



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2025

Rodeado de Gitanillas

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Potaje de la viuda (receta centenaria)	~	7,50€	13,50€
- Salchichón de ciervo (receta de cazadores cordobeses)	4,00€	7,50€	13,00€
- Boquerones en vinagre (estilo el Mítico Bar Mezquita)	6,00€	8,00€	12,00€
- Salmorejo Cordobés (como el de mi madre)	4,00€	6,00€	9,00€
- Gazpacho rojo con guarnición de verduritas crujientes	~	~	10,00€
- Gazpacho blanco con uvas al sol y manzanas ácidas	~	~	10,00€
- Mazamorra de almendra y avellanas cordobesas	6,00€	8,00€	11,00€
- Queso "La Viuda" (receta propia)	5,00€	7,00€	11,00€
- Picadillo de tomate con mango de Torrox	~	~	10,00€

Entre macetas y flores

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Berenjenas fritas de nuestra huerta	~	~	10,00€
- Croquetas de jamón y caldo de cocido (con mahonesa de hierbabuena)	4,00€	6,00€	10,00€
- Flamenquín Cordobés	~	~	14,00€
- Flamenquín de queso la viuda	~	~	16,00€
- Flamenquín de rabo de toro con salsa de chocolate y jugo de rabo de toro	~	~	16,00€
- Japuta en adobo con especias de la India (Cúrcuma y mano de Buda)	~	8,00€	12,00€
- Bacalao frito con pisto casero al Palo Cortado (receta bodega)	~	~	15,00€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2025

Azahar y Jazmines

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Patatas fritas de churrería (con sal del Himalaya)	~	~	6,00€
- Huevos de campo estrellados con patatas pochas A elegir salsa entre:	~	~	14,00€
* Jamón, ajitos y perejil	~	~	3,50€
* Chorizo de matanza y pimientos de Padrón	~	~	3,50€
* Gula al ajillo con pique y todo con guindillas piparras	~	~	3,50€
- Revuelto de calabacín y ahumados, con huevas de trucha (elaborado con huevos ecológicos)	~	~	14,00€

Rosas y Claveles

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Rabo de toro cordobés (receta del antiguo "Bar Rosales")	~	~	22,00€
- Churrasco de bellota Pata Negra (sólo temporada)	~	~	22,00€
- Presa ibérica	~	~	22,00€

Especialidades

- Ensaladilla estilo rusa con huevo frito	~	8€	12,00€
- Huevo con patatas pochas, crema de bogavante y gambón	~	~	18,00€
- Atún marinado con cítricos, jengibre y soja	~	~	25,00€
- Lasaña de morcilla con foie de pato, pasas, piñones y tomate ecológico			24,00€



- Pan y Palillos 1,80€
- Aceitunas 2,00€
- Pan extra 0,90€

Pruebe nuestra cerveza casera

Elaboración con barrica de roble y azahar

3,80€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2024

Surrounded by Ivy Geraniums

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Stew of the viuda	~	7,50€	13,50€
- Deer sausage (recipe from Córdoba hunters)	~	7,50€	13,00€
- Anchovies in vinegar (Mezquita bar style)	6,00€	8,00€	12,00€
- Cordovan salmorejo (a cold cream tomato , bread , garlic , olive oil and vinegar)	4,00€	6,00€	9,00€
- Red gazpacho (a cold tomato soup made with wáter, vinegar, bread and olive oil) serve with crunchy vegetables	~	~	10,00€
- white gazpacho (a cold soup made with garlic, almond and water) with sun-baked grapes and sour apples	~	~	10,00€
- Cordovan Mazamorra (a cold soup made with breadcrumbs almond , garlic , vinegar and olive oil)	6,00€	8,00€	11,00€
- "La Viuda" cheese (receta propia)	5,00€	7,00€	11,00€
- Carpaccio's tomatoes with torrox's Mango	~	~	10,00€

Between flowers and flowerpots

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Fried aubergines' vegetables garden	~	~	10,00€
- Ham croquettes and stew stock with mint mayonnaise	4,00€	6,00€	10,00€
- Flamenquín Cordobés (a hot roll made pork loin wrapped around pieces of cured ham and coated with breadcrumbs)	~	~	14,00€
- Flamenquín with La viuda cheese	~	~	16,00€
- oxtail flamenquín with chocolate sauce and oxtail juice	~	~	16,00€
- Atlantic pomfret in batter with Indian spices (Turmeric and Buddha's hand)	~	8,00€	12,00€
- Fried cod with homemade ratatouille	~	~	15,00€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2024

Saffron and Jasmine

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Chips with Himalayan salt	~	~	6,00€
- Fried natural eggs with poached potatoes	~	~	14,00€
To choose sauce between:			
* Ham, garlic and parsley	~	~	3,50€
* Homemade chorizo (a Spanish variation of pork sausage made with paprika and Padron peppers)	~	~	3,50€
* Gula in garlic sausage with piparra chillies	~	~	3,50€
- Scrambled eggs with courgette smoked products and trout eggs	~	~	14,00€

Roses and Carnations

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Cordovan oxtail (recipe from the old "Bar Rosales")	~	~	22,00€
- Churrasco flame grilled meat from valle de los Pedroches	~	~	22,00€
- Iberian Presa pork meat served with Kabayaki sauce or grilled	~	~	22,00€

Specialties

- Russian salad with fried egg	~	8€	12,00€
- Egg with poached potatoes, lobster and prawn cream	~	~	18,00€
- Tuna marinated with citrus, ginger and soy	~	~	25,00€
- Black pudding lasagna with duch foie, raisins, pine nuts and organic tomato			24,00€

- Bread and Chopsticks 1,80€
- olives 2,00€
- Extra bread 0,90€



Try our homemade beer

Elaboration with oak barrels and orange blossom

3,80€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2024

Entouré de Géraniums

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Potage de la veuve (recette centenaire) Haricots secs, pois chiches, chorizo de chevreuil y sanglier mariné aux essences de romarin et de thym	~	7,50€	13,50€
- Saucisson de Cerf (style "bar mezquita")	4,00€	7,50€	13,00€
- Anchois au vinaigre (élaborés avec de l'huile d'olive vierge extra et caviar d'olives noires)	6,00€	8,00€	12,00€
- "Salmorejo de Cordoue" comme celui de ma mère (veluté de tomates froides) Spécialité Andalouse.	4,00€	6,00€	9,00€
- Gazpacho rouge (soupe froide de tomates, accompagnée de petits légumes croustillants.	~	~	10,00€
- Gazpacho blanc (à base d'amandes servi avec des raisins secs mûris au soleil de Cordoue et petits morceaux de pommes acides)	~	~	10,00€
- "Mazamorra" (veluté d'amandes et de noisettes de Cordou	6,00€	8,00€	11,00€
- Fromage "la veuve" (recette de la maison)	5,00€	7,00€	11,00€
- Tomate carpaccio avec mangue du Torrox	~	~	10,00€

Entre pots et fleurs

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Aubergines frites de notre jardin	~	~	10,00€
- Croquetes au jambon (élaborés au jus de pot-au-feu et assaisonnés de mayonnaise de menthe)	4,00€	6,00€	10,00€
- "Flamenquin de Cordoue" (rouleau de viande pané et frit)	~	~	14,00€
- Flamenquin au fromage de la veuve	~	~	16,00€
- Flamenquin de queue de Taureau , sauce chocolat et concentré de jus de queue de taureau.	~	~	16,00€
- "Japuta en adobo" poisson Ponfret mariné et aromatisé aux herbes des Indes (Curcuma et main de Bouddha)	~	8,00€	12,00€
- Morue frite accompagnée de ratatouille "fait maison" aromatisée au vin "Palo cortado" (vin spécial, mystérieux et secret de la Cave de vin)	~	~	15,00€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TÍ, DESDE 1920 A 2024

Fleurs d'oranger et Jazmins

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Chips spéciales de "Churreria" au sel de l'himalaya	~	~	6,00€
- oeufs bio écrasés accompagnés de chips	~	~	14,00€
Sauce au choix;	~	~	3,50€
* Jambon, ail et persil	~	~	3,50€
* Chorizo fait maison et "Pimientos del padrón" (petits poivrons relevés)	~	~	3,50€
* Petites anguilles à l'ail piquant et piments du Nord.	~	~	3,50€
- oeufs Bio brouillés aux courgettes et fumés, oeufs de truite	~	~	14,00€

Roses et oeillets

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Queue de Taureau de Cordoue (recette de l'ancien bar Rosales)	~	~	22,00€
- Rumsteck (viande rouge grillée) de porc Pata Negra alimenté de glands de la Sierra Andalouse	~	~	22,00€
- Gibier Ibérique grillé	~	~	22,00€

Specialites

- Salade russe à l'oeuf au plat	~	8€	12,00€
- Oeuf aux pommes de terre pochées, crème de homard et crevettes	~	~	18,00€
- Thon mariné aux agrumes, gingembre et soja	~	~	25,00€
- Lasagne de boudin noir au foie de canard, raisins secs, pignons de pin et tomate bio			24,00€

- Pain et batônnnet de pain 1,80€
- olives 2,00€
- Pain supplémentaire 0,90€



Goûter notre Bière artisanale
 élaborée en fût de chêne et fleur d'oranger
 3,80€

I.V.A INCLUIDO



PIÙ DI 100 ANNI PENSANDO A TE, DAL 1920 AL 2025

Circondati da Gitanillas

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Zuppa della Vedova (ricetta centenaria)	~	7,50€	13,50€
- Salame di cervo (ricetta dei cacciatori di Cordova)	4,00€	7,50€	13,00€
- Alici marinate (stile del mitico Bar Mezquita)	6,00€	8,00€	12,00€
- Salmorejo cordovese (come lo faceva mia madre)	4,00€	6,00€	9,00€
- Gazpacho rosso con guarnizione di verdure croccanti	~	~	10,00€
- Gazpacho bianco con uva al sole e mele acide	~	~	10,00€
- Mazamorra di mandorle e nocciole cordovesi	6,00€	8,00€	11,00€
- Formaggio "La Viuda" (ricetta propria)	5,00€	7,00€	11,00€
- Insalata di pomodori con mango di Torrox	~	~	10,00€

Tra vasi e fiori

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Melanzane fritte del nostro orto	~	~	10,00€
- Crocchette di prosciutto e brodo di stufato (con maionese alla menta)	4,00€	6,00€	10,00€
- Flamenquín cordovese	~	~	14,00€
- Flamenquín con formaggio "La Viuda"	~	~	16,00 €
- Flamenquín di coda di toro con salsa al cioccolato e riduzione di coda	~	~	16,00 €
- Pesce sciabola marinato con spezie indiane (curcuma e mano di Buddha)	~	8,00€	12,00€
- Baccalà fritto con pisto fatto in casa al Palo Cortado (ricetta di cantina)	~	~	15,00€

I.V.A INCLUIDO



MÁS DE 100 AÑOS PENSANDO EN TI, DESDE 1929 A 2025 O 25

Azahar e Gelsomini

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Patatine fritte da churrería (con sale dell'Himalaya)	~	~	6,00€
- Uova rustiche strapazzate con patate stufate	~	~	14,00€
Scegli la salsa:	~	~	
* Prosciutto, aglio e prezzemolo	~	~	3,50 €
* Chorizo e peperoni di Padrón	~	~	3,50 €
* Surimi all'aglio piccante con peperoncini piparras	~	~	3,50 €
- Frittata di zucchine e affumicati con uova di trota (preparato con uova biologiche)	~	~	14,00€

Rose e Garofani

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
- Coda di toro alla cordovese (ricetta del vecchio "Bar Rosales")	~	~	22,00€
- Churrasco di maiale iberico bellota Pata Negra (solo in stagione)	~	~	22,00€
- Presa ibérica	~	~	22,00€

Specialità

- Insalata russa con uovo fritto	~	8€	12,00€
- Uovo con patate stufate, crema di astice e gamberone	~	~	18,00€
- Tonno marinato con agrumi, zenzero e soia	~	~	25,00€
- Lasagna di sanguinaccio con foie gras d'anatra, uvetta, pinoli e pomodoro biologico			24,00€



- Pane e stuzzicadenti 1,80€
- Olive 2,00€
- Pane extra 0,90€

Prova la nostra birra artigianale
Invecchiata in botte di rovere con fiori d'arancio
3,80€

I.V.A INCLUIDO