



PATIO
SANTA
CLARA



UN PICOTEO

A SNACK / UN GRIGNOTAGE

€

Jamón 100% ibérico de bellota

100% acorn-fed Iberian ham / Jambon ibérique de bellota 100 %

26

Tabla de quesos nacionales

National cheese board / plateau national des fromages

16

Tabla de Ibéricos (Jamón, caña de lomo, salchichón y queso curado)

Iberian platter (Ham, loin, salchichón, and cured cheese) /

Plateau ibérique (Jambon, caña de lomo, salchichón et fromage affiné)

23

Tartar de sardinas ahumadas y aguacate

Smoked sardine and avocado tartare / Tartare de sardines fumées et avocat

17

Tartar de atún rojo de almadraba

Bluefin tuna tartar from almadraba / tartare de thon rouge d'almadraba

23

Croquetas caseras de jamón ibérico

homemade Iberian ham croquettes / croquettes de jambon ibérique maison

16

Croquetas caseras de choco

Homemade choco croquettes / Croquettes au chocolat maison

14

PARA COMENZAR

TO START / POUR COMMENCER

€

Salmorejo con Jamón ibérico

Salmorejo with Iberian ham / Salmorejo avec jambon ibérique

11

Mazamorra con sardina ahumada y almendra garrapiñada

Mazamorra with smoked sardines and candied almonds /

Mazamorra aux sardines fumées et aux amandes confites

14

Ensaladilla con langostinos y ventresca de atún

salad with prawns and tuna belly / salade aux crevettes et ventreche de thon

15

Ensalada de burrata, tomate y rúcula aderezada con pesto

Burrata, tomato, and arugula salad dressed with pesto /

Salade de burrata, tomates et roquette assaisonnée de pesto

16

Ensalada César Cardini. La receta original

Cardini Caesar Salad. The Original Recipe /

Salade César Cardini. La recette originale

16

Mejillones picantes con salsa de coco. Patatas de perol

Spicy mussels with coconut sauce. Pot potatoes /

Moules épicées avec sauce au coco. Pommes de terre en pot

20

Cecina de León, refrito de ajos, patatas y huevos de corral

Cecina de León, sautéed garlic, potatoes, and free-range eggs /

Cecina de León, ail sauté, pommes de terre et œufs fermiers

26

PESCADOS

FISH / POISSONS

€

Lubina asada al carbón con su refrito y vinagre de Pedro Ximénez

Grilled sea bass with sautéed garlic and Pedro Ximénez vinegar /

Dorade grillée avec sa friture et vinaigre de Pedro Ximénez

23

Calamar de potera braseado y pisto casero

Grilled squid with homemade ratatouille /

Calamars grillés avec ratatouille maison

32

Pulpo a la brasa con parmentier de zanahoria

Grilled octopus with carrot parmentier /

Poulpe grillé avec parmentier de carottes

32

Corvina a la brasa y patatitas París

Grilled sea bass and Paris potatoes /

Bar grillé et pommes de terre parisiennes

26

Curry rojo de salmón y salteado de verduras al wok

Red salmon curry and wok-fried vegetables /

Curry de saumon rouge et légumes sautés au wok

25

CARNES

MEATS / VIANDES

€

Entrecot de vaca rubia gallega a la brasa

Grilled Galician blonde cow entrecote /

Entrecôte de vache blonde galicienne grillée

29

Carré de cordero lechal, salsa árabe y pistacho

Rack of suckling lamb, Arabic sauce and pistachio /

Carré d'agneau de lait, sauce arabe et pistache

28

Albóndigas guisadas de vaca rubia gallega en salsa española

Stewed Galician blonde beef meatballs in Spanish sauce /

Boulettes de bœuf blond galicien mijotées à la sauce espagnole

27

Pollo asado deshuesado con torrezno crujiente y patatas panaderas

Boneless roast chicken with crispy bacon and baked potatoes /

Poulet rôti désossé avec bacon croustillant et pommes de terre au four

21

Rabo de toro. El de toda la vida

Bull's tail. The traditional one. / Queue de taureau. La traditionnelle.

23

Preso ibérica a la parrilla con alioli de ajo asado y boniato crujiente

Grilled Iberian pork shoulder with roasted garlic aioli and crispy sweet potato /

Épaule de porc ibérique grillée avec aïoli à l'ail rôti et patate douce croustillante

25

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES

€

Caldoso de carabineros

Rice soup with red prawns / Soupe de riz aux carabinières

22

Arroz negro de choco y gamba blanca

Black rice with cuttlefish and white shrimp /

Riz noir aux seiches et crevettes blanches

20

Rissoto de presa ibérica y champiñones portobello

Iberian Presa Rissoto and Portobello Mushrooms /

Rissoto ibérique Presa et champignons portobello

22

Tagliatelle a la carbonara, con boletus salteados y trufa

Tagliatelle carbonara, with sautéed boletus mushrooms and truffle /

Tagliatelles carbonara, aux cèpes sautés et à la truffe

21

SANTA CLARA

AL-ÁNDALUS

AL ANDALUS

€

Duo de hummus, pipas de calabaza y crudités

Duo of hummus, pumpkin seeds and crudités /

Duo de houmous, graines de courge et crudités

14

Pastela de pollo y pistacho, con salsa de ras al hanout

Chicken and pistachio pastilla with ras al hanout sauce /

Pastilla au poulet et aux pistaches avec sauce ras al hanout

18

Cuscús de cordero y verduras

Lamb and vegetable couscous /

Couscous d'agneau et légumes

20

Tajín de cordero con ciruelas y almendras

Lamb tagine with prunes and almonds /

Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes

23

ACOMPañAMIENTOS

SIDES / ACCOMPAGNEMENTS

Patatas fritas o panaderas <i>French fries or baked potatoes / Frites ou pommes de terre au four</i>	€ 5
Pimientos del piquillo de Navarra a la brasa <i>Grilled Navarra piquillo peppers / Piments piquillos de Navarra grillés</i>	€ 9
Tomate aliñado <i>Seasoned tomato / Tomate assaisonnée</i>	€ 5
Verduritas salteadas al wok <i>Wok-fried vegetables / Légumes sautés au wok</i>	€ 5

PARA LOS MÁS PEQUES

FOR THE LITTLE ONES / POUR LES PETITS

Paninis de queso provolone y jamón <i>Provolone cheese and ham paninis / Paninis au fromage provolone et au jambon</i>	€ 10
Pechuga a la plancha con patatas fritas <i>Grilled chicken breast with fries / Poitrine de poulet grillée avec frites</i>	€ 10
Tortilla francesa y tomate aliñado <i>French omelet and dressed tomato / Omelette française et tomate assaisonnée</i>	€ 8
Tagliatelle con tomate frito casero y queso parmesano <i>Tagliatelle with homemade fried tomato and Parmesan cheese / Tagliatelles aux tomates frites maison et au parmesan</i>	€ 10

POSTRES

DESSERTS

Tatin de manzana y helado artesano de vainilla <i>Apple Tatin and homemade vanilla ice cream / Tatin de pommes et glace vanille maison</i>	€ 8
Crème brûlée <i>Crème brûlée / Crème brûlée</i>	€ 8
Tarta de queso estilo baklava <i>Baklava-style cheesecake / Gâteau au fromage façon baklava</i>	€ 9
Brownie de chocolate y avellana cordobesa con helado <i>Chocolate and hazelnut brownie from Córdoba with ice cream / Brownie au chocolat et aux noisettes de Cordoue avec glace</i>	€ 8
Copa de helado artesano de pistacho <i>Pistachio ice cream / Glace au pistache</i>	€ 8
Pastel cordobés <i>Córdoba cake / Gâteau de Cordoue</i>	€ 9



C/ Portería Santa Clara 4,
derecha. Córdoba

RESERVAS :
+34 697 157 243