Vinos / Wines

Por Copas	Copa	Botella
Montelciego (D.O. Rioja, Crianza)	2,80€	15,50€
Señorío Real (D.O. Ribera, Roble)	2,80€	15,50€
Protos (D.O. Ribera, Roble)	3,80€	19,80€
Gilda (D.O. Rueda, Verdejo)	2,80€	14,90€
Maestrante Barbadillo semidulce (D.O. SanLucar de Barrameda)	2,80€	14,90€
NY Hood Frizzante (D.O. Valencia)	2,80€	14,90€

Botellas 3/4

Azpilicueta (D.O. Rioja, Crianza)	18,90€
Ramón Bilbao (D.O. Rioja, Crianza)	18,90€
Marqués de Riscal (D.O. Rioja, Reserva)	28,90€
Matarromera (D.O. Ribera, Crianza)	29,80€
Peñascal (Vino de aguja rosado)	14,90€

Leyenda Informativa De Intolerancias (EU nº 1169-2011)

ENCUÉNTRANOS EN

CTRA: A-339, KM:14,800
CARCABUEY (CÓRDOBA)

957 704 208

696 199 871

restaurante@hostal-lazamora.com

hostalrestaurantelazamora

Hostal-Restaurante La Zamora

O EN NUESTRA WEB

www.hostal-lazamora.com

PLATOS FRIOS / STARTERS

Ensalada variada con manzana, queso rulo de cabra gratinado y almendra crocante con vinagreta de miel y mostaza 11,90€
Mixed salad with apple, grilled goat cheese, crispy almonds and honey mustard vinaigrette

Ensaladilla rusa, patata cocida, atún, huevo duro, pimiento asado y mayonesa 9,90€
Russian salad, boiled potato, tuna, boiled egg, roasted sweet pepper and mayonnaise

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro 8,90€
Tomato cold cream served with Iberian ham and boiled egg

Salmorejo de remolacha con queso de cabra ecológico 8,70€
Beet cold cream served with organic goat cheese

Mazamorra cordobesa, pasas maceradas al px y manzana osmotizada 8,70€
"Cordobesian mazamorra" almonds and macerated raisins cold cream with apple

Gazpacho Andaluz (vaso 0,5L) 5,00€
Andalusian Gazpacho (glass 0,5L)

Tosta de anchoas, tartar de aguacate, tomate y lima 9,90€
Cantabrian anchovies toast with avocado tartare, tomato and lime juice

Brascada, pan de payés salsa Roquefort, cebolla caramelizada, bacón y lomo 11,90€
Toast with Roquefort sauce, caramelized onion, bacon and pork tenderloin

Berenjenas rebozadas a la miel de caña 9,90€
Fried aubergines served with cane syrup

Parrillada de verduras con salsa romesco 11,90€
Vegetables on the grill with "romesco" sauce

Patatas mini bravas y mayonesa de kimchee 10,90€
Small potatoes with a spicy sauce and kimchi mayonnaise

Pan Brioche relleno de Pulled pork barbacoa, mayonesa koreana y Piparra 8,00€
Brioche stuffed of barbecue pulled pork, Korean mayonnaise and piparra

CROQUETERÍA / FRIED CROQUETTES

Croquetas de puchero 5,50€ 9,80€
Chicken and ham croquettes

Croquetas de rabo de toro 5,50€ 9,80€
Bull tail croquettes

Croquetas de bacalao 5,50€ 9,80€
Codfish croquettes

Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita 5,50€ 9,80€
Goat cheese and fried onion croquettes

Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry 5,50€ 9,80€
Chicken and curry croquettes

Croquetas de arroz negro y ali oli 5,50€ 9,80€
Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes

Surtido de croquetas 6,50€ 10,80€
Assortment of croquettes

HAMBURGUESAS / BURGUERS

Pollo crujiente ó Ternera: 11,90€
Pan potato, mézclum, queso cheddar, mermelada de bacón, acompañadas de patatas dippers
Crispy Chicken, Pork or Beef:
Brioche potato roll, lettuce, cheddar cheese and bacon, served with fried potatoes

Hamburguesa vegetariana: 11,90€
Espinacas, pasas y piñones rebozada en cereales y pipas en pan brioche vegano acompañada de patatas dippers
Vegetarian burger:
Spinach, raisins, pine nuts, covered in cereals and seeds, vegan bread, served with fried potatoes

PESCADOS / FISH

Lomo de bacalao jumbo, confitado en A.O.V.E. y ali-oli de ajo negro 15,50€
Fillet of cod cooked in Extra Virgin Olive Oil and served with black garlic sauce

Pulpo asado sobre parmentier de patata y queso, pimentón y A.O.V.E. 19,80€
Roasted octopus over potatoes and cheese purée, paprika, salt and Extra Virgin Olive Oil

CARNES / MEATS

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde 14,70€
Pork tenderloin with garlic and parsley sauce

Medallones de solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 15,90€
Pork tenderloin served with "P.X." sweet wine sauce, raisins and pine nuts

Filetes de Presa de cerdo a la plancha 15,90€
Grilled Iberian pork presa fillets

Costillar de cerdo asado en salsa BBQ 19,70€
Roasted pork ribs in BBQ sauce

Churrasco de pollo asado con mojo picón 13,50€
Grilled chicken steak served with "mojo" sauce

Entrecot de lomo alto de vaca nacional 19,50€
Roasted rib eye of beef

Secreto de cerdo duroc a baja temperatura con chimichurry 14,00€
Low-temperature Iberian pork secreto with chimichurri sauce

POSTRES / DESSERTS

Brownie de chocolate, oreo y nueces, sopa de chocolate blanco y Helado de Turrolate 6,40€
Brownie served with white chocolate soup and "turrolate" ice-cream

Pijama "La Zamora", Flan de huevo, sorbete casero de piña, nata montada y fruta. 6,50€
"Pijama La Zamora" crème caramel, pineapple ice cream, whipped cream and fruit

Torrija de pan brioche caramelizada, rellena de crema pastelera con helado de caramelo salado 6,40€
Caramelised brioche French toast, filled with pastry cream and salted caramel ice cream

Tarta de queso y lotus con helado de dulce de leche 6,50€
Baked creamy lotus cheesecake, milk candy ice cream

Magnum de limón y chocolate blanco con sorbete de mango 6,40€
"Magnum" of white chocolate and lemon, mango sorbet

SERVICIO DE PAN 1 €