RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERÍA

CARTA

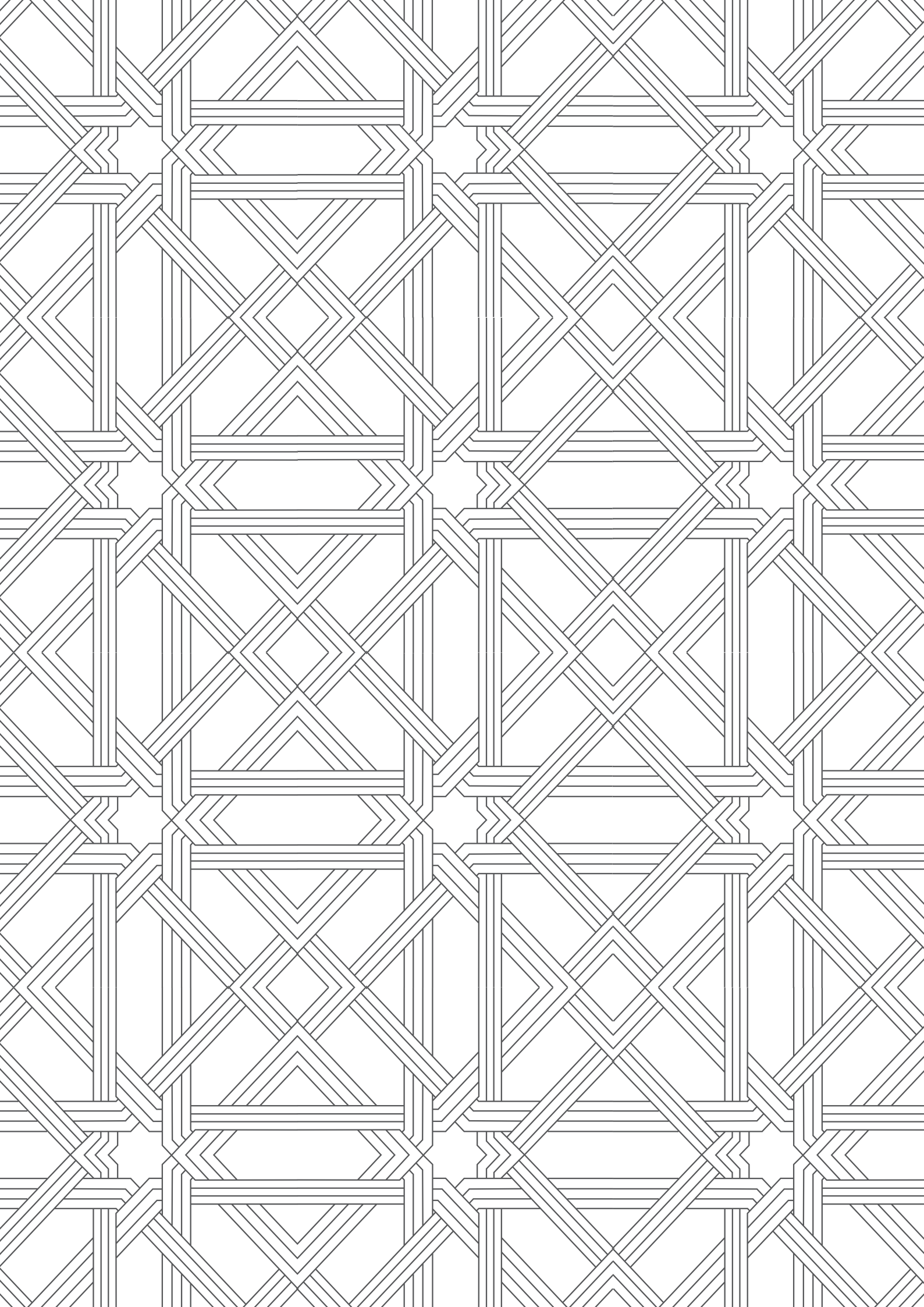
MENU · CARTE

MICHELIN 2025

SOL
Guía Repsol
2024

2024 Travellers' Choice Tripadvisor

Todos nuestros platos son elaborados en nuestra cocina con ingredientes de primera calidad
All our dishes are prepared in our kitchen using ingredients of the finest quality
Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine avec des ingrédients de première qualité



CASA PEPE DE LA JUDERÍA
SABE A HISTORIA

Más de un siglo de historia, Casa Pepe de la Judería es considerado uno de los templos y referentes de la reconocida cocina cordobesa, con una propuesta gastronómica renovada que aúna tradición y vanguardia, y donde siempre prima la calidad del producto y el sabor.

Los orígenes de esta Taberna Histórica se remontan al año 1920, año en que la que fuera casa de la Marquesa de Santa Rosa se arrienda para abrir sus puertas con el nombre de Taberna el Triunfo, de la mano de Manuel Criado.

Le sucedería en 1930 José Jiménez Aroca, conocido por sus andaduras como "Pepe de la Judería", convirtiéndose en un personaje legendario de la hostelería cordobesa. Tabernero durante casi toda su vida en el barrio de la Judería, su verdadera vocación fue la de cocinero. Se cuenta que la madre de "Pepe de la Judería" era ama de llaves de la Marquesa de Santa Rosa, quien le cedió el edificio por su buen hacer con los marqueses. Gracias a ello, Pepe junto a su señora Magdalena se hace con la casa y destinan la primera planta a vivienda y la baja a negocio, algo muy habitual entonces en la ciudad.

Pepe dignificó su oficio, el de tabernero, al que llegó por querer ser cocinero independiente, ejerciendo durante más de sesenta años y dejando tras de sí un legado que se ha conservado para la ciudad, gracias a los buenos oficios de sus continuadores, Rafael Valverde de Diego primero y Miguel Cabezas después.

Actualmente regentado por Miguel Cabezas y Lola Carmona desde el 20 de septiembre de 1994, año en el cual deciden reabrir la histórica Taberna Casa Pepe de la Judería, conservando su encanto tradicional y recogiendo en sus paredes una de las colecciones más completas de la obra pictórica de artistas cordobeses. Diferentes espacios y ambientes que cautivan al visitante, conservando la pureza arquitectónica y auténtica de sus principios, con su piquera, muros, patio, barra de mármol, obras de arte, etc., y manteniendo intacta la distribución de una auténtica taberna tradicional cordobesa.



Casa Pepe de la Judería es una de las 14 tabernas cordobesas que cuenta con la distinción de Taberna Histórica de Córdoba desde 2024, como reconocimiento a estos establecimientos tradicionales de indudable interés cultural y turístico, representantes de un formato de negocio hostelero específico que propicia un fomento de las relaciones sociales y valores comunitarios como la tolerancia, el libre intercambio de conocimientos, la convivencia, el recuerdo, la integración y la amistad. Tabernas Históricas que se desarrollan, por lo general, en edificaciones o inmuebles de gran valor histórico-artístico, enclaves singulares y monumentales que, en su mayoría, se encuentran diseminadas por todo el casco histórico y son orgullosas testigos de la historia de la sociedad cordobesa.

ENG The origins of this Historic Tavern date back to 1920, when the former house of the Marquesa de Santa Rosa opened as Taberna el Triunfo, led by Manuel Criado. In 1930, it was taken over by José Jiménez Aroca, famously known as "Pepe de la Judería", a legendary figure in Córdoba's hospitality scene.
Originally a cook, Pepe turned to tavern keeping and worked in the Judería for over sixty years, dignifying the profession. It is said his mother was housekeeper to the Marquesa, who gifted him the house in gratitude. Pepe and his wife Magdalena lived upstairs and ran the tavern below, a common setup at the time.
His legacy was preserved by successors Rafael Valverde de Diego and Miguel Cabezas, who, along with Lola Carmona, reopened the tavern on September 20, 1994. Today, Casa Pepe de la Judería maintains its traditional charm with preserved architectural features—courtyard, marble bar, old walls—and a rich collection of works by local artists.

In 2024, it was named one of 14 Historic Taverns of Córdoba, recognizing its cultural and touristic significance. These taverns foster social bonds, shared memory, and community values like tolerance and hospitality. Located in historically significant buildings, they are proud witnesses to Córdoba's past.

FR Les origines de cette Taverne Historique remontent à 1920, lorsque l'ancienne maison de la Marquise de Santa Rosa devient la Taberna el Triunfo, fondée par Manuel Criado. En 1930, elle est reprise par José Jiménez Aroca, surnommé « Pepe de la Judería », figure emblématique de l'hôtellerie cordouane.

Cuisinier de vocation, Pepe devient tavernier dans la Judería durant plus de soixante ans, ennoblissant ce métier. On raconte que sa mère, gouvernante de la Marquise, reçoit la maison en récompense, permettant à Pepe et à son épouse Magdalena d'y vivre à l'étage et d'ouvrir leur taverne au rez-de-chaussée, pratique courante à l'époque.

Son héritage se perpétue grâce à Rafael Valverde de Diego puis Miguel Cabezas, qui, avec Lola Carmona, rouvre la taverne le 20 septembre 1994. Aujourd'hui, Casa Pepe de la Judería conserve son charme traditionnel : patio, murs anciens, comptoir en marbre et une remarquable collection d'œuvres d'artistes cordouans.

En 2024, elle reçoit la distinction de Taverne Historique de Córdoba, parmi 14 établissements reconnus pour leur valeur culturelle et touristique. Ces tavernes renforcent les liens sociaux, la mémoire collective et des valeurs communautaires comme la tolérance et la convivialité. Situées dans des bâtiments historiques, elles sont les fiers témoins du passé de Córdoba.

LO QUE NO PUEDE FALTAR

TABLE MUST-HAVES

LES INCONTOURNABLES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO (60 g/ 100 g) Pure acorn-fed iberian ham sliced to order (60 g/ 100 g) Jambon ibérique pur gland coupé à la demande (60 g /100 g)	25	34
QUESO CURADO DE OVEJA DE CÓRDOBA (100 g / 160 g) Mature sheep's cheese from Córdoba (100 g / 160 g) Fromage de brebis affiné de Cordoue (100 g /160 g)	17	25
TURRÓN DE FOIE, HOJALDRE Y MEMBRILLO Foie gras mi-cuit and soft nougat in puff pastry with quince jelly Feuilleté au touron, foie gras mi-cuit et pâte de coing		26
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch of garlic) with Iberian ham Salmorejo (crème de tomate froide et huile d'olive, pain et une pointe d'ail) avec jambon ibérique.	13	16
MAZAMORRA CON DULCE DE PERA Y ALMENDRAS Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and pinch of garlic) with pear jam and almonds Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail) à la compote de poires et amandes	13,5	17,5
ENSALADILLA DE ATÚN, MAYONESA DE AOVE Y GAMBA BLANCA Potato salad with tuna, extra virgin olive oil mayonnaise and deep-water rose shrimps Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et crevettes roses de haute mer	16	21
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA AHUMADA DE TOMATE Cantabrian anchovy on toasted bread with smoked tomato butter. (1 pc) Toast d'anchois de Cantabrie, beurre de tomate fumé. (1 pièce)	ud.	5,8
FLAMENQUÍN DE LOMO CON JAMÓN IBÉRICO Fried and breaded flamenquin roll with pork loin and Iberian ham Flamenquin (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)		21
CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO CON JAMÓN (6 uds./ 9 uds.) Creamy stew and cured ham croquettes (6 pcs / 9 pcs) Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon (6 / 9 pièces)	13	17,5
LAS BERENJENAS DE PEPE CON MIEL DE CAÑA Pepe style fried eggplants with cane syrup Beignets d'aubergines à la mélasse de canne	13,5	18

Pan artesano, picos y aceite de oliva virgen extra (por persona) 3,20 € / Consulte la carta de alérgenos / 10 % IVA INCLUIDO

Artisan bread, breadsticks and Extra Virgin Olive Oil (per person) 3,20 € / Read our allergen checklist / 10% VAT INCL.

Pain artisanal, bâtonnets et huile d'olive vierge extra (par personne) 3,20 € / Consultez notre carte d'allergènes / 10 % TVA COMPRISE

DE LA HUERTA Y DE TEMPORADA

SEASONAL PRODUCTS FROM THE GARDEN

NOS LÉGUMES ET PLATS DE SAISON

PUERROS A LA PARRILLA, SALSA DE MANTEQUILLA AVELLANADA Y SARDINA AHUMADA — 23

Grilled leeks, brown butter sauce and smoked sardine.
Poireaux grillés, sauce au beurre noisette et sardine fumée.

ARROZ MELOSO DE IBÉRICOS DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, SETAS Y ESPÁRRAGOS — 23,5

Creamy rice with Iberian pork from Los Pedroches Valley, mushrooms and asparagus.
Riz crémeux au porc ibérique de la vallée de Los Pedroches, champignons et asperges.

ALCACHOFAS A LA PLANCHA, CECINA DE VACA Y SALSA CAFÉ DE PARÍS — 24

Grilled artichokes, cured beef and Café de Paris sauce.
Artichauts grillés, cecina de bœuf (bœuf séché) et sauce Café de Paris.

SETAS Y HORTALIZAS DE TEMPORADA EN ESCABECHE Y GAZPACHO DE CASTAÑAS — 18,5

Seasonal mushrooms and vegetables in escabeche marinade, with chestnut gazpacho.
Champignons et légumes de saison en escabèche, gaspacho de châtaignes.

DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN ROJO DE ALMADRABA

FROM THE SEA AND THE BEST TRAP-CAUGHT BLUEFIN TUNA

LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON DE MADRAGUE

BACALAO CONFITADO EN AOVE CON SU PIL PIL Y PUERRO A LA PARRILLA — 31

Extra Virgin Olive Oil-confit cod with pil-pil sauce and grilled leek.
Cabillaud confit à l'huile d'olive vierge extra, sauce pil-pil et poireau grillé.

PULPO ASADO, SOPA DE MAÍZ LIGERAMENTE PICANTE, PAPADA Y TORREZNOS — 31

Roasted octopus, mildly spicy sweetcorn soup, pork jowl and crispy pork belly.
Poulpe rôti, soupe de maïs légèrement épicée, gorge de porc et poitrine de porc croustillante.

ATÚN ROJO SOASADO AL ESTILO TATAKI, CEBOLLA ENCURTIDA Y AGUACATE A LA PARRILLA — 32

Seared bluefin tuna, tataki-style, with pickled onion and grilled avocado.
Thon rouge mi-cuit façon tataki, oignon mariné et avocat grillé.

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE ALMENDRAS — 32

Bluefin tuna tartare with ajoblanco (chilled almond garlic soup)
Tartare de thon rouge à l'ajoblanco (crème d'amandes à l'ail)

Pan artesano, picos y aceite de oliva virgen extra (por persona) 3,20 € / Consulte la carta de alérgenos / 10 % IVA INCLUIDO
Artisan bread, breadsticks and Extra Virgin Olive Oil (per person) 3,20 € / Read our allergen checklist / 10% VAT INCL.
Pain artisanal, bâtonnets et huile d'olive vierge extra (par personne) 3,20 € / Consultez notre carte d'allergènes / 10 % TVA COMPRISE

CARNES Y LO MEJOR DEL VALLE

MEATS AND THE FINEST FROM LOS PEDROCHES VALLEY

VIANDES ET LE MEILLEUR DE LA VALLÉE DE LOS PEDROCHES

SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA, PATATAS AL ROMERO Y SALSA DE VINO TINTO Grilled beef tenderloin, rosemary potatoes and red wine sauce. Filet de bœuf grillé, pommes de terre au romarin et sauce au vin rouge.		36
CHULETÓN O LOMO BAJO NACIONAL CON MÁS DE 60 DÍAS DE MADURACIÓN Spanish rib steak or sirloin, dry-aged for over 60 days Côte de bœuf ou faux-filet de boeuf espagnol, maturés plus de 60 jours	KG	87
MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA Y CREMA DE APIONABO Grilled veal sweetbreads with cream of celeriac Ris de veau au gril et crème de céleri-rave		28
RABO DE "TORO" ESTOFADO Y PARMENTIER DE AOVE Stewed "rabo de toro" (oxtail) and EVOO parmentier Queue de taureau en daube et parmentier à l'huile d'olive vierge extra	23	30
LOMO DE VENADO, SALSA GRAND VENEUR, ESPÁRRAGOS Y ACEITE DE ALBAHACA Venison loin, Grand Veneur sauce, asparagus and basil oil Longe de cerf, sauce Grand Veneur, asperges et huile de basilic		29
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA MARINADA, JUGO DE IBÉRICO Y CREMOSO DE PATATA Marinated acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) with Iberian pork gravy and creamy potato. Presa ibérique de bellota marinée, réduction de jus ibérique et crémeux de pommes de terre.		29,5
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES A LA PARRILLA CON CEBOLLITAS GLASEADAS Grilled acorn-fed Iberian pork "pluma" from Los Pedroches Valley with glazed baby onions Pluma ibérique de bellota grillée de la vallée de Los Pedroches, petits oignons glacés		32
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON CUSCÚS ESPECIADO Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous Épaule d'agneau de lait rôtie et couscous aux épices		45

Pan artesano, picos y aceite de oliva virgen extra (por persona) 3,20 € / Consulte la carta de alérgenos / 10 % IVA INCLUIDO

Artisan bread, breadsticks and Extra Virgin Olive Oil (per person) 3,20 € / Read our allergen checklist / 10% VAT INCL.

Pain artisanal, bâtonnets et huile d'olive vierge extra (par personne) 3,20 € / Consultez notre carte d'allergènes / 10 % TVA COMPRISE

SELECCIÓN DE VINOS

RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERÍA

Tintos · Blancos · Rosados · Espumosos · Amontillados
Finos · Olorosos · Palos Cortados · Dulces

BLANCOS

LA ARMONÍA PERFECTA
ENTRE FRESCURA Y PODER,
UNA LUZ LÍQUIDA PARA
EL ALMA

FINCA LA CAÑADA Copa 4,50 € Botella 19 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Verdejo

DESCOMUNAL Copa 4,50 € Botella 18 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

RÍAS ALTAS Copa 4,50 € Botella 19 €
Galicia / V.T. Galicia / Albariño

REY SANTO Copa 4,50 € Botella 18 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

XEITO RIBEIRO Copa 4,50 € Botella 18 €
Ribeiro, Galicia / D.O. Ribeiro / Treixadura, Torrontés y Godello

FRIZZANTE DOLCE PIACERE Copa 4,50 € Botella 18 €
Castilla y León / V.T. Castilla y León / Verdejo

POLVORETE (EMILIO MORO) Botella 22 €
Bierzo, Castilla y León / D.O. Bierzo / Godello

3 MIRADAS VINO DE PUEBLO Botella 21 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

XIMENIUM CUEN BLANC Botella 24 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Sauvignon Blanc y Chardonnay

DULAS SOBRE LÍAS Botella 27 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

DEMIMO Botella 19 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

EL PERRO VERDE Botella 22 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

MENADE VERDEJO Botella 22 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC Botella 23 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Sauvignon Blanc

BELONDRADE Y LURTON Botella 71 €
Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo

TERRAS GAUDA Botella 28 €
Rías Baixas, Galicia / D.O. Rías Baixas / Albariño, Loureiro y Caíño

VALDESIL GODELLO Botella 32 €
Valdeorras, Galicia / D.O. Valdeorras / Godello

EL GRIFO MALVASÍA VOLCÁNICA Botella 35 €
Lanzarote, Canarias / D.O. Lanzarote / Malvasía Volcánica

PREDICADOR BLANCO Botella 42 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Viura, Garnacha Blanca y Malvasía

FINCA LAS CARABALLAS SAUV. BLANC Botella 23 €
Castilla y León / V.T. Castilla y León / Sauvignon Blanc

{ BLANCOS }

FINCA LAS CARABALLAS VERDEJO Botella 23 €
Castilla y León / V.T. Castilla y León / Verdejo

OSSIAN Botella 49 €
Castilla y León / V.T. Castilla y León / Verdejo (viñas viejas)

ROSADOS

UN ELEGANTE Y DELICADO EQUILIBRIO ENTRE LA PASIÓN Y LA CALMA EN CADA COPA

VIÑAS DE MIEDES ROSADO Copa 4,50 € Botella 18 €
Calatayud, Aragón / D.O. Calatayud / Garnacha

QUINTA CLARISA DE BELONDRADE Botella 28 €
Castilla y León / V.T. Castilla y León / 100% Syrah

TINTOS

CUERPO Y CARÁCTER EN UNA SINFONÍA DE AROMAS Y SABORES

CLAUS Copa 4,50 € Botella 19 €
Valladolid / Vino autor / Tempranillo

MÁRQUEZ & BENGOA Copa 4,50 € Botella 19 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

SALVAHE Copa 4,50 € Botella 19 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo y Graciano

6 PB Copa 4,90 € Botella 21 €
Córdoba / V.T. Córdoba / Syrah

BESTIZO (EMILIO MORO) Botella 26 €
Bierzo, Castilla y León / D.O. Bierzo / Mencía

PÉTALOS DEL BIERZO Botella 34 €
Bierzo, Castilla y León / D.O. Bierzo / Mencía

JUAN GIL ETIQUETA PLATA Botella 23 €
Jumilla, Murcia / D.O. Jumilla / Monastrell

OZU PREMIUM CUVÉE Botella 22 €
Navarra / D.O. Navarra / Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

RIBEIRA SACRA CASTRO CANDAZ (RAÚL PÉREZ) Botella 23 €
Ribeira Sacra, Galicia / D.O. Ribeira Sacra / Mencía

FUENTE ESPINA CRIANZA Botella 19 €
Burgos, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / 100% Tinta del País

RIPPA-DORII ROBLE Botella 19,50 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

ARROCAL VILLAGE Botella 21 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

ANTÍDOTO Botella 26 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

VENTA LAS VACAS Botella 27 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

{ TINTOS }

OLANO CRIANZA Botella 19,50 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

VIVANCO Botella 20 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

LUIS CAÑAS Botella 23 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

PAGO DE CARRAOVEJAS Botella 49 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinto Fino, Cab. Sauvignon y Merlot

GARUM Botella 24 €
Cádiz / V.T. Cádiz / Merlot, Syrah y Petit Verdot

HABLA DEL SILENCIO Botella 24 €
Extremadura / V.T. Extremadura / Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

12 PB Botella 27 €
Córdoba / V.T. Córdoba / Syrah

MARTÍNEZ LACUESTA SELECTO Botella 22 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

SIERRA CANTABRIA Botella 27 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN (MUGA) Botella 24 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo y Garnacha

VIÑA TONDONIA RESERVA Botella 49 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo

CENIT FIELD BLEND BONALES Botella 22 €
Zamora, Castilla y León / V.T. Zamora / Tempranillo, Doña Blanca, Garnacha y Godello

MALLEOLUS Botella 47 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

EMILIO MORO Botella 32 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinta del País

MATARROMERA CRIANZA Botella 36 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina

LINDES DE REMELLURI Botella 26 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo, Garnacha y Graciano

TETAS DE LA SACRISTANA Botella 21 €
Laujar, Alpujarra / V.T. Laujar-Alpujarra / Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah

ENTRECHUELOS 3ER AÑO Botella 24 €
Cádiz / V.T. Cádiz / Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO Botella 54 €
Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

PAGO DE LOS CAPELLANES Botella 42 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

{ TINTOS }

ARTADI VIÑAS DE GAIN Botella 41 €
Laguardia, Álava / Rioja Alavesa / Tempranillo

BOSQUE DE MATASNOS Botella 43 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo, Malbec y Merlot

CAMINS DEL PRIORAT Botella 37 €
Priorat, Cataluña / D.O.Ca. Priorat / Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah

ALONSO DEL YERRO Botella 39,50 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

EL GRIFO ARIANA Botella 36 €
Lanzarote, Canarias / D.O. Lanzarote / Listán Negro y Syrah

ARZUAGA Botella 33 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

PREDICADOR TINTO Botella 42 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

200 MONGES Botella 65 €
Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo, Graciano y Mazuelo

CEPA 21 Botella 30 €
Ribera del Duero, Castilla y León / D.O. Ribera del Duero / Tinta del País

ESPUMOSOS

EL PLACER CHISPEANTE QUE
TRANSFORMA CADA BRINDIS
EN UN RECUERDO

BOCCHORIS B. NATURE Botella 19 €
Penedès, Cataluña / D.O. Cava / Macabeo, Xarel·lo y Parellada

GRAMONA LA CUVÉE GRAN RESERVA BRUT Botella 30 €
Penedès, Cataluña / Corpinnat / Xarel·lo, Macabeo y Parellada

GRAMONA IMPERIAL Botella 44 €
Penedès, Cataluña / Corpinnat / Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL Botella 59 €
Champagne, Francia / A.O.C. Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

PARXET BRUT RESERVA Botella 28 €
Alella, Cataluña / D.O. Cava / Xarel·lo, Parellada y Macabeo

VINOS DE POSTRE

EL PUNTO DULCE QUE ALARGA
LA SOBREMESA SIN PRISA

PX DULCE VIEJO GRACIA HNOS. Copa 4,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

PX SOLERA 1927 ALVEAR Copa 4,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

CREAM SANTA MAGDALENA Copa 6,50 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

GRAMONA VI DE GLASS (VINO DE HIELO) Copa 4,90 €
Penedès, Cataluña / D.O. Penedès / Gewürztraminer

MORILES

ZONA DE CALIDAD SUPERIOR DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA



La zona de Moriles, dentro de la D.O. Montilla-Moriles, está reconocida como de Calidad Superior. Sus vinos nacen de la albariza, una tierra pobre en nutrientes que guarda muy bien la humedad, y de la Pedro Ximénez, la uva que mejor se ha adaptado a este clima. El trabajo de los viticultores hace el resto: vinos finos, estables y de evolución lenta, complejos y elegantes en boca.

Miguel Cabezas

PADRINO DEL VINO NUEVO DE MORILES



PALO CORTADO

El gran misterio de estos vinos. El vino que no se hace, que nace. Realmente es una alteración del vino, un fino de origen en crianza biológica cuya crianza es cortada de forma natural, permaneciendo en una fase oxidativa teniendo así ambas crianzas. Vino único con nariz delicada y punzante como el Amontillado y boca envolvente y sutil al igual que el Oloroso.



OLOROSO

Vino generoso con crianza oxidativa, es decir, en pleno contacto con la madera de la bota y que permanece en ella un mínimo de 2 años.



FINO

Vino blanco sometido a crianza biológica "bajo velo de flor" mediante el sistema de criaderas y soleras durante un mínimo de 2 años y 15% de alcohol que alcanza de manera natural.



AMONTILLADO

"El rey de los generosos" tras un mínimo de 5 años en crianza biológica, pasa después un mínimo de 3 años con crianza oxidativa.

LOS VINOS GENEROSOS

D.O.P. MONTILLA-MORILES

AMONTILLADOS

UN VIAJE AL ALMA DE LA CRIANZA CON NOTAS QUE DESAFÍAN EL TIEMPO

AMONTILLADO SAN RAMÓN Copa 7 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

AMONTILLADO LAGAR BLANCO Copa 7,50 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

FINOS

LA ESENCIA MÁS PURA DE LA TIERRA, FRESCA Y VIBRANTE EN CADA SORBO

FINO LOS NARANJOS 7 AÑOS Copa 3,80 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

FINO RAMA PÉREZ BARQUERO Copa 3,80 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

FINO CEBOLLA Copa 3,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

FINO MARÍA DEL VALLE Copa 3,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

OLOROSOS

PROFUNDO, INTENSO Y CON EL CARÁCTER DE SIGLOS DE TRADICIÓN

OLOROSO CATÓN Copa 6 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

OLOROSO GRAN BARQUERO 25 AÑOS Copa 6 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

PALOS CORTADOS

LA JOYA INESPERADA, DONDE SE ENCUENTRAN ELEGANCIA Y MISTERIO

PALO CORTADO N7 ALVEAR Copa 7 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

DULCES

PURA SEDUCCIÓN EN COPA, UN CAPRICHO PARA LOS SENTIDOS

PX DULCE VIEJO GRACIA HNOS. Copa 4,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

PX SOLERA 1927 ALVEAR Copa 4,90 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

CREAM SANTA MAGDALENA Copa 6,50 €
Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez

Dedicado a Andrés Izquierdo,
el hombre que más nos enseñó sobre el mundo del vino.

LOLA CARMONA MORALES Y MIGUEL CABEZAS MORÓN

TABLA DE ALÉRGENOS

Allergen table / Tableau des allergènes

	GLUTEN / GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEO / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS	HUEVO / EGGS / ŒUFS	PESCADO / FISH POISSON	CACAHUETE / PEANUTS ARACHIDES	SOJA / SOYBEANS / SOJA	LECHE / MILK / LAIT	FRUTO SECO / NUTS FRUITS À COQUE	APIO / CELERY / CÉLERI	MOSTAZA / MUSTARD MOUTARDE	SÉSAMO / SESAME SÉSAME	SULFITOS / SULPHITES SULFITES	ALTRAMUCES / LUPINES LUPINS	MOLUSCOS / MOLLUSCS MOLLUSQUES
LO QUE NO PUEDE FALTAR / TABLE MUST-HAVES / LES INCONTOURNABLES														
Jamón ibérico de bellota cortado al momento/ Pure acorn-fed iberian ham sliced to order/ Jambon ibérique pur gland coupé à la demande														
Queso curado de oveja de Córdoba / Mature sheep's cheese from Córdoba / Fromage de brebis artisanal affiné de Córdoue							X							
Turrón de foie, hojaldre y membrillo/ Foie gras mi cuit and soft nougat in puff pastry with quince jelly/ Feuilleté au touron, foie-gras mi-cuit et pâte de coing	G		X			X	X	X				X		
Salmorejo con jamón ibérico/ Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch of garlic) with iberian ham/ Salmorejo (crème de tomate froide et huile d'olive, pain et une pointe d'ail) avec jambon ibérique.	X													
Mazamorra con dulce de pera y almendras / Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and pinch of garlic) with pear jam and almonds/ Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail) à la compote de poires et amandes	X					X		X						
Ensaladilla de atún, mayonesa de AOVE y gamba blanca / Potato salad with tuna, extra virgin olive oil mayonnaise and deep-water rose shrimps / Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra et crevettes roses de haute mer		X	X	X								X		
Tosta de anchoa del cantábrico con mantequilla ahumada de tomate / Cantabrian anchovy on toasted bread with smoked tomato butter / Toast d'anchois de Cantabrie, beurre de tomate fumé	X			X			G							
Flamenquín de lomo con jamón ibérico/ Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and Iberian ham/ Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)	X		X				X							
Croquetas cremosas de puchero con jamón/ Creamy stew and cured ham croquettes/ Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon	X		X				X							
Las berenjenas de pepe con miel de caña/ Pepe style fried eggplants with cane syrup/ Beignets d'aubergines à la mélasse de canne	X		X											
DE LA HUERTA Y DE TEMPORADA / SEASONAL PRODUCTS FROM THE GARDEN / NOS LÉGUMES ET PLATS DE SAISON														
Puerros a la parrilla, salsa de mantequilla avellanada y sardina ahumada/ Grilled leeks, brown butter sauce and smoked sardine/ Poireaux grillés, sauce au beurre noisette et sardine fumée.				X			X					X		
Arroz meloso de ibéricos del valle de los pedroches, setas y esparragos/ Creamy rice with Iberian pork from Los Pedroches Valley, mushrooms and asparagus./ Riz crémeux au porc ibérique de la vallée de Los Pedroches, champignons et asperges.														
Alcachofas a la plancha, cecina de vaca, salsa Café de París/ Grilled artichokes, cured beef and Café de Paris sauce. Artichauts grillés, cecina de bœuf et sauce Café de Paris.	X			X		X	X		X	X		X		
Setas y hortalizas de temporada en escabeche y gazpacho de castañas/ Seasonal mushrooms and vegetables in escabeche marinade, with chestnut gazpacho./ Champignons et légumes de saison en escabèche, gaspacho de châtaignes.								X				X		
DEL MAR Y DEL MEJOR ATÚN ROJO DE ALMADRABA / FROM THE SEA AND THE BEST TRAP-CAUGHT BLUEFIN TUNA / LES PRODUITS DE LA MER ET LE MEILLEUR THON DE MADRAGUE														
Bacalao confitado en AOVE con su pilpil y puerro a la parrilla Extra Virgin Olive Oil-confit cod with pil-pil sauce and grilled leek. Cabillaud confit à l'huile d'olive vierge extra, sauce pil-pil et poireau grillé.				X										

X CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT **G** CONTIENE EN LA GUARNICIÓN / CONTAINS IN THE SIDE DISH / CONTIENT DANS L'ACCOMPAGNEMENT

Todos nuestros fritos contienen trazas de pescado, marisco, moluscos y leche. / All our fried dishes may contain traces of fish, shellfish, molluscs, and dairy. / Tous nos plats frits peuvent contenir des traces de poisson, fruits de mer, mollusques et lait.

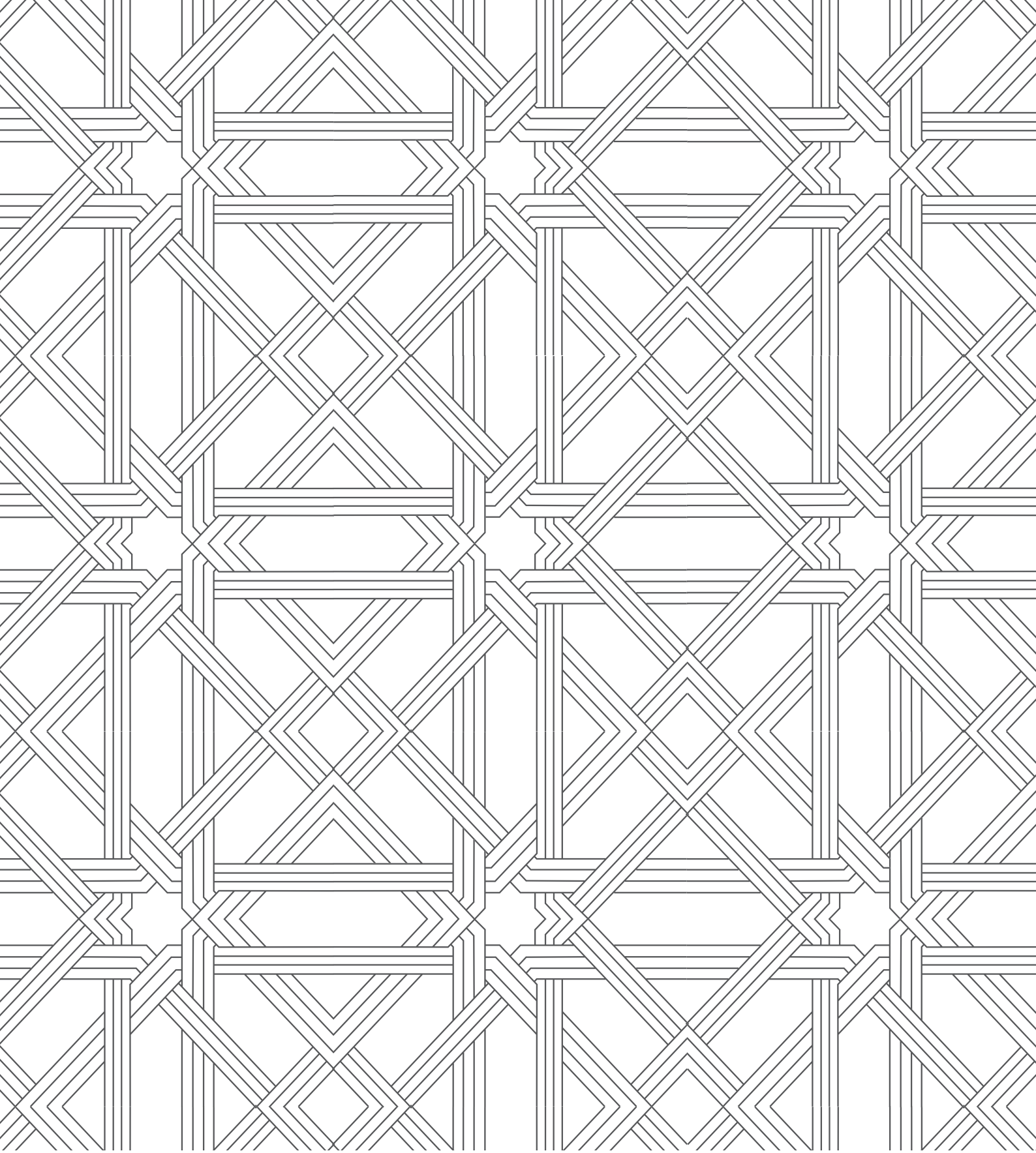
TABLA DE ALÉRGENOS

Allergen table / Tableau des allergènes

	GLUTEN / GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEO / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS	HUEVO / EGGS / ŒUFS	PESCADO / FISH POISSON	CACAHUETE / PEANUTS ARACHIDES	SOJA / SOYBEANS / SOJA	LECHE / MILK / LAIT	FRUTO SECO / NUTS FRUITS À COQUE	APIO / CELERY / CÉLERI	MOSTAZA / MUSTARD MOUTARDE	SÉSAMO / SESAME SÉSAME	SULFITOS / SULPHITES SULFITES	ALTRAMUCES / LUPINES LUPINS	MOLUSCOS / MOLLUSCS MOLLUSQUES
Atún rojo soasado al estilo tataki, cebolla encurtida y aguacate a la parrilla/ Seared bluefin tuna, tataki-style, with pickled onion and grilled avocado./ Thon rouge mi-cuit façon tataki, oignon mariné et avocat grillé.				X		X					X	X		
Pulpo asado, sopa de maiz, papada y torreznos./ Roasted octopus, sweetcorn soup, pork jowl and crispy pork belly./ Poulpe rôti, soupe de maïs, gorge de porc et poitrine de porc croustillante.												X		X
Tartar de atún rojo con ajoblanco de almendras/ Bluefin tuna tartare with Ajoblanco (chilled almond garlic soup) / Tartare de thon rouge à l'ajoblanco (crème d'amandes à l'ail)				X		X		X			X	X		
CARNES Y LO MEJOR DEL VALLE / MEATS AND THE FINEST FROM THE PEDROCHES VALLEY / VIANDES ET LE MEILLEUR DE LA VALLÉE DE LOS PEDROCHES														
Solomillo de vaca a la parrilla, patatas al romero y salsa de vino tinto Grilled beef tenderloin, rosemary potatoes and red wine sauce./ Filet de bœuf grillé, pommes de terre au romarin et sauce au vin rouge.							G					G		
Chuletón o lomo bajo nacional con más de 60 días de maduración / Spanish rib steak or sirloin, dry-aged for over 60 days / Côte de bœuf ou faux-filet de boeuf espagnol, maturée plus de 60 jours														
Mollejas de ternera a la parrilla y crema de apionabo/ Grilled veal sweetbreads with cream of celeriac/ Ris de veau au gril et crème de céleri rave							X		X			X		
Lomo de venado, salsa Grand veneur, espárragos y aceite de albahaca/ Venison loin, Grand Veneur sauce, asparagus and basil oil/ Longe de cerf, sauce Grand Veneur, asperges et huile de basilic							X					X		
Rabo de "toro" estofado y parmentier de AOVE/ Stewed "rabo de toro" (oxtail) and EVOO parmentier/ Queue de taureau en daube et parmentier à l'huile d'olive vierge extra							X					X		
Presa ibérica de bellota marinada, jugo de ibérico y cremosos de patata/ Marinated acorn-fed iberian presa (cut of pork above the shoulders) with Iberian pork gravy and creamy potato/ Presa ibérique de bellota marinée, réduction de jus ibérique et crémeux de pommes de terre	X					X	X				X	X		
Pluma ibérica de bellota del Valle de los Pedroches a la parrilla con cebollitas glaseadas / Grilled acorn-fed Iberian pork "pluma" from Los Pedroches Valley with glazed baby onions / Pluma ibérique de bellota grillée de la vallée de Los Pedroches, petits oignons glacés												X		
Paletilla de cordero lechal asada con cuscús especiado / Roast suckling lamb shoulder with spiced couscous/ Épaule d'agneau rôtie et couscous aux épices	G					G	X	G				X		
POSTRES / DESSERTS / DESSERTS														
Milhojas caramelizadas con chantilly y helado de canela / Millefeuille with cream and cinnamon ice cream / Mille-feuille aux crème et glace à la cannelle	X		X				X							
Flan de vainilla y helado de galleta / Vanilla custard flan with biscuit ice cream / Flan à la vanille, accompagné de glace aux biscuits			X				X	G						
Tarta de queso con sorbete de frambuesa / Cheesecake with raspberry sorbet/ Cheesecake et sorbet à la framboise			X			T	X	T						
Tarta de chocolate cremosa, helado de avellana y toffee de P.X./ Creamy chocolate cake, hazelnut ice cream and P.X. toffee/ Gâteau crémeux aux chocolat, glace à la noisette et toffee de P.X.	X		X			X	X	X				X		
Tarta de manzana y helado de vainilla/ Apple tart and vanilla ice cream/ Tarte aux pommes et glace à la vanille	X		G			T	X	T						
Pastel cordobés con helado de avellana/ Pastel cordobés (Cordovan pumpkin jam tart) with hazelnut ice cream/ Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge) et glace à la noisette	X		G			T	T	G				X		
Degustación de helados caseros/ Homemade ice cream degustation/ Dégustation de glaces maison	T		X		X	X	X	X				X		

X CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT **G** CONTIENE EN LA GUARNICIÓN / CONTAINS IN THE SIDE DISH / CONTIENT DANS L'ACCOMPAGNEMENT
T CONTIENE TRAZAS / CONTAINS TRACES / CONTIENT DES TRACES

Todos nuestros fritos contienen trazas de pescado, marisco, moluscos y leche. / All our fried dishes may contain traces of fish, shellfish, molluscs, and dairy. / Tous nos plats frits peuvent contenir des traces de poisson, fruits de mer, mollusques et lait.



RESTAURANTE
CASA PEPE
DE LA JUDERÍA

C/ Romero, 1 | 14003 Córdoba | Tfno. 957 200 744
www.restaurantecasapepedelajuderia.com