

Tradición e innovación desde 1948

tabernalamontillana.com

IVA INCLUIDO

C — Gluten L — Lácteos H — Huevos P — Pescado MR — Marisco FS — Frutos secos A — Apio S — Soja SS — Sésamo M — Mostaza DA — Dióxido de azufre V — Vegetariano

LO NUESTRO

LOS CLÁSICOS DE LA MONTILLANA

	Media / Ración
Salmorejo Cordobés (C, H)	7,50€ / 10,50€
Mazamorra de almendras, arrope de PX bacalao ahumado y almendra crocante (C, L, FS, P, DA)	7,90€ / 10,90€
Ensaladilla de gamba blanca y atún (H, P, MR)	7,90€ / 10,90€
Berenjenas fritas, miel de Montoro y queso de cabra de Zuheros (V, L, C, T: P, H)	7,90€ / 10,90€
Patatas Bravas (V, C, L, DA, A, T: P, H)	7,40€ / 9,90€
Croquetas de jamón ibérico (C, L, H, A, T: P)	1,80€/und
Flamenquín Cordobés (C, L, H, T: P)	8,90€ / 12,90€
Revolcón de patatas con jamón ibérico (C, L, H, T: P)	12,80€
Torreznos fritos, demi-glace de palo cortao y patata chafada (C, L, DA, A, T: P, H)	13,50€

DEL HUERTO

ENSALADAS Y VERDURAS PARA DISFRUTAR

Ensalada de pollo escabechado, pipas garrapiñadas y picatostes (L, M, DA, C)	13,50€
Ensalada de rúcula, ternera crujiente, focaccia, queso feta, aderezo de membrillo y vinagre Flor del Genil (L, M, DA, C, T: P, H)	13,90€
Calabacín a la brasa, queso brie y miel picante (V, L)	10,90€

Los vinos empleados en la elaboración de los platos pertenecen a la DOP Montilla-Moriles.

Si quiere información sobre los alérgenos, solicite nuestra carta de intolerancias.

IVA INCLUIDO

C — Gluten L — Lácteos H — Huevos P — Pescado MR — Marisco FS — Frutos secos A — Apio S — Soja SS — Sésamo M — Mostaza DA — Dióxido de azufre V — Vegetariano



PARA GOZAR

BOCADOS PARA COMPARTIR

Brioche de pollo Kentucky, chucrut y salsa bbq casera de Moriles viejo — 12,90€
(C, L, H, DA, T: P)

"Bikini" doble de oreja plancha, queso ahumado y salsa brava — 13,50€
(L, C, H, DA, MR, P, A, T: P)

Brioche de pulled pork ibérico, chucrut, cheddar curado, cebolla dulce y salsa Emmy — 12,90€
(C, L, H, DA, S, SS, MR, P)

Los platos de "Para Gozar" no se podrán servir cortados desde cocina.



DE LA MAR

DEL MAR DIRECTO A NUESTRA MESA

	Media / Ración
Calamaritos fritos (P, C, L, T: H)	9,20€ / 12,20€
Bacalao frito con mayo-kimchi (P, C, L, MR, T: H)	9,90€ / 12,90€
Rosada aliñada frita (P, C, L, T: H)	9,50€ / 12,50€
Boquerones fritos al limón (P, C, L, T: H)	9,50€ / 12,50€
Pulpo frito (P, C, L, MR, SS, T: H)	25€/pata
Crepes rellenos de salmón y espinacas con bechamel y almendras curry (C, L, DA, A, FS, H, P, MR)	7,80€ / 15,60€
Lomo de bacalao confitado con alioli tostado y pisto (P, H, T: P)	18€/220 grs

Los crepes de salmón se pueden añadir las unidades que deseen por 3,90€/und.

IVA INCLUIDO

C — Gluten L — Lácteos H — Huevos P — Pescado MR — Marisco FS — Frutos secos A — Apio S — Soja SS — Sésamo M — Mostaza DA — Dióxido de azufre V — Vegetariano



DE LA TIERRA

PRODUCTO, BRASA Y SABOR

	Media / Ración
Abanico ibérico de bellota confitado y braseado con salsa de turrón, foie y PX (DA, FS, L, C, A, T: P, H)	16,90€/220grs
Mogote ibérico confitado braseado con carbonara cordobesa (C, L, DA, A)	15,90€/250 grs
Crepes rellenos de cordero asado con salsa al ras el hanout (C, L, H, DA, S, SS, MR, P)	7,80€ / 15,60€
Rabo de toro al oloroso (A, C, DA, L, T: P, H)	21,90€/350 grs
Pluma ibérica a la brasa con mojo verde (C, DA, L, T: P, H)	22,50€/250 grs
Entrecot de vaca madurada a la brasa (C, L, T: P, H)	23,90€/350 grs

Los crepes de cordero se pueden añadir las unidades que deseen por 3,90€/und.



DULCE FINAL

EL ÚLTIMO BOCADO PERFECTO

Tarta de la abuela (bizcocho, galleta anisada, natillas y chocolate) (V, C, L, FS, H, DA)	5.90€
Crema de gachas de nueces caramelizadas y PX (V, L, H, FS, DA)	5,50€
Tarta de queso curado de la sierra de Córdoba con chantillí de fresa (V, L, H)	5,90€
Torrija tres leches (torrija, helado de nata, sopa fría de leche condensada y leche evaporada) (V, L, H, C, FS)	6,80€

we|ODS

Apoyamos el uso de productos locales para contribuir al desarrollo sostenible y la ODS Agenda 2030

"77 pueblos, 77 semanas"

Un viaje por la gastronomía de Córdoba

Nuestro proyecto de arqueología gastronómica de visitar, cocinar y recuperar recetas tradicionales de los 77 pueblos de Córdoba, para reinterpretarlas y actualizarlas al paladar contemporáneo.