

ENSALADAS/SALADS

1. Ensalada de pimiento rojo asado con melva, huevo duro y sardina ahumada.
- *Salad of roast red peper with tuna, boiled egg and smoked sardine.*
2. Ensalada mezclum, laminas de mango y aguacate, cebolla morada, tomate cherry y vinagreta.
- *Mixed salad with mango and avocado, purple onion, cherry tomato and vinaigrette.*
3. Ensalada variada con manzana, queso gratinado y almendra crocante con vinagreta de mostaza y miel.
- *Mixed salad with apple, grilled cheese, crispy almonds with honey mustard vinaigrette.*

RACIONES/RATIONS

1. Salmorejo cordobés con lascas de jamón Ibérico y huevo duro.
- *Tomato cream with Ibèrian ham and hard-boiled egg.*
2. Salmorejo de remolacha virutas de queso de cabra ecológico de la Subbética.
- *Beet cream with ecological goat cheese.*
3. Mazamorra Cordobesa con pasas sultanas maceradas al PX y almendra crocante.
- *"Mazamorra Cordobesa" White cream of bread and almonds served with marinates raisins to Pedro Ximenez wine.*
4. Gazpacho de la subbética Cordobesa con guarnición de tomates cherry, pepino y pimiento verde.
- *"Gazpacho Andaluz" Tomato soup with cherry tomato, cucumber and Green pepper.*
5. Ensaladilla rusa "La Zamora", patata agria, zanahoria y pimiento asado, atun huevo duro y mayonesa.
- *"La Zamora" salad, potato, carrot, roast red pepper, tuna, boiled egg and mayonnaise.*

PARA COMPARTIR/TO SHARE

1. Pulpo asado sobre parmentier de patata, pimentón, escamas de sal y AOVE.
- *Roast octopus over potatoes purée, sweet pepper, salt and AOVE.*
2. Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima.
- *Cantabrian Anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice.*
3. Tabla de jamón Ibérico y queso puro de oveja con sus grissinis y regañas.
- *Iberian ham and cured cheese with breadsticks and "regañas".*
4. Tosta de brandada de bacalao, pimiento rojo asado, gajos de naranja y AOVE.
- *Toast of creamed cod, roast red pepper and orange.*
5. Berenjenas rebozadas La Zamora a la miel de caña.
- *Aubergines fried to golden syrup.*
6. Parrillada de verduras con salsa romesco.
- *Vegetables on the grill with "romesco" sauce.*
7. Revuelto de morcilla negra y piñones, confitura de tomate y manzana a baja temperatura.
- *Scrambled eggs with black pudding and pine nuts, tomato jam and apple cooked at low temperature.*

La Croquetería de "LA ZAMORA"

"LA ZAMORA" Croquettes

1. Croquetas de puchero.
- *Chicken and ham croquettes*

2. Croquetas de rabo de toro.
- *Bull tail croquettes.*

3. Croquetas de bacalao.
- *Codfish croquettes.*

4. Croquetas de langostinos y espinacas.
- *Prawns and spinach croquettes.*

5. Croquetas de pesto.
- *Pesto croquettes.*

6. Croquetas de chipirones en su tinta.
- *Ink of squid croquettes.*

7. Surtido de croquetas.
- *Selecion of croquettes.*

LA BARBACOA/THE BARBECUE

1. Filete de dorada asado y verduras en barbacoa.
- *Fillet of roast golden fish over grilled vegetables of season*

2. Lomito de atún sobre base de crema de verduras asadas y cebollita morada caramelizada.
- *Tuna fillet on a roasted vegetables cream and caramelized onion.*

3. Medallón de solomillo de ternera plancha con sal ahumada.
- *Grilled sirloin steak with smoked salt.*

4. Churrasco de cerdo cordobés y salsa verde.
- *Pork tenderloin and green sauce.*

5. Chuletitas de cordero lechal.
- *Grilled lamb chops.*

6. Filetitos de Presa Ibérica del Valle de los Pedroches y sal en escamas.
- *Iberian pork steaks grilled.*

7. Hamburguesas gourmet de cerdo "La Zamora" y patatas dippers.
- *Pork Hamburger "La Zamora" and dippers potatoes.*

8. Hamburguesas gourmet de pollo "La Zamora" y patatas dippers.
- *Chicken Hamburger "La Zamora" and dippers potatoes.*

9. Costillar ibérico cocinado a baja temperatura con salsa bbq.
- *Pork ribs with barbecue sauce.*

POSTRES/DESSERTS

1. Semifrio de queso cremoso, galleta maria rota y reducción de frutos rojos.
- *Cheese mousse, biscuit and red fruits syrup.*

2. Mousse de yogurt griego y stracciatella.
- *Yogourt mousse with stracciatella.*

3. Brownie tibio de chocolate y nueces, sopa de chocolate blanco y helado de pistacho.
- *Brownie, white chocolate soup and pistachio ice-cream.*

4. Coulant de chocolate, núcleo de chocolate caliente, canela y helado de vainilla.
- *Coulant, sponge cake of hot chocolate, cinnamon and vanilla ice-cream.*

5. Bavaois de turron, mousse de turrón y chocolate blanco con núcleo de almendra y miel.
- *Bavaois, nugat and white chocolate mousse, almond and honey.*

6. Mousse de limón, núcleo de crema de coco sobre sablée de cacao y merengue tostado.
- *Lemon mousse, coconut cream on cacao sablée and toasted meringue.*

LEYENDA INFORMATIVA DE INTOLERANCIAS (UE 1169-2011)



Contiene gluten



Marisco



Huevos



Pescado



Frutos secos



Salsas



Lácteos

Precios con IVA incluido.