

"Nuestra oferta gastronómica se basa en más de un 80% de producto de la provincia, utilizando aceites, quesos, mieles, vinos, vinagres, licores, carnes, chacinas, verduras, frutas, etc. Gran parte de estos productos están amparados por alguna de las 7 Denominaciones de Origen Protegidas cordobesas: Montilla-Moriles, Priego de Córdoba, Los Pedroches, Baena, Aceite de Lucena, Montoro-Adamuz y Vinagre de Montilla-Moriles"

ALERGIAS O INTOLERANCIAS
NO APTO PARA:

- | | |
|--|---|
| APIO  | HUEVO  |
| SOJA  | GLÚTEN  |
| VEGETARIANOS  | LACTOSA  |
| FRUTOS SECOS  | PESCADO  |
| DIÓXIDO DE AZUFRE  | MARISCO  |
| SEMILLAS DE SÉSAMO  | MOSTAZA  |

T: PUEDE CONTENER TRAZAS



DESDE
1948

ESPÍRITU

TRA

DICIO

NAL




TABERNA
LA MONTILLANA

TABERNALAMONTILLANA.COM



Entrantes FRÍOS

Queso mezcla de oveja y cabra

10,90€ / 100grs | 14,90€ / 130grs  

Salmorejo Cordobés

(Servido con huevo cocido, taquitos de jamón ibérico y AOVE D.O Priego de Córdoba, más premiado del mundo)

5,40€ / 7,40€  

Mazamorra de almendras, coulis de naranja amarga y bacalao ahumado

5,50€ / 7,50€    

Ensaladilla Montillana

5,90€ / 7,90€   

Salmón curado con ensalada de manzana, hinojo y yogurt

10,90€   

Ensalada de espinacas, cherrys horneados, queso de cabra, vinagreta de yogurt de oveja y pipas de calabaza

8,20€    

Calabacín a la brasa, queso brie y emulsión de cebolla dulce/curry

8,20€   

Espárragos a la brasa con bechamel de Idiazabal y almendras especiadas

8,90€    

Risotto de hongos y parmesano 24 meses curación

10,90€    T: 

Berenjenas fritas, miel de Montoro y queso de cabra de Zuheros

5,40€ / 7,40€    T:  

Croquetas de jamón ibérico

4,40€ / 8,80€ (Unidades añadidas 1,10€/u)

    T: 

Patatas bravas-harissa

5,50€ / 7,50€     T:   

Patatas, huevos rotos y jamón ibérico del Valle de los Pedroches

9,90€    T:  

Flamenquín Cordobés

5,90€ / 9,90€    T:  

Lechón ibérico

8,50€ / 11,90€   T:    

Los TRÍPICOS

De LA MAR

Calamaritos fritos

5,90€ / 8,90€    T:  

Bacalao frito con “mayokimchi”

6,90€ / 9,90€          T: 

Rosada frita aliñada con mahonesa de limón

6,90€ / 9,90€     T: 

Boquerones fritos

5,90€ / 8,90€    T:  

Taco de merluza a la brasa con velouté de gambas

13,90€     

Atún a la parrilla con fondo de ave y cebollitas francesas glaseadas

14,50€   

Lomo de bacalao baja temperatura, alioli quemado y pisto

12,50€   T:  

Abanico ibérico confitado y braseado con salsa gorgonzola

12,90€  

Preso ibérico de bellota a la brasa con chimichurri de papaya

14,50€ 

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de turrón, foie y PX

18,90€    

Hamburguesa de ternera de 240grs rellena de mozzarella, carne de costilla de ternera en salsa deshilachada, huevo a la plancha, cebolla dulce, lechuga y mahonesa especiada

16,90€        T: 

Mogote ibérico a baja temperatura con crema de espinacas/mantequilla de cabra/parmesano

11,90€  

Rabo de toro al oloroso

13,90€      T: 

Lomo bajo de vaca madurada a la brasa

18,50€     T: 

Tarta de la abuela (galletas anisadas, natillas y chocolate)

4,90€    

Tarta de queso

4,90€  

Otra versión de la tarta de limón

4,90€    

De la TIERRA

Final DULCE