



Abriendo boca

To Start | Pour Commencer

1/2 Ración Ración

Jamón ibérico

| Iberian ham | Jambon ibérique

11.50€ 19.50€

Caña de lomo ibérica

| Iberian cured loin | Coppa espagnole

11.50€ 19.50€

Queso de oveja curado 🍷

| Cured sheep's cheese | Fromage de brebis affiné

10.00€ 15.50€

Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo y queso) 🍷

| Mixed iberian meats & cheese
| Assortiment de charcuterie ibérique et fromage

-- 22.00€

Tosta de anchoa del Cantábrico sobre pan rústico y 🍷🍷

Picada de tomate (mínimo 2 unidades)

Cantabrian anchovy (min. 2) / Anchois de Cantabrie (min. 2)

-- 2.75€

Tosta de guacamole con boquerón en vinagre "mariposa" 🍷🍷

Y reducción de piparra y aceituna (mínimo 2 unidades)

Guacamole & anchovy toast / Tartine de guacamole et anchois (min. 2)

-- 3.50€

Salmorejo cordobés con huevo y jamón 🍷🍷

| Cold tomatoes cream with egg and ham
| Salmorejo de cordoue (crème froide de tomates et pain)

8.50€ 12.00€

Mazamorra andalusí de almendra con pasas y sardina ahumada 🍷🍷🍷

| Andalusian mazamorra
(Almonds cream with candied fruits and marinated sardine
| Mazamorra andalouse
(Crème froide d'amandes avec abricots secs et sardine fumée)

9.50€ 13.00€

Boquerones en vinagre "mariposa" premium 🍷

Marinated white anchovies / Anchois au vinaigre "mariposa"

8.50€ 14.00€

Patatas bravas a nuestra manera 🍷🍷🍷

Patatas bravas "our way" / Patatas bravas à notre façon

8.00€ 11.00€

Ensaladilla del chef con pulpo y gambas 🍷🍷🍷🍷

Octopus & prawn salad / Salade russe au poulpe et crevettes
(Con huevo frito +1.20€)

9.75€ 13.75€

Berenjenas fritas con miel de caña y sésamo garrapiñado



Fried eggplant with honey / Aubergines frites au miel 🍷🍷

8.00€ 11.00€

Croquetas caseras de puchero (receta de la abuela) 🍷🍷🍷

Homemade stew croquettes / Croquettes maison au ragoût

7.75€ 10.75€

Brioche de atún rojo macerado en aceite de trufa guacamole cebolla  
Encurtida y mayo kimchi (contrastes para el paladar)

| Bluefin tuna brioche, guacamole,
onion and kimchi mayonnaise (2 units)
| Brioche au thon rouge, guacamole,
oignon et mayonnaise kimchi (2 un.)

13.50€ 2 unidades

Gambas blancas de Huelva cocidas 

Cooked white prawns from Huelva / Crevettes blanches cuites de Huelva

-- 16.00€

Patatas aliñadas con melva   

Potatoes dressed with tuna / Pommes de terre assaisonnées au thon

-- 13.50€

Entrantes y ensaladas de la huerta

1/2 Ración Ración

| Starters, vegetables & salads of kitchen garden
| Entrées et salades du potager

**Ensalada Alquería mediterránea
(Atún, aceituna, pepino, cebolla, huevo, tomate)**  

| Alquería (mediterranean) salad
| Salade Alquería (œufs, thon, tomates, oignons et olives noires)

-- 13.50€

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún 


| Roasted pepper salad with tuna belly in olive oil,
onion and black olives
| Salade de poivrons rôtis et ventreche de thon,
oignons et olives noires

9.50€ 14.50€

Alcachofas Alquería a la montillana con jamón ibérico 





| Montillana-style artichokes with iberian ham
| Artichauts à la montillana et jambon ibérique
(au vin de Montilla et Moriles)

-- 15.00€

Habitas baby con huevo y lonchas de jamón ibérico 

| Baby broad beans with iberian ham
| Fèves "baby" au jambon ibérique






-- 15.50€

Volcán de patatas con huevo y (jamón o gulas)    

| Potato "volcano" with egg and gulas or ham
| Volcan de pommes de terre, œuf et gulas ou jambon sec

-- 13.50€

Sarten de patatas arrieras

Con gambas al ajillo, alioli y huevo (quien lo prueba repite)     

| "Arrieras" skillet potatoes,
prawns in garlic oil, alioli sauce and egg
| Poêlée de pommes de terre,
crevettes à l'ail, sauce alioli et oeuf "Arrieras »

-- 16.00€

Pisto cordobés con huevo de corral 

Cordobés (pisto with egg) / Ratatouille de cordoue avec oeuf (pisto)

-- 13.00€

Pescados de nuestra costa

Fish | Poissons

Calamares fritos con mayo kimchi

Fried squid with kimchi | Calamars frits et kimchi

1/2 Ración Ración

-- 15.00€

Pijotas fritas

Fried whiting | Merlan frit

-- 17.00€

Bacalao frito a la cordobesa con su alioli

Cordobés fried cod | Morue frite à la mode de cordoue

-- 15.00€

Boquerones fritos

Fried anchovies | anchois frits

-- 15.00€

Fritura variada fuente de pescado según lonja (Preguntar al camarero)

Assorted fried fishes | Friture de poissons (selon arrivage)

-- 29.00€

Pulpo braseado con parmentier y pimentón de la vera

| Grilled octopus with parmentier | Poulpe braisé et parmentier

-- 19.50€

Lomo de bacalao gratinado con alioli y parmesano

| Cod fillet with gratiné alioli | Dos de morue gratiné à l'aïoli

-- 19.00€

Cazuela de gambón al ajillo y rape

| Grilled prawns in olive oil & monkfish casserole

| Casserole de gambas à l'ail et lotte

-- 19.00€

Atún rojo de almadraba

Bluefin Tuna | Thon Rouge

1/2 Ración Ración

Tartar de atún rojo (descargamento) con aguacate

Bluefin tuna tartare | Tartare de thon rouge et d'avocat

-- 19.00€

Solomillo de atún rojo a la parrilla con salteado de verduras al wok

Grilled tuna sirloin | Filet de thon rouge grillé

-- 19.50€

Brioche de atún rojo macerado en aceite de trufa con aguacate Mayo kimchi y cebolla encurtida

| Bluefin tuna brioche, guacamole,
onion and kimchi mayonnaise (2 Units)

| Brioche au thon rouge, guacamole,
oignon et mayonnaise kimchi (2 Un.)

13.50€ 2 unidades

Nuestras carnes del valle y la dehesa de Los Pedroches

| Our meats from the valley and the pastureland of Los Pedroches
| Nos viandes de la vallée et des pâturages de Los Pedroches

	1/2 Ración	Ración
Flamenquín "Alquería " (lomo panceta, jamón y pimiento rojo) Flamenquín "Alquería" (coated roll of ham, pork filet, bacon and red peppers) Flamenquín "Alquería" (filet de porc, jambon cru, bacon et poivron rouge, roulé et pâné)	--	15.00€
Torreznos de soria con patatas del torcal y pimiento del padrón Soria pork cracklings Friton de soria (couennes de porc frites)	--	16.00€
Puntas de solomillo a la antigua Old-fashioned sirloin tips Filets mignons de porc à l'ancienne (sauce crème et moutarde)	10.50€	16.00€
Churrasco cordobes a la parrilla Cordobés churrasco / Steak de porc de Cordoue	--	17.50€
Abanico ibérico bellota "COVAP" "Abanico" iberian pork / Abanico porc ibérique	--	18.50€
Presa ibérica de bellota "COVAP" 300gr aprox "Presa" iberian pork (300g) / Presa porc ibérique (300g)	--	19.50€
Pierna de cordero lechal al horno Roasted suckling lamb / Épaule d'agneau de lait au four	--	26.00€
Rabo de toro a la cordobesa 🍷 Cordovan style bull's tail Queue de taureau à la cordouane	14.50€	20.00€
Parrillada Alquería: presa ibérica, abanico ibérico, solomillo, butifarra jurado, chorizo criollo con patatas del torcal y pimientos del Padrón Alquería Grill Platter: Iberian pork shoulder, Iberian pork fan, sirloin steak, soldier sausage, Creole chorizo with Torcal potatoes and Padrón peppers Assiette de grillades Alquería : épaule de porc ibérique, escalope de porc ibérique, faux-filet, saucisse de cheval, chorizo créole avec pommes de terre Torcal et poivrons Padrón	--	37.00€

A la piedra (disponible sólo en terraza)

Stone-Grilled / À La Pierre

	1/2 Ración	Ración
Picaña de vaca black angus 350 gr aprox Black angus picanha (350g) / Picanha black angus (350g)	--	22.50€
Lomo bajo de vaca Gallega madurado 400gr aprox Dry-aged Galician beef striploin (40 days of dry-aged) (400g) Entrecôte de boeuf de Galice (40 jours de maturation) (400g)	--	25.50€
Presa ibérica de bellota covap 550 gr aprox "Presa" iberian pork (550g) / Presa steak de porc ibérique (550g)	--	41.00€

Para los niños

For childrens / Pour les enfants

	1/2 Ración	Ración
Lagrimitas de pollo con patatas fritas 🍷🍷 Chicken nuggets with fries Nuggets de poulet avec frites	--	10.50€
Huevo (2) patatas y croquetas de puchero (2) 🍷🍷🍷 2 fried eggs with fries and homemade croquettes 2 œufs au plat avec frites et croquettes maison	--	10.50€
Espaguetis boloñesa casera con parmesano 🍷🍷 Spaghetti homemade bolognese Spaghettis bolognaise maison	--	13.50€

Postres

Desserts | Desserts

	1/2 Ración	Ración
Flan de coco casero 🍷🍷 Homemade coconut flan Flan à la noix de coco maison	--	5.50€
Pastel cordobés con helado de turrón 🍷🍷🍷🍷 Cordobés cake with icecream nougat Gâteau de Cordoue et glace nougat	--	6.50€
Tarta de queso con mermelada de arándanos 🍷🍷🍷 Cheesecake with blueberry marmelade Cheesecake et sa couverture à la confiture de myrtille	--	6.50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla 🍷🍷🍷🍷 Chocolate coulant Coulant au chocolat et sa glace vanille	--	6.75€
Torrija caramelizada brioche con helado de leche merengada 🍷🍷🍷 Caramelized brioche French toast with meringue ice cream Pain perdu brioché caramélisé avec glace à la meringue	--	7.00€
Helado de turrón con reducción de P.X. 🍷🍷🍷🍷 Nougat ice cream with p.X. Glace au nougat et p.X.	--	6.75€

* **Servicio mesa y pan 1,00€ pax**
Service | Bread/Pain (per pax)

* **Suplemento de salsas 0,75€**
Supplément | sauces (mayonnaise, ketchup, etc...)

* **Degustación de aceite 0,75€**
Extra Virgin Spanish Oil Tasting/ Dégustation d'huile vierge extra espagnole