



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 ● <i>Olive</i>	€ 3,00
TORTILLA ● <i>Frittata di uova, patate, cipolla, pepe</i>	€ 5,00
BRUSCHETTA DELLA CASA ● <i>Pane, battuta di pomodoro, sedano, cipolla, olio, origano</i>	€ 4,00
BRUSCHETTA MEDITERRANEA ● <i>Pane, salsa di pomodoro, mozzarella, olio, origano</i>	€ 4,00
CROQUETAS DE VERDURA ● ● <i>Farina, latte, uova, pangrattato, verdure miste</i>	€ 6,00
PATATA BRAVAS ● ● <i>Patate, paprika, salsa aioli, salsa brava</i>	€ 6,00
ALBÓNDIGAS EN SALSA BRAVA ● <i>Polpette di carne, salsa di pomodoro, vino bianco, peperoncino, cipolla, paprika</i>	€ 6,00
CHORIZO A LA SIDRA <i>Chorizo, vino di mele</i>	€ 6,00
CROQUETAS DE JAMÓN ● <i>Farina, latte, uova, pan grattato, jamón serrano, cipolla</i>	€ 6,00
FABADA <i>Fagioli, chorizo, pancetta, salsa di pomodoro, paprika, cipolla, aglio, pepe</i>	€ 5,00

Mare

CROQUETAS DE BACALAO ● <i>Farina, latte, uova, pangrattato, baccalà, cipolla</i>	€ 6,00
ANCHOAS DEL CANTABRICO <i>Acciughe della costa Cantabrica</i>	€ 8,00
SEPIA CON GUISANTES ● <i>Seppioline, piselli, salsa di pomodoro, cipolla</i>	€ 7,00
PULPO EN SALSA PICANTE ● <i>Polipetti, salsa di pomodoro, peperoncino, cipolla</i>	€ 7,00

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

SERVIZIO E COPERTO € 2,50



Antipasti

Terra

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA” <i>Prosciutto crudo razza iberica stagionatura oltre 36 mesi</i>	€ 22,00
JAMÓN SERRANO DE ARAGÓN <i>Prosciutto crudo stagionatura 12/16 mesi.</i>	€ 10,00
SURTIDO DE EMBUTIDOS <i>Tagliere misto di affettati spagnoli</i>	€ 13,00
JAMÓN SERRANO Y QUESOS <i>Tagliere di prosciutto crudo e formaggi spagnoli</i>	€ 14,00
SURTIDO DE QUESOS  <i>Tagliere misto di formaggi spagnoli</i>	€ 12,00
TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI ITALIANI	€ 12,00

Mare

PULPO A LA GALLEGA  <i>Polipo, patate, paprika, peperoni, prezzemolo</i>	€ 14,00
INSALATA DI MARE  <i>Seppia, piovra, gamberetti, surimi, olio, limone, prezzemolo</i>	€ 15,00
SAUTÉ DI COZZE <i>Cozze, olio, aglio, vino bianco, pepe, prezzemolo</i>	€ 10,00
ZUPPA DI COZZE E VONGOLE <i>Cozze, vongole, aglio, vino bianco, salsa di pomodoro, pepe, prezzemolo, pane tostato</i>	€ 14,00



Specialità

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

PAELLA VALENCIANA ●	€ 18,00
<i>Riso, frutti di mare, molluschi, crostacei, maiale, pollo, verdure miste, spezie</i>	
PAELLA MARINERA ●	€ 19,00
<i>Riso, frutti di mare, molluschi, crostacei, verdure miste, spezie</i>	
PAELLA DE CARNE ●	€ 17,00
<i>Riso, maiale, pollo, verdure miste, spezie</i>	
PAELLA VEGETARIANA ● ●	€ 16,00
<i>Riso, verdure miste, spezie</i>	
PAELLA NEGRA DE MARISCOS ●	€ 19,00
<i>Riso, frutti di mare, molluschi, crostacei, verdure miste, spezie, nero di seppia</i>	
FIDEUÀ DE MARISCOS ●	€ 19,00
<i>Gramigna (pasta), frutti di mare, molluschi, crostacei, verdure miste, spezie</i>	
ZARZUELA DE PESCADO ●	€ 20,00
<i>Zuppa di pesce senza lische, crostacei, molluschi, salsa di pomodoro, aglio, peperoncino, spezie</i>	

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
<i>Farina, uova, patate, salsa di pomodoro, panna, grana</i>	
RISOTTO MONZESE	€ 12,00
<i>Riso, burro, grana, zafferano, luganega</i>	
TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA • 	€ 13,00
<i>Uova, farina, grana, ricotta, spinaci, burro, salvia</i>	
LINGUINE ALLO SCOGLIO IN CROSTA •	€ 19,00
<i>Linguine, frutti di mare, crostacei, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe, copertura di pane</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 15,00
<i>Spaghetti, vongole veraci, aglio, prezzemolo, vino bianco, salsa di pomodoro, pepe</i>	
CALAMARATA ALLA CORSARA •	€ 17,00
<i>Calamarata (pasta), cozze, vongole, gamberetti, aglio, salsa di pomodoro, vino bianco, curry, panna, prezzemolo</i>	
ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA	€ 20,00
<i>Riso, calamari, cipolla, salsa di pomodoro, nero di seppia, spezie, burro, formaggio</i>	

• 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 •

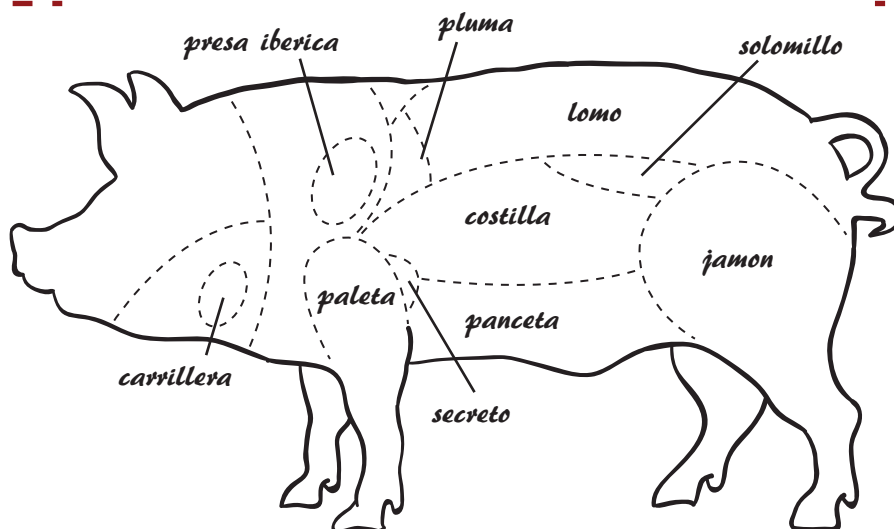
*In padella con **Brandy**, **farina**, **panna**, **cabrales**, **burro**, **pane tostato***

€ 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 • <i>Al rosmarino o rucola e grana</i>	€ 18,00
FILETTO DI MANZO • <i>250 gr circa di manzo alla griglia con contorno di patate fritte</i>	€ 24,00
COSTATA DI MANZO • <i>500 gr circa di manzo alla griglia con contorno di patate fritte</i>	€ 24,00
MILANESE • <i>Pangrattato, uovo, farina, contorno di patate fritte</i>	€ 21,00
ROAST BEEF ALLA MEDITERRANEA <i>Rucola, grana e pomodorini</i>	€ 16,00
GRIGLIATA DI VERDURE ALLA CATALANA • <i>Ins. trevisana, ins. belga, zucchine, peperoni, melanzane</i>	€ 10,00
FRITTO MISTO VEGETARIANO • <i>Verdure miste in pastella, semola</i>	€ 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 • <i>Calamari, gamberetti, verdure in pastella, semola</i>	€ 18,00
CALAMARI FRITTI • <i>Calamari, semola</i>	€ 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

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olive nere, origano

€ 12,00

COSTA DORADA

*Rucola, trevisana, **mais**, **surimi**, **gamberetti***

€ 14,00

AZTECA

*Insalata, pomodoro, **mais**, olive nere, **tonno**, **mozzarella di bufala***

€ 14,00



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 •	€	9,50
<i>Mozzarella, gamberetti, rucola</i>		
BIANCANEVE 🌿	€	8,50
<i>Mozzarella, gorgonzola, edamer</i>		
CONTADINA 🌿	€	8,50
<i>Mozzarella, pere, gorgonzola</i>		
MARE E MONTI •	€	11,00
<i>Mozzarella, funghi porcini, gamberetti, rucola</i>		
SOLE 🌿	€	9,50
<i>Mozzarella, pesto di rucola, pomodori secchi, scaglie di grana</i>		
TREVISANA	€	8,50
<i>Mozzarella, radicchio, pancetta</i>		

Rosse

ANDALUSA	€	9,50
<i>Pomodoro, tonno, capperi, acciughe, olive</i>		
VEGANA 🌿	€	8,50
<i>Pomodoro, zucchine, melanzane, rucola, pomodorini</i>		
LUCIFERO	€	8,50
<i>Pomodoro, salsiccia, cipolla, peperoncino</i>		
MARINARA 🌿	€	5,50
<i>Pomodoro, aglio</i>		

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

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Classiche

AFFUMICATA <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata</i>	€	8,50
AL CHORIZO <i>Pomodoro, mozzarella, chorizo fresco</i>	€	8,50
BUFALINA  <i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini</i>	€	9,00
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto</i>	€	8,50
CARDINALE  <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola</i>	€	8,50
CASA <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, salamino piccante</i>	€	9,50
CORDOBES <i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	€	8,00
DEL CAMPIONE <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, rucola, mozzarella di bufala</i>	€	12,50
DESPERADOS <i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante, acciuغه</i>	€	9,50
DOPO NON MI BACI <i>Pomodoro, mozzarella, cipolle, acciuغه, capperi, aglio</i>	€	9,00
EGIDIO  <i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, erbe, scaglie di grana</i>	€	9,50
FRUTTI DI MARE  <i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	€	12,00
FUNGHI  <i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon</i>	€	8,00
GORGONZOLA  <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	€	8,00
KING <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€	10,00
IVAN <i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, 'nduja, ricotta</i>	€	9,50
MARGHERITA  <i>Pomodoro, mozzarella</i>	€	6,50

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

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

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

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

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

TRICOLORE	€	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella, erbe, prosciutto</i>		
VALENCIANA ●	€	14,00
<i>Pomodoro, mozzarella, ingredienti paella</i>		
VALTELLINESE	€	10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, bresaola</i>		
VEGETARIANA ●	€	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati</i>		
VERDE ●	€	9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, erbe, gorgonzola, funghi champignon</i>		
VULCANO	€	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, salame piccante, peperoncino</i>		
WURSTEL E PATATINE ●	€	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte</i>		

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

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



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



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 base 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 ecc. 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)