

Menús 2025 navidad



Felices Fiestas

Reservas 957 29 69 05 - 957 42 02 72

C/ San Basilio, 52 - 14004 Córdoba


grupo
rosales



¡Bienvenidos a la Navidad en Taberna La Viuda!

Inaugurada en 2001, La Taberna La Viuda es un homenaje a la tradición cordobesa, ubicada junto al emblemático Patio Sede de la Asociación de Amigos de los Patios Cordobeses. Aquí, fusionamos lo clásico y lo contemporáneo en un ambiente acogedor, donde la gastronomía, el arte y la música se entrelazan para crear una experiencia única.

Nuestra carta de tapas y raciones celebra el auténtico sabor de Córdoba, combinando recetas tradicionales con innovadoras propuestas. Más de 30 delicias te esperan, cada una diseñada para sorprender y deleitar.

¡Disfruta de un viaje gastronómico que evoca la frescura y belleza de nuestros patios, ahora con el espíritu navideño que hace de cada encuentro algo inolvidable!

«Donde la pasión por la cocina se convierte en arte»



Reservas 957 296 905

C/ San Basilio, 52 Centro - 14004 Córdoba


grupo
rosales

1

Entrantes para compartir (1 Ración cada 4 personas)

Salchichón de ciervo

Queso La Viuda (elaboración propia)

Salmorejo o Mazamorra individual

Berenjenas de la huerta fritas

Entrante a elegir uno (1 Ración cada 4 personas)

Patatas con huevos ecológicos estrellados, salsa de jamón y ajitos o chorizo casero.

Flamenquín cordobés casero jugoso

Atún marinado en cítricos y jengibre con ajo negro, piquillo y cous-cous

Plato principal a elegir

Codillo al horno con salsa de boletus

Rabo de toro (receta Bar Rosales)

Salmón al papillote con salsa de queso, verduras y pera

Bacalao al palo cortado con pisto casero

Presa ibérica

Postre

Tarta de galleta de la abuela con chocolate

o

Tarta que creamos para ti

Bodega

Agua

Botella de agua mineral

Cervezas

Cerveza de Grifo

Cerveza Alhambra

Cerveza Especial

Cerveza La Viuda

Vinto tinto

Ribera del Duero

(9 meses en barrica)

Rioja Crianza

Fino Cebolla

Vino en Rama

Los Naranjos

Refrescos

Variedad de refrescos clásicos

Café

Café 100% Natural Arábica

Infusiones

Rooibos

Copa de combinado incluida

49€ (10% IVA incluido)

**Condiciones de reserva*

2

Degustación platos individuales

Clamato Mexicano con Gazpacho Andaluz y Ostras Gillardeau

Pastel de Tagarninas y Gazpachuelo Malagueño

Hojaldre Crujiente de Queso Viuda con Miel de Brezo y Frutos Secos

Bacalao Gratinado con Alioli de Ajonegro y Verduras del Huerto

Flamenquín de Rabo de Toro con Salsa de Chocolate

Postre

Crème Brûlée de Piña

Bodega

Agua

Botella de agua mineral

Cervezas

Cerveza de Grifo

Cerveza Alhambra

Cerveza Especial

Cerveza La Viuda

Vinto tinto

Ribera del Duero

(9 meses en bodega)

Rioja Crianza

Fino Cebolla

Vino en Rama

Los Naranjos

Refrescos

Variedad de refrescos clásicos

Café

Café 100% Natural Arábica

Infusiones

Rooibos

Primera copa 5€

49€ (10% IVA incluido)

**Condiciones de reserva*

3

DEGUSTACIÓN PLATOS INDIVIDUALES

Entrantes para compartir (1 Ración cada 4 personas)

Picadillo de tomate y Mango de Torrox con vinagreta de Pedro Ximénez

Pavia de bacalao con salsa tártara

Croquetas de puchero

Patatas pochas con huevo y atún rojo

Principal a elegir uno (1 Ración cada 4 personas)

Merluza en salsa Marinera estilo asiático

o

Presa ibérica con patatas panaderas con salsa de ajitos y Manteca colorá

Postre

Soufflé de limón y crema de vainilla

Bodega

Agua

Botella de agua mineral

Cervezas

Cerveza de Grifo

Cerveza Alhambra

Cerveza Especial

Cerveza La Viuda

Vinto tinto

Ribera del Duero

(9 meses en barrica)

Rioja Crianza

Fino Cebolla

Vino en Rama

Los Naranjos

Refrescos

Variedad de refrescos clásicos

Café

Café 100% Natural Arábica

Infusiones

Rooibos

Primera copa 5€

49€ (10% IVA incluido)

**Condiciones de reserva*

4

DEGUSTACIÓN PLATOS INDIVIDUALES

Entrantes para compartir (1 Ración cada 4 personas)

Salmorejo con pan frito con tomate asado a la leña

Huevos fritos con pulpo y patatas pochas

Buñuelos de bacalao con guacamole

Taco pastor con piña y cilantro

Croquetas de Rabo de toro

Principal a elegir uno (1 Ración cada 4 personas)

Costilla Sierra Morena

o

Corvina confitada con puerros y zanahorias

Postre

Cheesecake

Bodega

Agua

Botella de agua mineral

Cervezas

Cerveza de Grifo

Cerveza Alhambra

Cerveza Especial

Cerveza La Viuda

Vinto tinto

Ribera del Duero

(9 meses en barrica)

Rioja Crianza

Fino Cebolla

Vino en Rama

Los Naranjos

Refrescos

Variedad de refrescos clásicos

Café

Café 100% Natural Arábica

Infusiones

Rooibos

Primera copa 5€

49€ (10% IVA incluido)

**Condiciones de reserva*

5

DEGUSTACIÓN PLATOS INDIVIDUALES

Entrantes para compartir (1 Ración cada 4 personas)

Tabla de salmorejos

Berenjenas de la huerta fritas

Flamenquín de Queso La Viuda

Bacalao frito al palo cortado

Principal a elegir uno (1 Ración cada 4 personas)

Salmón al papillote con crema de queso, pera y zanahoria

o

Filetitos de Solomillo de ternera con salsa de ajillo y manteca colorá

Postre

Tarta de chocolate de La Viuda

Bodega

Agua

Botella de agua mineral

Cervezas

Cerveza de Grifo

Cerveza Alhambra

Cerveza Especial

Cerveza La Viuda

Vinto tinto

Ribera del Duero

(9 meses en barrica)

Rioja Crianza

Fino Cebolla

Vino en Rama

Los Naranjos

Refrescos

Variedad de refrescos clásicos

Café

Café 100% Natural Arábica

Infusiones

Rooibos

Primera copa 5€

49€ (10% IVA incluido)

**Condiciones de reserva*



***CONDICIONES DE RESERVA**

- Menú para un mínimo de 8 comensales.
- El servicio de bebidas dará inicio una vez que todos los comensales estén sentados y se considerará finalizado al servirse el postre. Cualquier consumo adicional antes o después se cobrará por separado.
- El número de comensales confirmado 24 horas antes del evento será el que se refleje en la factura final.
- La elección de los platos principales de cada comensal deberá confirmarse con una antelación mínima de 48 horas.
- En caso de cancelación dentro de las 72 horas previas al evento, se aplicará un cargo del 10% del total de la factura en concepto de cancelación tardía.

