

La gastronomía es parte fundamental del Hotel Balcón de Córdoba, una casa típica cordobesa con su patio tradicional. Reformada recientemente, perteneció al antiguo convento de la Encarnación construido en 1510. Combina en perfecta armonía la belleza de su arquitectura y su entorno en plena judería, declarado Patrimonio de la Humanidad, con las vistas a la Mezquita-Catedral.

Al abrigo de las paredes de la casa principal, ofrecemos dos espacios gastronómicos diferenciados por su historia, su escenografía y su carta, en los que saborear las delicias de nuestras propuestas de cocina y bodega.

Por un lado, está nuestro patio y salón protagonizado por un centenario naranjo del que nos servimos para elaborar algunos de nuestros platos más caseros. Un lugar de encuentro y comunicación con la tranquilidad del agua de la fuente y la natural aireación y frescor que tanto caracteriza a un patio cordobés. Es un enclave perfecto para disfrutar de una comida o cena de autor en un entorno natural e histórico.

Por otro, está nuestra terraza con vistas a la Mezquita-Catedral donde disfrutar, desde mediodía hasta el caer de la tarde, de nuestra selección de vinos y cócteles acompañados de tapas y dulces típicos cordobeses.

Dos ambientes, con propuestas muy diferentes, que se adaptan a todos los paladares y en los que degustar platos tradicionales e innovadores elaborados con productos frescos, de cercanía, y de temporada.

VINOS DE CORDOBA

<i>Fino VF (Lagar de santa Magdalena)</i>	3.5
<i>Amontillado Tauromaquia</i>	7
<i>Oloroso Tauromaquia</i>	7
<i>PX Viejo</i>	5

VINOS ESPUMOSOS

<i>Bocchoris Brut Nature</i>	4.5 / 19
<i>Umbretum Brut Nature</i>	24
<i>Aire de L'origan Rosé</i>	33
<i>Gramona Imperial</i>	44
<i>Andre Clouet Grande Reserve</i>	75
<i>Pol Rogert Brut</i>	89

VINOS ROSADOS

<i>Forlong Rosado</i>	5 / 24
<i>Aguilares Rosado</i>	6 / 28
<i>Sierra Cantabria XF Rosado</i>	32

VINOS BLANCOS

<i>Pazo Cilleiro, Albariño</i>	4.5 / 19
<i>Javier Sanz Viticultor, Verdejo</i>	4.5 / 19
<i>Viña Zorzal, Chardonnay</i>	5 / 21
<i>Dr Loosen, Riesling</i>	22
<i>Menade, Verdejo</i>	24
<i>Ola del Medillero, PX</i>	28
<i>Dulas Blanco, PX</i>	31
<i>Valdesil Lias Godello</i>	32
<i>Domaine Vacheron Sancerre Blanc</i>	59

VINOS TINTOS

<i>Marquez y Bengoa Rioja</i>	4.5 / 19
<i>Montevannos Roble Ribera del Duero</i>	4.5 / 19
<i>Cortijo de los Aguilares, Málaga</i>	28
<i>Dulas Tinto Cab. Sauvignon</i>	31
<i>Camins del Priorat, Garnacha</i>	49
<i>Alonso del Yerro, Ribera del Duero</i>	52
<i>San Román, Toro</i>	65
<i>Alma, Monastruell y syrah</i>	72
<i>San Vicente, Rioja</i>	93

Wines

<i>Refrescos / soft drinks</i>	3
<i>Agua / water</i>	3
<i>San Pellegrino</i>	4
<i>Zumos / Juices</i>	3
<i>Zumo Naranja Natural / Fresh Orange Juice</i>	4

C E R V E Z A S / B E E R S

<i>Ambar Especial Lager</i>	3.5
<i>Ambar IPA</i>	5
<i>Ambar Radler</i>	3.5
<i>Ambar o.o Tostada</i>	3

W H I S K Y

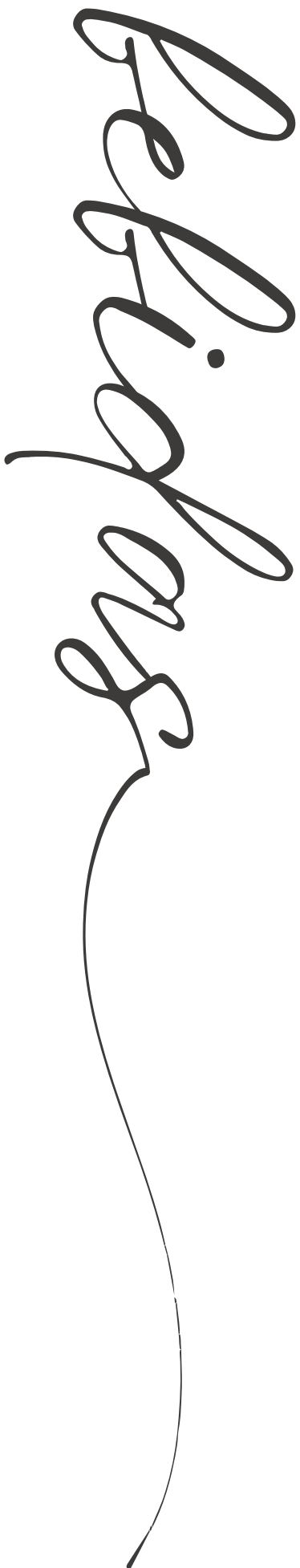
<i>Ballantines</i>	10
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	10
<i>Jack Daniels Old N.7</i>	12
<i>Jonnhie Walker Black Label</i>	15
<i>Dewars 15</i>	16
<i>Aberfeldy 12</i>	18
<i>Compass Box Pea Monster</i>	18
<i>Macallan</i>	18
<i>Chivas Regal 12</i>	18

V O D K A

<i>Eristoff</i>	10
<i>Absolut</i>	10
<i>Finlandia</i>	13
<i>Grey Goose</i>	18

G I N

<i>Larios Rosé</i>	10
<i>Seagram's</i>	10
<i>Tanqueray</i>	10
<i>Bombay Sapphire</i>	11
<i>Hendricks</i>	13
<i>Brockmans</i>	13
<i>Oxley</i>	13



RON / RUM

<i>Barceló</i>	10
<i>Brugal</i>	10
<i>Santa Teresa Gran Reserva</i>	11
<i>Havana Club</i>	13
<i>Santa Teresa 1796</i>	14

TEQUILA

<i>Patrón Silver</i>	7 / 14
<i>Patrón X Café</i>	5 / 10

LICORES / LIQUEURS

<i>Baileys</i>	7.5
<i>Barceló Cream</i>	7.5
<i>Patxarán</i>	7.5
<i>Disaronno</i>	9
<i>Brandy Torres</i>	10
<i>Carlos I</i>	10

COCKTAILS

<i>Sangría</i>	10
<i>Mojito</i>	13
<i>Dry Martini</i>	13
<i>Negroni</i>	13

CAFÉ / COFFEE

<i>Café + Dulce Casero / Coffee + homemade sweet</i>	5
<i>Espresso / Cortado</i>	3
<i>Infusión , Té</i>	3
<i>Americano, Café con Leche</i>	3.5
<i>Bombón, Vienés, Cappuccino</i>	4
<i>Carajillo</i>	5
<i>Irlandés</i>	10

