

## ABRIENDO BOCA | FOR STARTERS

<p><b>Berenjenas califales a nuestro estilo</b> Caliphall aubergines our style</p> <p><b>Croquetas cremosas de jamón serrano</b> Homemade ham croquettes (Crispy, bite-size logs of smooth ground ham coated in breadcrumbs)</p> <p><b>Flamenquin cordobés relleno de bacon y queso con salsa de piquillo</b> Flamenquin (deep fried crumbed roll of pork loin, bacon and cheese) with piquillo sauce</p> <p><b>Carpaccio de presa ibérica de bellota con matices cítricos</b> Iberian pork carpaccio with citrus nuance</p>	<p>6€ 9€</p> <p>8€ 12€</p> <p>10€</p> <p>9€ 14€</p>	<p><b>Surtido de ibéricos del Valle de Los Pedroches</b> Selection of Iberian cold meat from Valle de los Pedroches (northern end of the province of Cordova)</p> <p><b>Tabla de quesos con mermelada de naranja al romero</b> Cheese platter with rosemary orange jam</p> <p><b>Jamón selección Azabache del Valle de Los Pedroches (50gr./100gr.)</b> Azabache selection ham from Valle de los Pedroches (50gr./100gr.)</p>	<p>9€ 14€</p> <p>10€ 15€</p> <p>10€ 15€</p>
--	---	---	---

## COMENZAMOS | WE START AT

<p><b>Salmorejo cordobés tradicional con jamón y espuma de huevo</b> Cordovan salmorejo (cold tomato cream with ham and egg foam)</p> <p><b>Mazamorra de almendras con sardina ahumada y manzana verde</b> Mazamorra (Cordovan almond cream) with smoked sardines and green apple</p>	<p>7€</p> <p>8€</p>	<p><b>Ensalada griega</b> Greek salad</p> <p><b>Ensaladilla de Marisco</b> Seafood salad</p> <p><b>Curry de langostinos y verduras salteadas</b> Curried prawns and sautéed vegetables</p>	<p>9€</p> <p>8€</p> <p>9€</p>
---	---------------------	--	-------------------------------

### PRODUCTOS MARINOS SEAFOOD PRODUCTS

<p><b>Bacalao confitado con toque de la tierra (200 gr.)</b> Low temperature cod loin (local recipe)</p> <p><b>Salmón y coco (200 gr.)</b> Salmon and coconut</p> <p><b>Lubina sobre tuberculos confitados en su jugo (250 gr.)</b> Low temperature sea bass on tubers in its juice</p>	<p>17€</p> <p>16€</p> <p>18€</p>
---	----------------------------------

### CARNES MEET

<p><b>Costillar de cerdo ibérico al estilo mozarabe (250 gr.)</b> Iberian pork ribs Mozarab style</p> <p><b>Rabo de toro estofado, cremoso de patata y apilo (250 gr.)</b> Cordovan-style oxtail stewed with creamy potato and celery soup</p> <p><b>Chuletitas de cordero lechal al romero (200 gr.)</b> Suckling lamb chops with rosemary</p> <p><b>Hamburguesa vaca madurada (300 gr.)</b> DRY AGE Burguer</p> <p><b>Entrecot de vaca pinta gallega (300 gr.)</b> Galician matured high beef loin</p>	<p>14€</p> <p>15€</p> <p>16€</p> <p>17€</p> <p>19€</p>
--	--

## PARA ENDULZAR EL PALADAR/ DESERTS

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

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.



PATIO  
ROMANO



CARTA