El Cordobes

Nasce nel 1965 dalla passione per la cucina iberica.
Un nome che evoca emozioni e sensazioni antiche
e che richiama inevitabilmente la terra di Spagna.
Il nome El Cordobes è una vera e propria dedica
al grande torero Manuel Benítez Pérez detto appunto El Cordobes,
perché nato nella provincia di Cordoba in Andalusia.
Il ristorante non offre solamente specialità spagnole,
insieme alla passione iberica
si affianca la cucina italiana.

Tapas

Terra

ACEITUNAS 🍃 — € 3,00
Olive

TORTILLA 🍃 — € 5,00
*Frittata di **uova**, patate, cipolla, pepe, sale*

BRUSCHETTA DELLA CASA 🍃 — € 4,00
***Pane**, battuta di pomodoro, **sedano**, cipolla, olio, origano*

BRUSCHETTA MEDITERRANEA 🍃 — € 4,00
***Pane**, salsa di pomodoro, **mozzarella**, olio, origano*

CROQUETAS DE VERDURA • 🍃 — € 6,00
***Farina**, **latte**, **uova**, **pangrattato**, verdure miste*

PATATA BRAVAS • 🍃 — € 6,00
*Patate, paprika, **salsa aioli**, salsa brava*

ALBÓNDIGAS EN SALSA BRAVA • — € 6,00
*Polpette di carne, salsa di pomodoro, **vino bianco**, peperoncino, cipolla, alloro, paprika*

CHORIZO A LA SIDRA — € 6,00
*Chorizo, **vino di mele***

CROQUETAS DE JAMÓN • — € 6,00
***Farina**, **latte**, **uova**, **pan grattato**, jamón serrano, cipolla*

FABADA — € 5,00
Fagioli bianchi, chorizo, pancetta, pomodoro, olio, sale, paprika, cipolla, aglio, pepe

Mare

CROQUETAS DE BACALAO • — € 6,00
***Farina**, **latte**, **uova**, **pangrattato**, **baccalà**, cipolla*

ANCHOAS DEL CANTABRICO — € 8,00
***Acciughe** della costa Cantabrica*

SEPIA CON GUISANTES • — € 7,00
***Seppioline**, piselli, salsa di pomodoro, cipolla, olio*

PULPO EN SALSA PICANTE • — € 7,00
***Polipetti**, salsa di pomodoro, olio, peperoncino, cipolla*

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
🍃 vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Antipasti

Terra

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" € 22,00
Prosciutto crudo razza iberica stagionatura oltre 36 mesi

JAMÓN SERRANO DE ARAGÓN € 10,00
Prosciutto crudo stagionatura 12/16 mesi.

SURTIDO DE EMBUTIDOS € 13,00
Tagliere misto di affettati spagnoli

JAMÓN SERRANO Y QUESOS € 14,00
*Tagliere di prosciutto crudo e **formaggi** spagnoli*

SURTIDO DE QUESOS 🍃 € 12,00
*Tagliere misto di **formaggi** spagnoli*

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI ITALIANI € 12,00

Mare

PULPO A LA GALLEGA • € 14,00
***Polipo**, patate, paprika, peperoni, prezzemolo*

INSALATA DI MARE • € 15,00
***Seppia**, **piovra**, **gamberetti**, **surimi**,, olio, limone, prezzemolo*

SAUTÉ DI COZZE € 10,00
***Cozze**, olio, aglio, **vino bianco**, pepe, prezzemolo*

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE € 14,00
Cozze**, **vongole**, olio, aglio, **vino bianco**, salsa di pomodoro, pepe, prezzemolo, **pane tostato

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
🍃 vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Specialità

IL PREZZO INDICATO È "A PERSONA". ORDINE MINIMO PER DUE

PAELLA VALENCIANA • € 18,00
*Riso, **frutti di mare, molluschi**, **crostacei**, maiale, pollo, verdure miste, spezie*

PAELLA MARINERA • € 19,00
*Riso, **frutti di mare**, **molluschi, crostacei**, verdure miste, spezie*

PAELLA DE CARNE • € 17,00
Riso, maiale, pollo, verdure miste, spezie

PAELLA VEGETARIANA • € 16,00
Riso, verdure miste, spezie

PAELLA NEGRA DE MARISCOS • € 19,00
*Riso, **frutti di mare**, **molluschi, crostacei**, verdure miste, spezie, **nero di seppia***

FIDEUÀ DE MARISCOS • € 19,00
***Gramigna (pasta)**, **frutti di mare**, **molluschi, crostacei**, verdure miste, spezie*

ZARZUELA DE PESCADO • € 20,00
*Zuppa di **pesce senza lische**, **crostacei**, **molluschi**, salsa di pomodoro, aglio, peperoncino, spezie*

il Menù Tipico

minimo per due persone

BRUSCHETTA DELLA CASA

ACEITUNAS

—

PAELLA VALENCIANA •

—

DOLCE DELLA CASA

€ 25,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Primi

GNOCCHI DELLA CASA • 🍃 — € 12,00
Farina, ***uova***, *patate, salsa di pomodoro*, ***panna***, ***grana***

RISOTTO MONZESE — € 12,00
Riso, ***burro***, ***grana***, *zafferano, luganega*

TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA • 🍃 — € 13,00
Uova, ***farina***, ***grana***, ***ricotta***, *spinaci*, ***burro***, *salvia*

LINGUINE ALLO SCOGLIO IN CROSTA • — € 19,00
Linguine, ***frutti di mare***, ***crostacei***, *salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe*, ***copertura di pane***

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI — € 15,00
Spaghetti, ***vongole veraci***, *aglio, olio, prezzemolo*, ***vino bianco***, *salsa di pomodoro, pepe*

CALAMARATA ALLA CORSARA • — € 17,00
Calamarata (pasta), cozze, ***vongole***, ***gamberetti***, *aglio, salsa di pomodoro*, ***vino bianco***, *curry*, ***panna***, *prezzemolo*

ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA — € 20,00
Riso, ***calamari***, *cipolla, salsa di pomodoro*, ***nero di seppia***, *spezie*, ***burro***, ***formaggio***

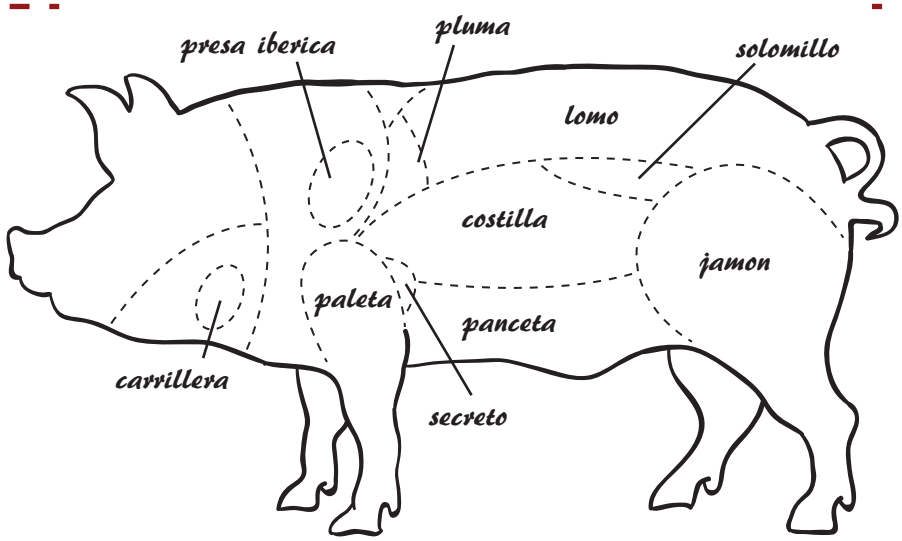
• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
🍃 vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Carne Ibérica de Bellota
"Pata Negra"

La carne 100% di maiale Ibérico di Bellota è in quantitativi limitati, in quanto i maiali vengono allevati allo stato brado e macellati a numero chiuso, pertanto, in particolari periodi, potrebbero esaurirsi le disponibilità di alcuni tagli.

PLUMA A LA ANDALUZA • *In padella con verdure*	€	24,00
PRESA EN RODAJAS • *Tagliata con rucola e **scaglie di grana***	€	22,00
SECRETO A LA PLANCHA • *Alla piastra con patatine fritte*	€	22,00
SOLOMILLO AL CABRALES • *In padella con **Brandy**, **farina**, **panna**, **cabrales**, **burro**, **pane tostato***	€	24,00
CARRILLERA AL VINO TINTO Y PORCINI • *Brasato con carote, **sedano**, cipolla, **vino rosso**, **farina**, sale, pepe, patate, funghi porcini*	€	22,00



• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Secondi

Terra

TAGLIATA DI MANZO ● *Al rosmarino o rucola e **grana***	€	18,00
FILETTO DI MANZO ● *250 gr circa di manzo alla griglia con contorno di patate fritte*	€	24,00
COSTATA DI MANZO ● *500 gr circa di manzo alla griglia con contorno di patate fritte*	€	24,00
MILANESE ● ***Pangrattato**, **uovo**, **farina,** contorno di patate fritte*	€	21,00
ROAST BEEF ALLA MEDITERRANEA *Rucola, **grana** e pomodorini*	€	16,00
GRIGLIATA DI VERDURE ALLA CATALANA 🍃 *Ins. trevisana, ins. belga, zucchine, peperoni, melanzane*	€	10,00
FRITTO MISTO VEGETARIANO ● 🍃 ***Verdure miste in pastella**, **semola***	€	9,00

Mare

TAGLIATA DI SALMONE RUCOLA E POMODORINI ●	€	17,00
BRANZINO ALLE ERBE O ALLA GRIGLIA ●	€	19,00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON SALSA AIOLI ●	€	19,00
FRITTO MISTO MARE E MONTI ● ***Calamari**, **gamberetti**, **verdure in pastella**, **semola***	€	18,00
CALAMARI FRITTI ● ***Calamari**, **semola***	€	14,00
GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE ●	€	28,00

● pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
🍃 vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Grandi Insalate

CAPRESE DI BUFALA € 12,00
Mozzarella di bufala, *pomodoro, basilico, olive nere, origano*

COSTA DORADA • € 14,00
Rucola, trevisana, ***mais***, ***polpa di granchio***, ***gamberetti***

AZTECA € 14,00
Insalata, pomodoro, ***mais***, *olive nere,* ***tonno***, ***mozzarella di bufala***

Contorni

PATATE FRITTE • € 5,00

INSALATA MISTA € 6,00

VERDURE COTTE DI STAGIONE € 6,00

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Fornarine

I nostri impasti "CLASSICO" e "MULTICEREALI" contengono glutine.

SEMPLICE 🍃 *Olio, origano, sale*	€	4,50
BORMIO *Bresaola, **scaglie di grana**, rucola*	€	10,00
SERRANO *Jamón Serrano*	€	8,50
MANUEL BENITEZ *Jamón Ibérico de Bellota "Pata Negra"*	€	14,50

le Speciali

I nostri impasti "CLASSICO" e "MULTICEREALI" contengono glutine.

IBERICA *Pomodoro, **mozzarella**, rucola, Jamón Ibérico de Bellota "Pata Negra"*	€	16,50
BURRATINA *Pomodoro, **mozzarella**, jamón serrano, **burrata***	€	12,50
INGLESE *Pomodoro, **mozzarella**, roast beef, rucola, **scaglie di grana***	€	13,00
BOLOGNESE ***Mozzarella**, mortadella, granella di pistacchio*	€	10,00

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
🍃 vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Pizzeria

I nostri impasti "CLASSICO" e "MULTICEREALI" contengono glutine.

Bianche

BASCA ● ***Mozzarella***, ***gamberetti***, *rucola*	€	9,50
BIANCANEVE ***Mozzarella***, ***gorgonzola***, ***edamer***	€	8,50
CONTADINA ***Mozzarella***, *pere*, ***gorgonzola***	€	8,50
MARE E MONTI ● ***Mozzarella***, *funghi porcini*, ***gamberetti***, *rucola*	€	11,00
SOLE ***Mozzarella***, *pesto di rucola*, *pomodori secchi*, ***scaglie di grana***	€	9,50
TREVISANA ***Mozzarella***, *radicchio*, *pancetta*	€	8,50

Rosse

ANDALUSA *Pomodoro*, ***tonno***, *capperi*, ***acciughe***, *olive*	€	9,50
VEGANA *Pomodoro*, *zucchine*, *melanzane*, *rucola*, *pomodorini*	€	8,50
LUCIFERO *Pomodoro*, *salsiccia*, *cipolla*, *peperoncino*	€	8,50
MARINARA *Pomodoro*, *aglio*	€	5,50

● pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Classiche

AFFUMICATA € 8,50
*Pomodoro, **mozzarella**, pancetta, **scamorza affumicata***

AL CHORIZO € 8,50
*Pomodoro, **mozzarella**, **chorizo fresco***

BUFALINA € 9,00
*Pomodoro, **mozzarella**, **mozzarella di bufala**, pomodorini*

CAPRICCIOSA € 8,50
*Pomodoro, **mozzarella**, funghi, olive, carciofi, prosciutto*

CARDINALE € 8,50
*Pomodoro, **mozzarella**, pomodorini, rucola*

CASA € 9,50
*Pomodoro, **mozzarella**, salsiccia, funghi champignon, salamino piccante*

CORDOBES € 8,00
*Pomodoro, **mozzarella**, salamino piccante*

DEL CAMPIONE € 12,50
*Pomodoro, **mozzarella**, salsiccia, funghi champignon, rucola, **mozzarella di bufala***

DESPERADOS € 9,50
*Pomodoro, **mozzarella**, **ricotta**, salamino piccante, **acciughe***

DOPO NON MI BACI € 9,00
*Pomodoro, **mozzarella**, cipolle, **acciughe**, capperi, aglio*

EGIDIO € 9,50
*Pomodoro, **mozzarella**, **ricotta**, erbette, **scaglie di grana***

FRUTTI DI MARE • € 12,00
*Pomodoro, **mozzarella**, **frutti di mare***

FUNGHI € 8,00
*Pomodoro, **mozzarella**, funghi champignon*

GORGONZOLA € 8,00
*Pomodoro, **mozzarella**, **gorgonzola***

KING € 10,00
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto crudo*

IVAN € 9,50
*Pomodoro, **mozzarella**, peperoni, 'nduja, **ricotta***

MARGHERITA € 6,50
*Pomodoro, **mozzarella***

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

MONZESE *Pomodoro, **mozzarella**, luganega*	€	8,00
MURGESE *Pomodoro, **burrata***	€	8,50
NAPOLETANA *Pomodoro, **mozzarella**, **acciughe***	€	8,00
PATAPIZZA • *Pomodoro, **mozzarella**, patatine fritte*	€	8,50
PESCATORE *Pomodoro, **mozzarella**, **tonno**, cipolle*	€	9,00
PILOTA *Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto crudo, rucola, **mozzarella di bufala***	€	12,50
POPEYE *Pomodoro, **mozzarella**, erbette, **ricotta**, prosciutto*	€	9,50
PROSCIUTTO *Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto*	€	8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI *Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto, funghi champignon*	€	8,50
PUGLIESE *Pomodoro, **mozzarella**, cipolle*	€	7,50
QUATTRO STAGIONI *Pomodoro, **mozzarella**, sottaceti*	€	8,50
QUATTRO FORMAGGI *Pomodoro, **quattro formaggi***	€	8,50
ROMANA *Pomodoro, **mozzarella**, capperi, **acciughe***	€	8,00
SICILIANA *Pomodoro, **mozzarella**, olive, **acciughe***	€	8,00
SIRENA • *Pomodoro, **mozzarella**, zucchine, **gamberetti***	€	10,00
TIROLESE *Pomodoro, **mozzarella**, speck, **scamorza affumicata***	€	10,00
TONNO *Pomodoro, **mozzarella**, **tonno***	€	9,00

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

TRICOLORE *Pomodoro, **mozzarella**, erbette, prosciutto*	€	8,50
VALENCIANA • *Pomodoro, **mozzarella**, **ingredienti paella***	€	14,00
VALTELLINESE *Pomodoro, **mozzarella**, bresaola*	€	10,00
VEGETARIANA *Pomodoro, **mozzarella**, zucchine, melanzane e peperoni grigliati*	€	9,00
VERDE *Pomodoro, **mozzarella**, erbette, **gorgonzola**, funghi champignon*	€	9,50
VULCANO *Pomodoro, **mozzarella**, cipolla, salamino piccante, peperoncino*	€	8,50
WURSTEL E PATATINE • *Pomodoro, **mozzarella**, würstel, patatine fritte*	€	9,00

N.B. POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA SONO INGREDIENTI AGGIUNTI A FREDDO

SUPPLEMENTI			
ACCIUGHE	€ 2,00	MOZZ. BUFALA	€ 3,00
PATATINE FRITTE	€ 2,00	BURRATA	€ 3,00
SCAGLIE DI GRANA	€ 2,00	PROSC. CRUDO	€ 3,50
WURSTEL	€ 2,00	SPECK	€ 3,50
LUGANEGA	€ 2,00	BRESAOLA	€ 3,50
FUNGHI PORCINI	€ 2,50	GAMBERETTI	€ 3,50
TONNO	€ 2,50	JAMON SERRANO	€ 3,50
		JAMON IBERICO PATA NEGRA	€ 10,00

ALTRI INGREDIENTI DA + 0,50 € a + 3,00 €

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Dolci

DOLCI DELLA CASA	€	6,00
CREMA CATALANA	€	5,00
GELATO	€	5,00
SEMIFREDDO	€	6,00
SORBETTO	€	5,00
ANANAS	€	6,00

SUPPLEMENTI

AFFOGATO CAFFE'	1,50 €
AFFOGATO LIQUORE	2,00 €
AFFOGATO CIOCCOLATO	2,00 €

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Bevande

ACQUA MINERALE 1 LT.		€	2,50
ACQUA MINERALE 1/2 LT.		€	1,50
BIBITE IN LATTINA		€	3,00
SANGRIA IN CARAFFA		€	13,00
SANGRIA AL CALICE		€	5,00
VINO SFUSO 1 LT.		€	12,00
VINO SFUSO 1/2 LT.		€	7,00
VINO AL CALICE	da	€	4,00

Birre *ALLA SPINA*

CERVEZA CRUZCAMPO PICCOLA	€	3,00
CERVEZA CRUZCAMPO MEDIA	€	5,00

Birre *IN BOTTIGLIA*

CERVEZA SAN MIGUEL 1 LT.	€	7,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA 33 CL.	€	5,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA RED 33 CL.	€	5,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA RESERVA 33 CL.	€	5,00
CERVEZA ER BOQUERÓN - ARTESANAL CON AGUA DE MAR 33 CL.	€	6,00

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

la Caffetteria

CAFFÈ STELMOKA	€	2,00
CAFFÈ STELMOKA CORRETTO	€	2,50
CAFFÈ STELMOKA AMERICANO	€	2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO - D'ORZO	€	2,00
CAPPUCCINO	€	3,00

Amari e Digestivi

LIQUORI E AMARI	€	4,00
GRAPPA BIANCA	€	4,00
GRAPPA BARRICATA	€	5,00
BRANDY	€	4,00
COGNAC FRANCESE	€	7,00
WHISKY	€	5,00
WHISKY 12 ANNI	€	7,00

Licores de España

CREMA CATALANA	€	4,00
HIERBAS	€	4,00
RON MIEL	€	4,00

Brandy De España

IMPERIAL BRANDY 5 ANNI FAMILIA TORRES	€	5,00
IMPERIAL BRANDY 10 ANNI FAMILIA TORRES	€	8,00
IMPERIAL BRANDY 20 ANNI FAMILIA TORRES	€	10,00
CARLOS I SOLERA RESERVA PEDRO DOMECQ	€	8,00
CARDINAL MENDOZA SOLERA RESERVA SANCHEZ ROMATE HNOS	€	8,00

• pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
vegetariano - ***grassetto*** per gli allergeni

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Allergeni

Gli allergeni sono proteine o composti che possono determinare una reazione avversa (ad esempio asma,orticaria, ecc..) in alcune persone.
La reazione è dose indipendente cioè anche una piccolissima quantità è in grado di provocare la sintomatologia allergica.

Allergeni più comuni

Arachidi Fare attenzione anche ai prodotti a basi di arachidi, come olio o burro.

Frutta in guscio (noci, mandorle, noccioline, pistacchi, ecc) Le allergie riguardano noci, noccioline, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane.

Uova Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ect. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farine, pasticcini e torte.

Latte e latticini Vanno evitati gli alimenti contenenti Yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni contengono latte in polvere)

Sesamo Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca. Nell' impasto della nostra pizza è presente

Soia E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia). Nell' impasto della nostra pizza è presente

Pesce e molluschi Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche.

Sedano Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate.

Anidride solforosa Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni

Lupini Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia

Crostacei Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc.

Senape Va evitata la salsa che la contiene (salsa tonnata, senape)