

Carretera A-339, Km 14.8
14810 Carcabuey (Córdoba)

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

www.hostal-lazamora.com

restaurante@hostal-lazamora.com



Legenda 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 7,50 €

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

Ensalada de cogollitos con salmón ahumado, anchoas y salsa César 8,00 €

Salad with smoked salmon, anchovies and caesar sauce

Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima 7,50 €

Cantabrian anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice

Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña 7,00 €

Fried aubergines served with cane syrup

Parrillada de verduras con salsa romesco 8,50 €

Vegetables on the grill with "romesco" sauce

Patatas mini bravas caseras "La Zamora" 7,00 €

Small potatoes with a spicy sauce "la zamora"

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro 5,50 €

Tomato cold cream served with iberian ham and boiled egg

Salmorejo de remolacha y nube de queso de cabra "El Palancar" 6,00 €

Beetroot cold cream served with goat cheese

Pan Bao relleno de calamares fritos y mayonesa de cítricos (1 unidad) 3,50 €

Bao bread stuffed of fried squid and citric mayonnaise

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

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Croquetas de puchero <i>Chicken and ham croquettes</i>	4,50 €	8,00 €

Croquetas de rabo de toro <i>Bull tail croquettes</i>	4,50 €	8,00 €
---	--------	--------

Croquetas de bacalao <i>Codfish croquettes</i>	4,50 €	8,00 €
--	--------	--------

Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita <i>Goat cheese and fried onion croquettes</i>	4,50 €	8,00 €
--	--------	--------

Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry <i>Chicken and curry croquettes</i>	4,50 €	8,00 €
---	--------	--------

Croquetas de arroz negro y corazón de ali-oli <i>Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes</i>	4,50 €	8,00 €
--	--------	--------

Surtido de croquetas <i>Assortment of croquettes</i>	5,00 €	8,50 €
--	--------	--------

Hamburguesas "La Zamora" "La Zamora" Hamburguers

POLLO, CERDO O TERNERA: Pan de cristal, mayonesa, mézclum, jamón ibérico, queso rulo de cabra y cebolla morada caramelizada, acompañadas de patatas dippers	8,00 €
--	--------

CHICKEN, PORK OR BEEF: Glazed bread, mayonnaise, lettuce, Iberian ham, goat cheese and caramelized onion

Hamburguesa vegetariana de espinacas, pasas y piñones rebozada en cereales y pipas <i>Vegetarian burger with spinach, raisins, pine nuts, covered in cereals and seeds</i>	8,00 €
--	--------

Carnes / Meats

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde 10,50 €

Pork tenderloin with garlic and parsley sauce

Medallones de solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 12,50 €

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

Churrasco de pollo asado con mojo picón 8,50 €

Grilled chicken steak served with "mojo" sauce

Filetitos de presa ibérica del Valle de los Pedroches y escamas de sal 13,00 €

Grilled fillet steaks of iberian pork

Rabo de toro guisado al vino y reducción de su jugo estilo tradicional 13,00 €

Bull tail cooking in red wine

Tira de costillar de cerdo asado en salsa BBQ "La Zamora" 15,00 €

Roasted pork ribs in BBQ sauce "La Zamora"

Pescados / Fishes

Lomos de dorada desespina 11,50 €

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. 16,50 €

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 y ali-oli de ajo negro 12,00 €

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

Calamares rellenos cocinados al vacío, salsa de su tinta y alga crujiente de arroz 10,50 €

Stuffed squids, sauce of squid ink and crispy seaweed of rice

Postres / Desserts

Torrija de azahar caramelizada, helado de nutella y virutas de turrolate 5,50 €

Caramelized french toast, nutella ice-cream and nougat/chocolate shavings

Brownie de chocolate, platano y nueces con sopa de chocolate blanco y helado de dulce de leche 5,50 €

Chocolate and banana brownie with walnuts served with white chocolate soup and milk candy ice cream

Coulant de chocolate, núcleo de chocolate caliente, canela, azúcar glacé y helado de vainilla 5,50 €

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

Coulant de chocolate blanco, núcleo de frutos rojos y helado de rosas 6,00 €

Coulant, sponge cake of hot white chocolate heart of berries and roses ice-cream

Tartita de manzana de base hojaldrada, helado de leche merengada y canela 4,50 €

Apple pie served with milkshake and cinnamon ice-cream

Vinos / Wines

POR COPAS	COPA	BOTELLA
Monteciego (D.O. Rioja, Crianza)	2,50 €	11,00 €
Señorío Real (D.O. Ribera del Duero, Roble)	2,50 €	12,00 €
Protos (D.O. Ribera del Duero, Roble)	3,00 €	18,00 €
Gilda (D.O. Rueda, Verdejo)	2,50 €	11,00 €
Maestrante Barbadillo Semidulce (D.O. Sanlúcar de Barrameda)	2,50 €	12,00 €
NY Hood Frizzante (D.O. Valencia, Moscato blanco)	2,50 €	10,00 €
TB Moriles Fino (D.O. Montilla Moriles)	1,10 €	7,50 €
Manzanilla "Muy Fina" (D.O. Sanlúcar de Barrameda)	1,20 €	10,00 €
BOTELLAS ³ / ₄		
Azpilicueta (D.O. Rioja, Crianza)		17,50 €
Ramón Bilbao (D.O. Rioja, Crianza)		18,00 €
Marqués de Riscal (D.O. Rioja, Reserva)		28,50 €
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero, Crianza)		19,50 €
Matarromera (D.O. Ribera del Duero, Crianza)		28,50 €
Peñascal (Vino de aguja rosado)		11,00 €