

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



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 8,80 €

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

Ensaladilla de gambas y langostinos con melva y tomate cherry 9,00 €

Salad with potatoes, prawns, tuna and cherry tomato

Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima 9,50 €

Cantabrian anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice

Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña 8,70 €

Fried aubergines served with cane syrup

Parrillada de verduras con salsa romesco 9,80 €

Vegetables on the grill with "romesco" sauce

Patatas mini bravas y mayonesa de kimchee 9,80 €

Small potatoes with a spicy sauce and kimchi mayonnaise

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro 6,70 €

Tomato cold cream served with iberian ham and boiled egg

Alitas de pollo asadas estilo "Thai" La Zamora 10,00 €

Grilled chicken wings with "thai" sauce.

Brascada de lomo de cerdo, salsa roquefort, bacón y cebolla caramelizada 9,80 €

Toast of pork, bacon, roquefort sauce and caramelized onion

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

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Croquetas de puchero <i>Chicken and ham croquettes</i>	5,00 €	9,00 €

Croquetas de rabo de toro <i>Bull tail croquettes</i>	5,00 €	9,00 €
---	--------	--------

Croquetas de bacalao <i>Codfish croquettes</i>	5,00 €	9,00 €
--	--------	--------

Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita <i>Goat cheese and fried onion croquettes</i>	5,00 €	9,00 €
--	--------	--------

Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry <i>Chicken and curry croquettes</i>	5,00 €	9,00 €
---	--------	--------

Croquetas de arroz negro y corazón de ali-oli <i>Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes</i>	5,00 €	9,00 €
--	--------	--------

Surtido de croquetas <i>Assortment of croquettes</i>	5,50 €	9,50 €
--	--------	--------

Hamburguesas "La Zamora" "La Zamora" Hamburguers

POLLO CRUJIENTE, CERDO O TERNERA: Pan de cristal, mayonesa, mézclum, jamón ibérico, queso rulo de cabra y cebolla morada caramelizada, acompañadas de patatas dippers	9,50 €
--	--------

CRISPY 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	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 12,50 €

Pork tenderloin with garlic and parsley sauce

Medallones de solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 13,80 €

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

Churrasco de pollo asado con mojo picón 11,50 €

Grilled chicken steak served with "mojo" sauce

Pierna de cochinito asado crujiente, rústico de patata y gel de manzana verde 19,50 €

Roasted piglet leg

Filetes de Presa de cerdo asada y escamas de sal 15,00 €

Grilled Iberian pork tenderloin

Tira de costillar de cerdo asado en salsa BBQ "La Zamora" y pico de gallo 17,50 €

Roasted pork ribs in BBQ sauce "La Zamora"

Entrecot de lomo alto de vaca asado con sal negra 15,50 €

Roasted rib eye of beef with black salt

Pescados / Fishes

Lomos de dorada desespina 14,50 €

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. 18,00 €

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 14,50 €

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

Chipirones plancha con picada de ajoperejil 14,00 €

Grilled squid with parsley and garlic

Postres / Desserts

Torrija de azahar caramelizada, helado de turrolate de Priego de Córdoba 5,80 €

Caramelized french toast, turrolate ice-cream

Lingote de chocolate, ganache de chocolate, mermelada de frambuesa y bizcocho genovés de cacao con sopa de chocolate blanco 5,80 €

Chocolate ganache, Genoese sponge cake and white chocolate soup

Coulant de chocolate, núcleo de chocolate caliente, canela, azúcar glacé y helado de vainilla 5,80 €

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

Tiramisú, bizcocho de café y mousse de queso mascarpone 5,80 €

Tiramisú, coffee sponge cake and cheese cream

Tartita de manzana de base hojaldrada, helado de leche merengada y canela 5,80 €

Apple pie served with milk and cinnamon ice-cream

Vinos / Wines

POR COPAS	COPA	BOTELLA
Montelciego (D.O. Rioja, Crianza)	2,50 €	12,50 €
Señorío Real (D.O. Ribera del Duero, Roble)	2,50 €	12,50 €
Protos (D.O. Ribera del Duero, Roble)	3,50 €	18,50 €
Gilda (D.O. Rueda, Verdejo)	2,50 €	12,50 €
Maestrante Barbadillo Semidulce (D.O. Sanlúcar de Barrameda)	2,50 €	12,50 €
NY Hood Frizzante (D.O. Valencia, Moscato blanco)	2,50 €	12,50 €

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 €
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	19,50 €
Matarromera (D.O. Ribera del Duero, Crianza)	28,50 €
Peñascal (Vino de aguja rosado)	12,50 €