

Carretera A-339, Km 14.800
14810 Carcabuey (Córdoba)

Teléfono: 957 70 42 08
WhatsApp: 696 19 98 71

www.hostal-lazamora.com

restaurante@hostal-lazamora.com



Leyenda Informativa De Intolerancias (EU nº 1169-2011)



Entrantes / Starters

Ensalada variada con manzana, queso rulo de cabra gratinado y almendra crocante con vinagreta de miel y mostaza 9,50 €

Mixed salad with apple, grilled goat cheese, crispy almonds and honey mustard vinaigrette

Ensalada templada con dados de ternera y bacon salteados, champiñones y salsa rancho 12,00 €

Salad with sauteed beef and bacon, mushrooms and "rancho" sauce.

Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima 9,90 €

Cantabrian anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice

Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña 9,50 €

Fried aubergines served with cane syrup

Parrillada de verduras con salsa romesco 10,80 €

Vegetables on the grill with "romesco" sauce

Patatas mini bravas y mayonesa de kimchee 10,50 €

Small potatoes with a spicy sauce and kimchi mayonnaise

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro 7,50 €

Tomato cold cream served with iberian ham and boiled egg

Manolete de hojaldre relleno de Manitas de cerdo deshuesadas guisadas con hierbabuena 10,50 €

Puff Pastry stuffed of boneless pig's trotters stewed with peppermint.

Pan Brioche relleno de Pulled pork barbacoa, mayonesa coreana y Piparra 6,80 €

Brioche stuffed of barbecue pulled pork, Korean mayonnaise and piparra

La Croquetería de "La Zamora" "La Zamora" Croquettes

	½ RACIÓN	RACIÓN
Croquetas de puchero 5,50 € <i>Chicken and ham croquettes</i>		9,50 €

Croquetas de rabo de toro 5,50 € <i>Bull tail croquettes</i>		9,50 €
--	--	------------

Croquetas de bacalao 5,50 € <i>Codfish croquettes</i>		9,50 €
---	--	------------

Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita 5,50 € <i>Goat cheese and fried onion croquettes</i>		9,50 €
---	--	------------

Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry 5,50 € <i>Chicken and curry croquettes</i>		9,50 €
--	--	------------

Croquetas de arroz negro y corazón de ali-oli 5,50 € <i>Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes</i>		9,50 €
---	--	------------

Surtido de croquetas 6,00 € <i>Assortment of croquettes</i>		10,00 €
---	--	-------------

Hamburguesas "La Zamora" "La Zamora" Hamburguers

POLLO CRUJIENTE, CERDO O TERNERA: Pan brioche, mézclum, queso cheddar y bacon, acompañadas de patatas dippers 9,50 € 	
---	--

CRISPY CHICKEN, PORK OR BEEF: Brioche, lettuce cheddar cheese and bacon, served with fried potatoes.

Hamburguesa vegetariana de espinacas, pasas y piñones rebozada en cereales y pipas 9,50 € 	
--	--

Vegetarian burger with spinach, raisins, pine nuts, covered in cereals and seeds

Carnes / Meats

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde 13,50 €

Pork tenderloin with garlic and parsley sauce

Medallones de solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 14,50 €

Pork tenderloin served with "P.X." sweet wine sauce, raisins and pine nuts

Churrasco de pollo asado con mojo picón 12,80 €

Grilled chicken steak served with "mojo" sauce

Rabo de toro guisado tradicional y reducción de su jugo 15,50 €

Stewed bull tail.

Filetes de Presa de cerdo asada y escamas de sal 15,50 €

Grilled Iberian pork tenderloin

Costillar de cerdo asado en salsa BBQ "La Zamora" 19,50 €

Roasted pork ribs in BBQ sauce "La Zamora"

Entrecot de lomo alto de vaca asado con sal negra 17,00 €

Roasted rib eye of beef with black salt

Pescados / Fishes

Lomos de dorada desespina 14,80 €

Fillets of gilt-head bream without bones

Pulpo asado sobre parmentier de patata y queso semicurado, pimentón, escamas de sal y A.O.V.E. 18,50 €

Roasted octopus over potatoes and cheese purée, sweet pepper, salt and Extra Virgin Olive Oil.

Lomo de bacalao jumbo, confitado en A.O.V.E. D.O. Priego De Córdoba, ali-oli de ajo negro y sal de limón 14,80 €

Fillet of cod cooked in Extra Virgin Olive Oil and served with black garlic sauce

Calamares extra plancha y "majao" verde 14,00 €

Grilled squid with parsley and garlic

Postres / Desserts

Tarta de queso horneada a baja temperatura y helado de miel tostada 6,00 €

Cheese cake and toasted honey ice-cream.

Brownie de chocolate, nueces, sopa de chocolate blanco y Helado de Turrolate de Priego de Cordoba 6,00 €

Brownie served with white chocolate soup and "turrolate" ice-cream.

Coulant de chocolate, núcleo de chocolate caliente, canela, azúcar glacé y helado de vainilla 6,50 €

Coulant, sponge cake of hot chocolate, cinnamon and vanilla ice-cream

Financier de mantequilla Osmotizado en piña colada, gelatina de P.X y helado de piña 6,50 €

Almond sponge cake, soaked in coconut pineapple, wine "PX" gelatin and pineapple ice-cream.

Vinos / Wines

POR COPAS	COPA	BOTELLA
Montelciego (D.O. Rioja, Crianza)	2,50 €	13,50 €
Señorío Real (D.O. Ribera del Duero, Roble)	2,50 €	13,50 €
Protos (D.O. Ribera del Duero, Roble)	3,50 €	19,50 €
Gilda (D.O. Rueda, Verdejo)	2,50 €	13,50 €
Maestrante Barbadillo Semidulce (D.O. Sanlúcar de Barrameda)	2,50 €	13,50 €
NY Hood Frizzante (D.O. Valencia, Moscato blanco)	2,50 €	13,50 €

BOTELLAS ¾

Azpilicueta (D.O. Rioja, Crianza)	17,50 €
Ramón Bilbao (D.O. Rioja, Crianza)	18,00 €
Marqués de Riscal (D.O. Rioja, Reserva)	28,50 €
Matarromera (D.O. Ribera del Duero, Crianza)	28,50 €
Peñascal (Vino de aguja rosado)	13,50 €