



*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.*



## ENTRANTES

<i>Jamón Iberico 100% Bellota D.O.P (100gr.)</i>	24
<i>Platillo de quesos de Zuheros</i>	20

## PLATOS DE TEMPORADA

<i>Sopa del chef</i>	12
<i>Cous-cous de verduras de temporada</i>	15
<i>Empanadillas al vapor y trufa de temporada</i>	15

## PESCADOS

<i>Pulpo asado con patatines y aliño andaluz</i>	23
<i>Salmón con patatines y salsa holandesa</i>	23

## CARNES

<i>Jarrete de cordero cocinado lentamente con parmentier</i>	23
<i>Pluma Iberica con parmetier y salsa de mostaza</i>	23

## POSTRES

<i>Tarta de queso casera con coulis de frutos rojos</i>	7.5
<i>Crema de naranja con crumble de jengibre</i>	7.5

†

\*pregunta a nuestros camareros por los platos de temporada.



## S T A R T E R S

*Iberian ham D.O.P (100gr.)* 24

*Zuheros cheese board* 20

## S E A S O N A L D I S H E S

*Chef's soup* 12

*Seasonal vegetables Cous-cous* 15

*Steamed gyozas with seasonal truffle* 15

## F I S H

*Braised octopus with baby potatoes and andalusian green dressing* 23

*Salmon with potatoes and hollandaise* 23

## M E A T

*Lamb shank with parmentier* 23

*Boneless flank with parmentier and mustard sauce* 23

## D E S S E R T

*Homemade cheesecake with berries coulis* 7.5

*Orange pusset, ginger crumble* 7.5

*\*ask our waiter for more info about our seasonal dishes*

*Hotel Balcón de Córdoba*  
*Calle Encarnación 8, 14003*  
*Centro, Córdoba*