

# BODEGAS MEZQUITA

TAPAS Y VINOS DESDE 1998

RECOMENDADO EN  


## NUESTRAS SUGERENCIAS

	Tapa	1/2	Ración
	€	€	€
Salmorejo blanquiverde en honor al Córdoba C.F.	3,30	5,30	
 Salmorejo cordobés emulsionado con aceite de oliva, jamón y huevo	3,50	6,20	9,80
  Berenjenas califales rebozadas con reducción de vino dulce Pedro Ximénez y ajonjolí	3,50	6,20	9,80
 Sartenada de pisto tradicional cordobés con huevo frito		5,90	9,50
Croquetas caseras de rabo de toro	3,75	6,25	9,90
 Albóndigas Mozárabes en salsa de almendras y azafrán	4,15	6,90	11,50
Flamenquín cordobés de lomo y jamón ibérico con patatas fritas			11,00
Rabo de toro a la cordobesa, guisado a fuego lento con verduras y vino de la tierra		7,40	12,25

## PARA EMPEZAR

### LOS MEJORES PRODUCTOS DE CÓRDOBA

	50g	100g
 Queso artesano de oveja de la sierra de Córdoba	6,50	11,00
 Selección de quesos cordobeses con mermelada de mandarina	7,00	12,00
  Selección de ibéricos de bellota de la dehesa de Córdoba (jamón, caña de lomo, salchichón, chorizo, morcón)	9,50	16,00
 Jamón ibérico de bellota de la dehesa de Córdoba	12,50	21,00

### NUESTROS PLATOS MÁS SALUDABLES

Gazpacho Andaluz con su guarnición de pepino, cebolla, pimientos picados y picatostes	5,15		
 Crema de calabacín, crujiente de almendra y aceite de menta	5,15		
  Ensalada Mezquita con mermelada de berenjenas y olivas	5,50	9,00	
   Ensalada de naranja con ventresca de atún y vinagreta de frutos secos	5,50	9,00	
  Ensalada de cuatro quesos de la sierra de Córdoba	6,20	9,80	
  Almodrote de berenjenas asadas, queso y menta (Ensalada sefardí)	6,20	9,80	

## PARA TAPPEAR

 Tortilla de patatas con cebolla confitada y Ali-Oli		4,15	
 Guiso tradicional del día	2,60	4,15	6,70
 Patatas y Ali-Oli emulsionado con ajo de Montalbán	2,60	4,15	6,70
 Ensaladilla rusa con mahonesa de aceite de oliva virgen extra	3,10	5,25	8,40
 Berenjenas fritas crujientes	3,10	5,25	8,40
Patatas bravas a nuestra manera: con piel y salsa MUY BRAVA	3,30	5,30	8,50
  Asadillo de pimientos elaborado en horno de leña con atún y huevo	3,30	5,30	8,50
 Mejillones en escabeche en conserva propia	3,50		
Croquetas de jamón del puchero de la abuela	3,75	6,25	9,90
Las famosas croquetas de boletus de la Taberna Ziriyab	3,75	6,25	9,90

TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

## PARA COMPARTIR

	Tapa	1/2	Ración
	€	€	€
Sartenada de patatas cortijeras con pimientos, chorizo, jamón y huevo frito		5,90	9,50
 Chorizo al vino fino de Montilla-Moriles con canela		5,90	9,50
  Revuelto de habitas baby con jamón serrano y aceite de menta		6,50	11,00
 Parrillada de verduras frescas de temporada con aceite de carbón			11,20
  Perol de arroz cordobés de ibérico y setas		7,00	12,00

## NUESTROS PESCADOS

 Albóndigas de atún con gazpachuelo	3,40	5,50	9,00
Calamares fritos con mahonesa de aceite de oliva virgen extra	3,40	5,50	9,00
  Chipirones a la plancha con ensalada y vinagreta de frutos secos	3,40	5,50	9,00
 Merluza al vapor con crema de setas y puré de patata		6,50	9,90
 Boquerones al limón estilo Sefardí	3,80	6,50	9,90
 Lomo de bacalao confitado sobre pisto cordobés		7,40	12,25

## NUESTRAS CARNES

 Carrillada ibérica estofada en salsa de canela		3,75	6,25	9,90
 Tajín de pollo andalusí con cuscús de verduritas y frutos secos		6,50	11,00	
 Cordero sefardí a la miel con frutos secos y pasas con cuscús		7,00	12,00	
Asado de vaca retinta del Valle de los Pedroches con patata confitada y pimientos		7,40	12,25	
Presas ibéricas a la plancha con puré de calabaza y cogollitos		9,80	16,50	

## POSTRES

 Macedonia de frutas frescas del día				3,70
 Naranja a la antigua con aceite de oliva, azúcar y canela				3,70
 Pastel Cordobés. Hojaldre relleno de cabello de ángel con azúcar y canela				4,50
Tarta de queso con caramelo de piñones				4,50
  Sufganiot (buñuelo sefardí) con crema de chocolate y espuma de leche				4,50
  Namura (bizcocho andalusí) con crema de azahar				4,50
 Pirámide de turrolate con sopa de chocolate blanco y helado de dulce de leche				5,50
Leche frita con helado artesano de turrón				5,50
 Selección de postres caseros tradicionales		7,50		12,85

 RECOMENDACIÓN  ANDALUSÍ  CELÍACOS  SEFARDÍ

 DISPONIBLE LA RECETA EN NUESTRA WEB Y LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA GOURMET

TAMBIÉN DISPONEMOS DE LA CARTA EN ESTOS IDIOMAS:   

IVA INCLUIDO