocolate, glace à la vainille		
<b>Pastel Cordobés</b> .....	--	4.50€
Cordovan Cake - Gâteau cordouan		
<b>Helado de Turrón con reducción de Pedro Ximénez</b> .....	--	4,75€
Ice nougat with Pedro Ximénez - Nougat glacé avec Pedro Ximénez		
<b>Torrija Brioche caramelizada con helado de leche merengada</b> .....	--	5,00€

## VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	COPA	BOTELLA
<b>Blanco seco "selección sommelier"</b> .....	2.75	12.00€
<i>Entradas blandas, arroces marineros, mariscos plancha.</i>		
<b>Algarabía (D.O. Montilla-Moriles)</b> .....	2.75	12.00€
<i>Verdejo 100%</i> <i>Entrantes, frituras, mariscos, parrilladas verduras, tapas frías</i>		
<b>Tierra Blanca, Semidulce (V. Tierra de Cádiz)</b> .....	3.00	13.00€
<i>Palomino fino.</i> <i>Entradas blandas, arroces marineros, fritos, quesos media curación</i>		
<b>Marqués de Frías (D.O. Rías Baixas)</b> .....	--	14.00€
<i>Albariño 100%</i> <i>Percebes, arroces marineros, frituras, mariscos cocidos, almejas</i>		
<b>Sentero Rosado D.O. Toro</b> .....	2.75	12.00€
<i>Uva tempranillo</i>		
<b>La Camioneta D.O. Rueda</b> .....	--	14.00€
<i>Uva verdejo</i>		
<b>Frizante Blanco</b> .....	--	12.00€
<b>Blanc Pescador (Aguja natural) D.O. Empodra.</b>		
<b>Uva. Macabeo, Parellada</b> .....	--	13.00€

## VINOS GENEROSOS, D.O. MONTILLA-MORILES

	COPA	BOTELLA
<b>Fino en Rama "Doblas" (D.O. Montilla-Moriles)</b> .....	1.70	9.00€
<i>Pedro Ximénez</i>		
<b>Amontillado "Doblas" (D.O. Montilla-Moriles)</b> .....	3.00	15.00€
<i>Pedro Ximénez</i>		
<b>Solera Ocho años Crianza (D.O. Montilla-Moriles)</b> .....	2.50	15.00€
<i>Pedro Ximénez</i>		
<b>Pedro Ximénez dulce de Pasas (D.O. Montilla-Moriles) ..</b>	2.75	15.00€
<i>Pedro Ximénez</i>		

## CAVAS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
<b>Agustí Torello Selección Reserva (D.O. Cava)</b> .....	--	18.00€
<i>Macabeo, Xarel-Lo, Parellada</i> <i>Aperitivos, entradas, frituras de pescado, marisco plancha, postres</i>		
<b>Cava Benjamín (Botella 20 cl.)</b> .....	--	3.50€

## VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>Tinto "selección sommelier"</b> .....	2.75	12.00€
<b>Monteabello Roble (D.O. Ribera del Duero)</b> .....	3.00	14.00€
<i>Uva tinta del país</i>		
<b>Honoro Vera (D.O. Calatayud)</b> .....	3.00	14.00€
<i>Uva Garnacha</i>		
<b>Fernández de Pierola Crianza (D.O. Rioja)</b> .....	--	15.00€
<i>Uva tempranillo</i>		
<b>Flor de Vetus (D.O. Toro)</b> .....	--	16.00€
<i>Tinta de Toro</i>		
<b>Hito (D.O. Ribera del Duero)</b> .....	--	17.00€
<i>Tinto Fino 100%</i>		
<b>Azpilicueta (D.O.C. Rioja)</b> .....	--	18.00€
<i>Tempranillo, Graciano, Majuelo</i>		
<b>Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero).</b>		
<b>Tinto Fino</b>	--	30.00€



PRECIO IVA INCLUIDO