

RESTAURANTE
PUERTA SEVILLA

VI JORNADAS DEL
TARTAR

ATUN - MERO - SALMÓN VERDURAS -
STEAK TARTAR - PRESA

ATÚN Y CEREZAS 20€

SALMÓN 14€

MERO CON LECHE DE COCO 16€

DE LA HUERTA Y ESPUMA DE

ALBAHACA 12€

STEAK TARTAR 20€

PRESA A LA MOSTAZA 16€

LAUS





PUERTA SEVILLA

TABERNA RESTAURANTE CÓRDOBA

IBÉRICOS/iberian

DE LOS PEDROCHES

Jamón Iberico de los Pedroches 22,14 €

Iberian Ham with freshly toasted bread and tomato drops Jambon

Carra de lomo 15,00 €

Loin cured cuts

Queso añejo manchego (Quintanar de la Orden)..... 15,00 €

Cured Cheese (Quintanar de la Orden)

Surtido Iberico de los Pedroches 13,22 €

Selection of Iberian sausages from "Valle de los Pedroches"



VERDURITAS/vegetables

Tomates alinados con ajitos fritos y arbequino.....6,50 €

Seasoned tomatoes with purple garlic and olives

Tomate rojo con sardina ahumada y vinagreta de frutas.....8,50 €

Red tomato with smoked sardine and citrus vinaigrette

Panachè de verduras con almendras y salmorretà 8,50 €

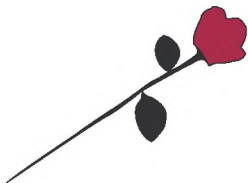
Vegetable panache with almonds and spanish paprika

Queso de cabra con ensalada dulce de frutos rojos..... 8,50 €

Goat cheese with sweet raspberry salad and small toasts

Ensalada tibia de tallos verdes y perdiz escabechada 8,50 €

Warm salad of green stems and pickled partridge



NUESTRO FOIE/our foie

Nuestros platos de Foie

La delicadeza no sólo se aprecia en el paladar...

Foie casero con confitura de frambuesa y helado de higo.....17,82 €

Homemade foie with raspberry jam and fig ice cream

Hojaldrado suflado con foie, manzana y dulce de P X..... 18,36 €

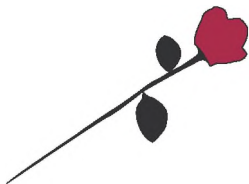
Puff pastry with foie, apple and sweet "Pedro Ximenez".

Setas variadas con frutas foie y huevo tibio 12,96 €

Mixed mushrooms with truffle foie and boiled egg

Milhoja de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y dulce de higo..... 13,50 €

Milhoja of foie and goat cheese with caramelized apple and raspberry cake



ENTRANTES/starters

- Habitas rotas con huevo y jamón ibérico* 13,20 €
Beans with scrambled eggs and ham
- Alcachofas salteadas con vieiras del Cantábrico*..... 12,96 €
Confited artichokes with shellfish
- Revuelto de patatas con papada de ibérico y pimientos verdes...* 10,80 €
Scrambled potatoes with iberian ham and green peppers
- Parrillada de verduras* 10,26 €
Grilled vegetables.
- Arroz con pescado y marisco* 19,44 €
Rice with fish and shellfish
- Arroz caldoso con carabineros* 23,76 €
Rice soup with shellfish.
- Sopa de ave o de pescado y marisco* 8,64 €
Chicken soup or fish and shellfish soup



PESCADOS/fish

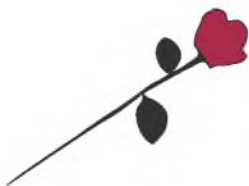
*Lubina del Coto de Donana a la plancha
con verduritas y zanahoria especiada 20,52 €*
Grilled sea bass from "Coto de Donana" with vegetables and spiced carrot

*Lomo de bacalao con semillas de soja
encebolladas y hierbabuena 18,36 €*
Cod loin with soy beans onions and aromatic herbs.

*Merluza a la parrilla con jugo de
guisante y espinacas 16,00 €*
Grilled hake with pea juice and spinach

*Tartar de salm3n aderezado
con encurtido y especias 14,30 €*
Salmon tartar flavored with pickled vegetables and spices

Pescado de temporada 19,00 €
Season fish



CARNES/meats

Solomillo de ternera gallega con patata cremosa, y reduccion de moscatel 23.76 €
Beef sirloin with creamy potato and reduction of Moscatel.

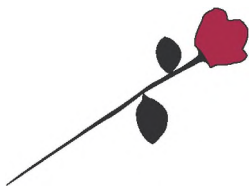
Solomillo ibérico con migas camperas almendras y dulce de PX..... 12.96 €
Iberian pork sirloin with "Migas Camperas" almonds and sweet Pedro Ximenez

Presa Iberica con verduritas saltadas..... 17.28 €
Iberian pork steak with vegetables.

Lomo de buey con patatitas 23.76 €
Beef loin with small potatoes

Confit de pato con pinones y jugo de frutas con timbal de patatas.... 12.96 €
Duck confit with pine nuts and fruit juice on creamy potatoe pie.

Chuletitas de cordero lechal a la parrilla 17.28 €
Lamb cuttes in its own juice with potatoes



CORDOBESA/from Córdoba

Perol cordobés 15,00 €
Perol cordobés

Salmorejo 8,50 €
Salmorejo (Cold tomato cream with garlic, day old bread and extra virgin olive oil)

Berenjenas fritas..... 9,00 €
Fried eggplants

Rabo de toro..... 16,20 €
Coxtail

Codillo estofado a la antigua 16,20 €
Pork knuckle stéw "a la antigua"

Flamenquin de jamón ibérico con patatas 12,00 €
Flamenquin with potatoes (fried meat roll is stuffed with iberian)



MENÚS/menus

Menù de la Casa

De lunes a viernes excepto festivos y vísperas.

*Salmorejo con berenjenas fritas
&
Sopa de puchero con picadillo y picatostes*

*Bollita de merluza frita con fideua
&
Guisote de rabo de toro con patatas*

Postre del dia y una bebida

*Salmorejo with fried eggplants
or
Soup of chickpea stew*

*Ball of fried hake with fideua
or
Oxtail stew with potatoes*

*Daily dessert
One drink*

*Bread service 1.83
Included taxes (10%)
Ask us for our steaks*

19.44 €

*Servicio de pan 1.83
Iva incluido (10%)*



POSTRES

<i>Epuma de crema cordobesa con gel de toffee salado y Helado de canela</i>	5,94 €
<i>Cremoso de chocolate blanco con Helado de mango y azahar</i>	5,94 €
<i>Couland relleno de F-X (1º Premio gastronómico maridaje con F-X) (Elaboración 10min)</i>	6,94 €
<i>Tocinito de cielo con caramelo y helado de naranja</i>	5,94 €
<i>Helados artesanos hechos en casa: (pregunte a nuestro personal por los sabores)</i>	5,94 €
<i>Sorbete de limón</i>	5,94 €
<i>Fruta de temporada</i>	4,32 €
<i>Tartas frescas: (pregunte a nuestro personal por las tartas del día)</i>	5,00 €
<i>Manzana · Arroz con leche · Chocolate intenso · Queso y frutas rojas · Dulce de leche</i>	
<i>Surtido de Tartas (2 pax)</i>	10,00 €

Iva incluido (10%)



La vida es la
flor para la
cual el amor
es la miel.
Victor Hugo.

TERRAZA

	Media	Ración
<i>Gazpacho rojo con guarnición</i>	5,50 €	9,00 €
<i>Ajo blanco con almendras</i>	9,00 €	
<i>Salmorejo cordobés</i>	5,50 €	
<i>Palitos de berenjenas fritas</i>	5,00 €	9,00 €
<i>Boquerones en vinagre con picadillo de la huerta</i>	6,00 €	9,00 €
<i>Ensalada de tallos verdes con ventresca, tomate, cebollita morada y semillas</i>	7,00 €	10,00 €
<i>Ensalada templada de langostinos, bacon y manzana ácida</i>	6,00 €	9,00 €
<i>Ensalada de queso de cabra con hierbas provenzales</i>	7,00 €	10,00 €
<i>Tostita crujiente de anchoa y boqueron con ajo y alboronia</i>	5,80 €	
<i>Ibericos de Los Pedroches</i>	12,00 €	
<i>Jamón ibérico</i>	15,00 €	
	Media	Ración
<i>Piquillos rellenos de bechamel y rabo de toro</i>	6,00 €	10,00 €
<i>Queso anejo de oveja en virgen extra</i>	10,00 €	
<i>Basalao frito con pisto casero</i>	7,00 €	12,00 €
<i>Croquetas de jamón con mayonesa y patatitas fritas</i>	5,00 €	9,00 €
<i>El clásico flamenquin de jamón con sus patatas</i>	12,00 €	
<i>Huevas de merluza fritas con guarnición</i>	6,00 €	10,00 €
<i>Choco frito con pipirrana</i>	6,00 €	10,00 €
<i>Foie casero con confitura de higos y tostas crujiente</i>	18,00 €	
<i>Puntas de solomillo al morris con patatas pallito</i>	12,00 €	
<i>Solomillo ibérico al Pedro Ximenez con migas y almendras</i>	12,00 €	
<i>Carrillada alaseada con patatas fritas</i>	8,00 €	12,00 €