

## Abriendo boca...

to begin...

<b>Salmorejo cordobés tradicional, jamón ibérico y huevo cocido</b> Salmorejo cordobes (chilled tomato and bread purée) with iberian ham and hard-boiled egg	<b>6.00</b>	<b>9.00</b>
<b>Berenjenas abunueladas con miel de milflores</b> Deep fried eggplant slices with thousand flowers honey	<b>6.00</b>	<b>9.00</b>
<b>Patatas bravas estilo Patio Romano</b> Patatas bravas (potatoes in Cayenne sauce Patio Romano-style)	<b>7.00</b>	<b>9.00</b>
<b>Croquetas de rabo de toro con chocolate y ralladura de avellana</b> Home-made Bull's tail meat croquettes with chocolate and hazelnut zest	<b>8.00</b>	<b>11.00</b>
<b>Mazamorra de almendra, mango, sardina ahumada, huevas de salmón y crujiente de plátano macho</b> Mazamorra (chilled almond and bread purée) with mango, smoked sardine, salmon roe and crispy banana	<b>8.00</b>	
<b>Tabla de quesos de Córdoba con nueces, almendras fritas y carne de membrillo (150 gr.)</b> Cordoba cheeses platter with walnuts, almonds and quince jam	<b>8.00</b>	<b>15.00</b>
<b>Surtido de ibéricos del Valle de los Pedroches (150 gr.)</b> Selection of iberian cold meats from Valle de los Pedroches	<b>9.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Jamón Ibérico D.O. Señorío de los Pedroches (50gr./100gr.)</b> Iberian ham from Señorío de los Pedroches ( Los Pedroches designation of Origin)	<b>9.00</b>	<b>15.00</b>

## Para continuar...

to continue...

<b>Flamenquín de lomo de cerdo con jamón Ibérico (elaborado en nuestra cocina)</b> Handmade Flamenquin cordobes (pork loin and iberian ham roulade)	<b>10.00</b>	
<b>Huevos rotos con jamón ibérico, foie y salsa de ajo negro</b> Scrambled eggs with fries, iberian ham, foie and black garlic sauce	<b>12.00</b>	
<b>Revuelto de setas con gambas, bacalao y vinagreta de frutos secos</b> Scrambled of mushrooms with prawns, cod and nuts dressing	<b>12.00</b>	
<b>Tacos de rosada adobada frita con alioli negro</b> Deep fried kinglip with black alioli	<b>14.00</b>	
<b>Risotto de 7 setas con pato confitado, virutas de trufa y foie</b> 7 mushrooms risotto with duck confit, truffle and foie	<b>16.00</b>	

## De la huerta...

Salads

<b>Ensalada Patio Romano: tomate, mozzarella, albahaca, aceituna negra, mezclum, salsa de albahaca y vinagreta de frutos secos</b> Patio romano salad: tomato, mozzarella, black olive, lettuce, basil sauce and nuts dressing	<b>10.00</b>	
<b>Ensalada tropical: mezclum, carne de cangrejo, gambas, piña, manzana verde, salmón ahumado y salsa rosa casera</b> Tropical salad: lettuce, crabmeat, shrimps, ananas, green apple, smoked salmon and cocktail sauce	<b>10.00</b>	
<b>Ensalada de palmito: atún en escabeche casero, aguacate, maíz, mezclum, tomate y vinagreta de frutos secos</b> Palm salad: tunasifh in pickled sauce, avocado, corn, lettuce and nuts dressing	<b>12.00</b>	

## Del campo...

Meat

<b>Codillo de cerdo al horno en su jugo con su guarnición (250 gr.)</b> Iberian roasted Pork knuckle in his natural juice	<b>14.00</b>	
<b>Hamburguesa de Waygu con tomate, queso eddam, bacon, pepinillos, remolacha y cebolla caramelizada (200 gr.)</b> Waygu beef burger with tomato, eddam cheese, bacon, gherkins, beet and caramelized onion	<b>15.00</b>	
<b>Carrillada de buey glaseada en su jugo con patatas paja (220 gr.)</b> Ox stewed cheek meat with fries	<b>15.00</b>	
<b>Rabo de toro estilo tradicional con patatas fritas (220 gr.)</b> Traditional Bull's tail meat with fries.	<b>15.00</b>	
<b>Chuletitas de cordero lechal con parrillada de verduras y patatas confitadas al romero (220 gr.)</b> Suckling lamb chops with grilled vegetables and rosemary flavoured potatoes	<b>16.00</b>	
<b>Presal Ibérica confitada al romero con salsa de higos y su guarnición (220 gr.)</b> Prime iberian pork shoulder candied with rosemary with fig sauce and garnish	<b>17.00</b>	
<b>Pato confitado con salsa de frutos silvestres (250gr.)</b> Confit of duck with wild berries sauce	<b>18.00</b>	
<b>Entrecot de ternera gallega con salteado de verduras y patatas deluxe (300 gr.)</b> Galician beef steak with sauteed vegetables and deluxe potatoes	<b>21.00</b>	

## Del mar...

Fishes

<b>Tataki de atún rojo sobre hoja de bambu, salteado de verduras con arroz y nuestra salsa casera asiática (150 gr.)</b> Bluefin tuna tataki over bamboo leaf, vegetables and rice wok with homemade asian sauce	<b>14.00</b>	
<b>Tartar de atún con mango y guacamole de lima casero (150 gr.)</b> Bluefin tartar with mango and lime flavoured guacamole	<b>15.00</b>	
<b>Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con AOVE y escalibada de pimientos (220 gr.)</b> Low temperature cod loin with olive oil and grilled vegetables salad	<b>15.00</b>	
<b>Lomo de salmón con salsa teriyaki sobre lecho de verduras salteadas y algas wakame (220 gr.)</b> Salmon loin with teriyaki sauce, seasonal vegetables wok and wakame seaweed	<b>15.00</b>	
<b>Pulpo al horno con parmentier de patata y salteado de verduras (220 gr.)</b> Roasted octopus leg with potato parmentier and sauteed vegetables	<b>16.00</b>	

## Postres caseros

Homemade desserts

<b>Pastel cordobés de chocolate o crema</b> Pastel cordobés: local puff pastry tart with chocolate or custard filling	<b>5.00</b>	
<b>Tarta de oreo casera</b> Homemade oreo cookie cake	<b>5.00</b>	
<b>Tarta de la casa (falso tiramisú)</b> Cake of the house (fake tiramisú)	<b>5.00</b>	
<b>Coulage de chocolate con helado de menta</b> Chocolate coulant with mint ice cream	<b>6.00</b>	

## Menú infantil

Menu for children

<b>Lagrimitas de pollo al limón, croquetas caseras y mini pizzas</b> Lemon flavoured chicken, homemade croquettes and mini pizzas	<b>12.00</b>	
--	--------------	--