

## ABRIENDO BOCA | FOR STARTERS

<b>Berenjenas califales a nuestro estilo</b> <small>Caliphial aubergines our style</small>	<span>●</span> 6€ <span>●</span> 9€	<b>Carpaccio de presa ibérica de bellota con matices cítricos</b> <small>Iberian pork carpaccio with citrus nuance</small>	<span>●</span> 9€ <span>●</span> 14€
<b>Croquetas fluidas de jamón serrano</b> <small>Homemade ham croquettes (Crispy, bite-size logs of smooth ground ham coated in breadcrumbs)</small>	<span>●</span> 8€ <span>●</span> 12€	<b>Jamón selección Azabache del Valle de Los Pedroches (50gr./100gr.)</b> <small>Azabache selection ham from Valle de los Pedroches (50gr./100gr.)</small>	<span>●</span> 10€ <span>●</span> 15€
<b>Surtido de ibéricos del Valle de Los Pedroches</b> <small>Selection of Iberian cold meat from Valle de los Pedroches (northern end of the province of Cordova)</small>	<span>●</span> 9€ <span>●</span> 14€		

## COMENZAMOS | WE START AT

<b>Salmorejo cordobés tradicional con jamón y huevo duro</b> <small>Cordovan salmorejo (cold tomato cream with ham and boiled eggs)</small>	6€	<b>Ensalada griega</b> <small>Greek salad</small>	9€
<b>Mazamorra de almendras con sardina ahumada y granada</b> <small>Mazamorra (Cordovan almond cream) with smoked sardines and pomegranate</small>	8€	<b>De la huerta al plato</b> <small>From orchard to table</small>	11€
		<b>Meloso de arroz con perdiz estofada</b> <small>Risotto with stewed partridge</small>	17€

## PRODUCTOS MARINOS SEAFOOD PRODUCTS

<b>Bacalao confitado con toque de la tierra (200 gr.)</b> <small>Low temperature cod loin (local recipe)</small>	17€
<b>Salmón y coco (200 gr.)</b> <small>Salmon and coconut</small>	16€
<b>Lubina sobre tuberculos confitados en su jugo (200 gr.)</b> <small>Low temperature sea bass on tubers in its juice</small>	18€

## CARNES MEET

<b>Costillar de cerdo ibérico al estilo mozárabe (250 gr.)</b> <small>Iberian pork ribs Mozarab style</small>	14€
<b>Rabo de toro estofado, cremoso de patata y apio (250 gr.)</b> <small>Cordovan-style oxtail stewed with creamy potato and celery soup</small>	15€
<b>Chuletitas de cordero lechal al romero (200 gr.)</b> <small>Suckling lamb chops with rosemary</small>	16€
<b>Lingote de res a baja temperatura con matices dulces (200 gr.)</b> <small>Low-temperature beef ingot with sweet nuance</small>	18€
<b>Entrecot de vaca pinta gallega (300 gr.)</b> <small>Galician matured high beef loin</small>	19€

## PARA ENDULZAR EL PALADAR/ DESERTS

<b>Mango en texturas</b> <small>Mango dessert</small>	6€	<b>Fakiha</b> <small>Fakiha</small>	5€
<b>Patio Romano</b> <small>Patio Romano Dessert</small>	5€	<b>Tabla de quesos con mermelada de naranja al romero (75gr./150 gr.)</b> <small>Cheese platter with rosemary orange jam</small>	10€ / 15€

Cesta de pan artesano de masa madre surtido y picos 0,75€  
Artisan sourdough bread and breadsticks

### Declaración de Alérgenos

En cumplimiento del reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene a disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

#### Food Allergen Information

According to EU Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, this establishment can make available the information concerning the presence of allergens in our products.

# GASTROBAR-CENAS

## CASUAL NIGHT DINING BY PATIO ROMANO

---

**Curry de langostinos y verduras salteadas**  
Curried prawns and sautéed vegetables

8€

**Ensalada Thay**  
Thai Salad

8€

**Patatas bravas INDÚ STYLE**  
Patatas bravas (Spanish roasted potatoes with spicy red sauce)

9€

**Flamenquín cordobés relleno de bacon y queso  
con salsa de piquillo**

Flamenquin (deep fried crumbed roll of pork loin,  
bacon and cheese) with piquillo sauce

10€

**Hamburguesa vaca madurada (300 gr.)**  
DRY AGE Burguer

15€

### **Declaración de Alérgenos**

En cumplimiento del reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene a disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

#### **Food Allergen Information**

According to EU Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, this establishment can make available the information concerning the presence of allergens in our products.