



**LA ALQUERÍA**  
taberna

**EL CHEF RECOMIENDA  
CARNES A LA PIEDRA**

Presa Ibérica de Bellota	
600 grs. aprox. la pieza.....	33,00€
Chuletón de vaca "gallega carbuga" a la piedra 1 kg.....	45,00€
Picaña de vaca "Angus" a la piedra o parrilla 350 grs.....	19,50€
Lomo bajo de vaca gallega carbuga (375 grs. aprox).....	19,00€
Lomo bajo de vaca gallega con 40 días de maduración (450 grs. aprox.).....	25,00€

#### SUGERENCIAS FUERA DE CARTA

Pierna de cochinillo al horno al estilo segoviano.....	20,50€
TACO "ALQUERÍA" de Costillar de Cerdo confitado, aguacate, cebolla roja, raita de yogur y su toque de siracha (2 uds.).....	7,50€
Carrillada Ibérica al P.X. sobre parmentier de trufa blanca.....	14,50€
Revuelto de setas Shitake 2,0 .....	11,00€
Pan Bao "Andalusí" de cordero, aguacate, raita de yerbabuena y cebolla encurtida (2 uds.).....	8,00€
Tartar de Atún Rojo y aguacate .....	15,00€
Ensalada templada de bacalao con patatas y naranjas de Palma del Río, cebolla roja y aceitunas negras ....	12,00€
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.tabernalaalqueria.es](http://www.tabernalaalqueria.es)

#### COMPARTIENDO Y TAPEANDO

1/2 RACIÓN RACIÓN

Jamón Ibérico .....	9.00€	15.00€
Queso de Oveja Curado .....	7.00€	10.00€
Mixto de Queso y Jamón .....	--	15.00€
Salmorejo cordobés con jamón y huevo .....	5.75€	8.75€
Mazamorra Andalusí de almendras con manzana, pasas y sardinas marinadas .....	6.50€	9.00€
Hummus de aguacates con pan de pita y sésamo garrafiñado .....	6.50€	9.00€
Surtido andalusí. Salmorejo, hummus y mazamorra....	--	9.00€
Patatas Bravas a nuestra manera.....	6.00€	9.00€
Patatas ali-oli con crujiente de cebolla..	6.00€	9.00€
Croquetas caseras de puchero La Alquería.....	6.00€	9.00€
Croquetas de gambas al ajillo.....	6.00€	9.00€
Berenjenas Fritas con Miel de caña y sésamo.....	6.00€	9.00€
Tosta de sardina ahumada marinada en soja de cítricos con base de salmorejo.....	--	5.00€
Tosta de guacamole y boquerones en vinagre .....	--	5.00€
Ensaladilla del Chef.....	6.00€	9.00€

#### ENSALADAS Y VERDURAS DE LA HUERTA

1/2 RACIÓN RACIÓN

Ensalada La Alquería .....	--	9.00€
Ensalada variada con queso de cabra gratinado, frutos secos, jamón y balsámico de frambuesa.....	--	12.00€
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y cebolla roja .....	7.50€	12.00€
Falafel con Salsa de Hierbabuena. ....	6.50€	9.50€
Alcachofas confitadas con Salteado de Gambas al Ajillo. ....	--	12.00€
Alcachofas confitadas con Jamón Ibérico. ....	7.50€	11.00€
Parrillada de verduras de la huerta.....	--	12,50€

#### CON HUEVOS

1/2 RACIÓN RACIÓN

Volcán de patatas con gulas y huevos.....	--	10.50€
Volcán de patatas con jamón y huevo .....	--	10.50€
Revuelto de bacalao con patatas paja.....	--	10.50€

#### ARROCES Y WOK

1/2 RACIÓN RACIÓN

Risotto de boletus y rabo de toro.....	--	12.50€
Wok de pollo teriyaki con arroz basmati y verduras.....	--	12.00€
Wok de verduras y noodles con gambón y sepia.....	--	12.50€

#### PESCADOS

1/2 RACIÓN RACIÓN

Calamares fritos con mayonesa de kimchi.....	7.00	11.00€
Bacalao frito con pimientos asados y alioli .....	7.00	11.00€
Boquerones Fritos .....	7.00	11.00€
Fritura variada de pescado.....	--	18.00€
Lubina al Horno (600 gr. aprox) con verduritas .....	--	15.50€
Pulpo braseado con parmentier al pimentón de la vera .....	--	16.00€
Bacalao Gratinado con alioli y parmesano ó al PilPil.....	--	15.50€
Calamar Fino Plancha con verduritas y Mayonesa de Kimchi.....	--	16.50€

#### CARNES

1/2 RACIÓN RACIÓN

Flamenquín cordobés de lomo y jamón.....	--	9.50€
Cochifrito ibérico de Los Pedroches.....	--	11.50€
Puntas de solomillo a la antigua.....	8.00	13.00€
Rabo de toro a la cordobesa .	9.50	15.50€
Pollo a la Moruna con Couscous.....	--	12.00€
Abanico ibérico con patatas al mojo rojo.....	--	14.50€
Pierna de cordero lechal al horno (baja temp., 36 horas).....	--	19.50€
Parrillada de carne selecta (2 personas) .....	--	26.00€
Solomillo de vaca al foie con verduras salteadas.....	--	19,50€
Codillo asado al horno con salsa de setas al amontillado.....	--	15,50€

#### PARA LOS PEQUES

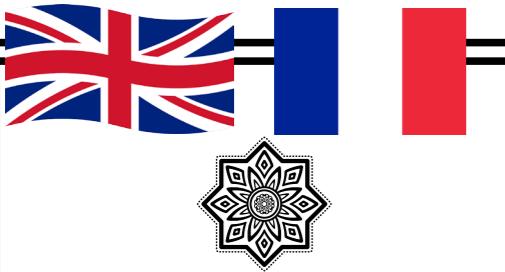
1/2 RACIÓN RACIÓN

Lagrimitas de pollo.....	--	8.00€
Huevos (2) con patatas y croquetas.....	--	8.00€
Hamburguesa casera de ternera con patatas fritas .....	--	8.50€

#### POSTRES LA ALQUERÍA

1/2 RACIÓN RACIÓN

Flan de Coco casero.....	--	4.50€
Tarta de queso con mermelada de arándanos.....	--	5.00€
Tarta de Zanahoria.....	--	5.00€
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla .....	--	5.00€
Pastel Cordobés .....	--	4.50€
Helado de Turrón con reducción de Pedro Ximénez		4,75€
Torrijas Brioche caramelizada con helado de leche merengada		5,00€



**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.....	33,00€
Chuletón de vaca "gallega carbuga" a la piedra 1 kg.....	45,00€
Picaña de vaca "Angus" a la piedra o parrilla 350 grs.....	19,50€
Lomo bajo de vaca gallega carbuga (375 grs. aprox).....	19,00€
Lomo bajo de vaca gallega con 40 días de maduración (450 grs. aprox.).....	25,00€

**SUGERENCIAS FUERA DE CARTA**

Pierna de cochinillo al horno al estilo segoviano.....	20,50€
TACO "ALQUERÍA" of pork Cutlet, with guacamole, yogourt sauce and red onion	
TACO "ALQUERÍA" de côte de porc, guacamole, sauce yogurt et oignon rouge .....	7,50€
Iberian flesh of the jaw with Pedro Ximénez and white truffle puré Jous de porc ibérique au Pedro Ximénez sur parmentier de truffe blanche.....	14,50€
Revuelto de setas Shiitake 2.0 ..... 11,00€	
"Bao" bread of Andalusian lamb with guacamole, yogurt and mit sauce with onion (2 uds.)	
Pain "Bao" à l'aigneau façon andalusi, guacamole, sauce yaourt et mente et oignon .....	8,00€
Tartar de Atún Rojo y aguacate .....	15,00€
Ensalada templada de bacalao con patatas y naranjas de Palma del Río, cebolla roja y aceitunas negras ....	12,00€
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 ALÉGENOS**  
**CONSULTE CON NUESTRO CAMARERO**

Tabla de alérgenos



**PRECIO IVA INCLUIDO**

Servicio 1 euro/cubierto



**COMPARTIENDO Y TAPEANDO**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Iberian ham / Jamon ibérico .....</i>	9.00€	15.00€
<i>Sheep cheese / Fromage de brebis .....</i>	7.00€	10.00€
<i>Iberian ham and cheese / Jamon ibérico et fromage .....</i>	--	15.00€
<i>Cold tomato cream with hard-boiled egg and cured ham .....</i>	5.75€	8.75€
<i>Crème de tomate parsemée d'oeuf dur et jambon cru .....</i>	6.50€	9.00€
<i>Almond cream and marinated sardine fillet .....</i>	Crème froide aux amandes et sardine marinée	
<i>Avocado hummus / Hummus d'avocats .....</i>	6.50€	9.00€
<i>Salmorejo, Hummus and Andalusian cream tasting .....</i>	--	9.00€
Dégustation de salmorejo, hummus et crème andalouse		
<i>Potatoes with "brava" sauce / Pommes de terre à la sauce "brava" .....</i>	6.00€	9.00€
<i>Potatoes with garlic sauce and crunchy onions .....</i>	6.00€	9.00€
Pommes de terre "alioli" et croustillants d'oignon		
<i>Home-made croquettes La Alquería .....</i>	6.00€	9.00€
Croquettes maison La Alquería		
<i>Home-made croquettes garlic prawns .....</i>	6.00€	9.00€
Croquettes maison crevettes à l'ail		
<i>Fried eggplant with Cane honey / Aubergines frites au Miel de canne .....</i>	6.00€	9.00€
<i>Marinated and smoked sardine fillet on toasted slice of bread with citrus ..</i>	--	5.00€
Tartine de sardine fumée marinée au soja d'agrumes sur lit de salmorejo		
<i>Anchovies in vinegar on toasted slice of bread with guacamole .....</i>	--	5.00€
Tartine d'anchois au vinaigre et guacamole		
<i>Chef's russian salad / Salade russe du chef .....</i>	6.00€	9.00€

**ENSALADAS Y VERDURAS DE LA HUERTA**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Home-made salad / Salade "maison" .....</i>	--	9.00€
<i>Assortment of lettuces and goat's cheeses, iberian ham, dried fruits and raspberries blasamic dressing .....</i>	--	12.00€
Assortiment de laitues et fromage de chèvre, jambon ibérique, fruits secs et vinaigrette balsamique aux framboises		
<i>Salade of roasted and marinated red peppers, tuna fillet and red onion .....</i>	7.50€	12.00€
Salade de poivrons rôtis, ventrèche de thon et oignon rouge		
<i>Falafel with mint sauce / Falafel sauce à la menthe .....</i>	6.50€	9.50€
<i>Artichokes with sauteed prawns and garlic .....</i>	--	12.00€
Artichauds confits et poêlée de crevettes à l'ail		
<i>Artichokes and Iberian ham .....</i>	7.50€	11.00€
Artichauds confits et jambon ibérique		
<i>Grilled de vegetables / Grillad de légumes .....</i>	--	12,50€

**CON HUEVOS**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Volcano of potatoes, gulas and egg .....</i>	--	10.50€
Volcan de pommes de terre, gulas et oeuf		
<i>Volcano of potatoes ham and egg .....</i>	--	10.50€
Volcan de pommes de terre jambon et oeuf		
<i>Scrambled eggs with cod / Oeufs brouillés au cabillaud .....</i>	--	10.50€

**ARROCES Y WOK**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Boletus risotto with bull's tail / Risotto de boletus et queue de taureau .....</i>	--	12.50€
Wok of teriyaki chicken and basmati rice with vegetables .....	--	12.50€
Wok au poulet teriyaki, riz basmati et légumes		
<i>Vegetable wok and noodles with shrimp and cuttlefish .....</i>	--	12.50€
Wok de légumes et nouilles aux crevettes et seiche		

**PESCADOS**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Fried squid with kimchi mayonnaise .....</i>	7.00	11.00€
Calamars frits et mayonnaise de kimchi		
<i>Fried cod dice with roasted red peppers and alioli .....</i>	7.00	11.00€
Dés de cabillaud frit, poivrons rouges rôtis et alioli		
<i>Fried anchos / Anchois frits .....</i>	7.00	11.00€
Fish assorts / Assortissement de poissons frits...	--	18.00€
See bass cookies in oven with vegetable .....	--	15.50€
Bar/loup de mer avec de légumes		
<i>Grilled octopus with paprika parmentier .....</i>	--	16.00€
Poulpe à la plancha et son parmentier au paprika		
<i>Cod fillet gratiné with alioli and parmesan or PilPil .....</i>	--	15.50€
Filet de cabillaud gratiné alioli et parmesan ou PilPil		
<i>Grilled calamari with kimchi mayonnaise .....</i>	--	16.50€
Calamar fin à la plancha et mayonnaise de kimchi		

**CARNES**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Coated roll of ham and pork filet (typical dish of Cordoba) .....</i>	--	9.50€
Filet de porc et jambon cru roulé et pané		
<i>Iberian roasted pig from Los Pedroches .....</i>	--	11.50€
Cochon grillé ibérique de Los Pedroches		
<i>Old style filet mignon (pork meat) / Filets mignons à l'ancienne .....</i>	8.00	13.00€
<i>Cordovan style bull tail / Queue de taureau à la cordouane .....</i>	9.50	15.50€
<i>Moorish chicken style with couscous .....</i>	--	12.00€
Poulet à la marocaine servi avec son couscous		
<i>Iberian pork steak with roasted potatoes and sauce "mojo picón" .....</i>	--	14.50€
Steak de porc ibérique et pommes de terre sautées sauce "mojo picón"		
<i>Delicious leg of lamb cooked in the oven at a low temperature (36 hours) .....</i>	--	19.50€
Gigot d'agneau cuit au four à basse température (36 heures)		
<i>Grilled mixed meats / Grillade de viandes .....</i>	--	26.00€
Solomillo de vaca al foie con verduras salteadas .....	--	19,50€
<i>Grilled knuckle cooked in with mushrooms sauce .....</i>	--	15,50€
Épaule de porc cuit au four, sauce de champignon au vin sec		
<i>Lasagne of beef tail with vegetable .....</i>	--	14,00€
Lasagne de queue de veau et légumes		

**PARA LOS PEQUES**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Kid's Nuggets Chicken's / Nuggets Poulet .....</i>	--	8.00€
2 eggs, fried potatoes and croquettes / Oeufs (2), frites et croquettes .....	--	8.00€
<i>Homemade veal burger with fries .....</i>	--	8.50€
Hamburger de veau maison et frites		

**POSTRES LA ALQUERÍA**

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<i>Home made coconut pudding / Flan antillais maison .....</i>	--	4.50€
Cheese cake with blueberry jam .....	--	5.00€
Gâteau au fromage blanc, confiture de myrtille		
<i>Carrot cake .....</i>	--	5.00€
Gâteau à la carotte		
<i>Chocolate fondant with vainilla icecream .....</i>	--	5.00€
Coulant au chocolate, glace à la vanille		
<i>Cordovan Cake - Gâteau cordouan .....</i>	--	4.50€
Ice nougat with Pedro Ximénez - Nougat glacé avec Pedro Ximénez .....	--	4,75€
<i>Caramelised French toast and milk ice creme .....</i>	--	5.00€
Pain perdu caramélisé service avec sa glace au lait meringué		