El Cordobes

La nostra storia inizia nel 1965
guidati dalla passione per la cucina iberica.
Il nome vuole essere un omaggio al leggendario torero
Manuel Benítez Pérez, noto al mondo come "El Cordobes"
per le sue radici nella provincia di Cordoba, in Andalusia.
Oggi la nostra proposta culinaria celebra questo legame.
Accanto alle più amate specialità spagnole,
portiamo in tavola il meglio della tradizione italiana,
in un connubio di sapori unici e mediterranei.

Allergeni

Elenco allergeni presenti nelle preparazioni dei piatti e bevande di questo locale.

SI PREGA LA CLIENTELA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

1. GLUTINE: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.)

2. CROSTACEI: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.)

3. UOVA: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.)

4. PESCE: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni)

5. ARACHIDI: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack)

6. SOIA: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati)

7. LATTE: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici)

8. FRUTTA A GUSCIO: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;

9. SEDANO: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);

10. SENAPE: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;

11. SESAMO: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l

13. LUPINI: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati

14. MOLLUSCHI: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

• **pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati**

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Antipasti

Terra

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" **€ 25,00**
Prosciutto crudo spagnolo razza iberica stagionatura oltre 36 mesi

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

SURTIDO DE EMBUTIDOS **€ 15,00**
Tagliere misto di affettati spagnoli

JAMÓN SERRANO Y QUESOS **€ 15,00**
Tagliere di prosciutto crudo e formaggi spagnoli con confettura (7)

SURTIDO DE QUESOS **€ 13,00**
Tagliere misto di formaggi spagnoli con confettura (7)

Mare

PULPO A LA GALLEGA • **€ 15,00**
Polpo saltato in padella con patate, peperoni e paprika (14)

INSALATA DI MARE • **€ 16,00**
Seppia, polpo, gamberetti e surimi (2,14)

SAUTÉ DI COZZE **€ 12,00**
(12,14)

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE **€ 15,00**
Zuppa di cozze e vongole al pomodoro con crostone di pane (1,6,11,12,14)

Tapas

Terra

ACEITUNAS € 3,00
Olive

TORTILLA € 6,00
Frittata di patate e cipolle (3)

BRUSCHETTA DELLA CASA € 4,00
Con battuta di pomodoro, sedano e cipolla (1,6,9,11)

BRUSCHETTA MEDITERRANEA € 4,00
Con salsa di pomodoro e mozzarella (1,6,7,11)

CROQUETAS DE VERDURA • € 7,00
Crocchette di verdura e besciamella (1,3,7)

PATATA BRAVAS • € 7,00
Patate fritte con paprika accompagnate da salsa aioli e salsa brava (3)

ALBÓNDIGAS EN SALSA BRAVA • € 7,00
Polpette di carne in salsa piccante (1,3,7,9)

CHORIZO A LA SIDRA € 7,00
Salsiccia spagnola al sidro (12)

CROQUETAS DE JAMÓN • € 7,00
Crocchette di jamón serrano e besciamella (1,3,7)

FABADA € 6,00
Fagioli bianchi stufati con chorizo e pancetta

Mare

CROQUETAS DE BACALAO • € 8,00
Crocchette di baccalà e besciamella (1,3,4,7)

ANCHOAS DEL CANTABRICO € 8,50
Acciughe della costa cantabrica con pane tostato e burro (1,4,6,7,11)

CALAMARES FRITOS • € 8,00
Calamari fritti (1,14)

PULPO EN SALSA PICANTE • € 8,00
Moscardini in salsa piccante (14)

Paella

Il prezzo indicato è "a persona". Ordine minimo per due

PAELLA VALENCIANA MIXTA • — **€ 19,00**
Con carne, pesce, crostacei e verdure (2,9,14)

PAELLA MARINERA • — **€ 20,00**
Con pesce, crostacei e verdure (2,9,14)

PAELLA DE CARNE • — **€ 18,00**
Con carne e verdure (9)

PAELLA VEGETARIANA • — **€ 17,00**
Con verdure (9)

PAELLA NEGRA • — **€ 20,00**
Al nero di seppia con pesce, crostacei e verdure (2,9,14)

FIDEUÀ DE MARISCOS • — **€ 20,00**
Paella di pasta con pesce, crostacei e verdure (1,2,9,14)

Menù Tipico

minimo per due persone

BRUSCHETTA DELLA CASA

ACEITUNAS

—

PAELLA VALENCIANA MIXTA •

—

DOLCE DELLA CASA

€ 27,50 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

Primi

ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA — **€ 19,00**
Risotto mantecato e calamari al nero di seppia (7,9,14)

LINGUINE ALLO SCOGLIO IN CROSTA • — **€ 20,00**
Con salsa di pomodoro (1,2,6,11,12,14)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE — **€ 16,00**
Con salsa di pomodoro (1,12,14)

CALAMARATA ALLA CORSARA • — **€ 17,50**
Pasta con cozze, vongole, gamberetti, salsa di pomodoro, panna e curry (1,2,7,12,14)

RISOTTO MONZESE — **€ 13,00**
Risotto con luganega e zafferano (7,9)

GNOCCHI DELLA CASA • — **€ 13,00**
Gnocchi fatti in casa in salsa rosa (1,3,7)

TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA • — **€ 14,00**
Pasta fatta in casa ripiena di ricotta e spinaci (1,3,7)

Secondi di terra

SOLOMILLO AL CABRALES • — **€ 25,00**
Filetto di "Pata Negra" in crema di formaggio spagnolo servito con pane tostato (1,6,7,11,12)

GRIGLIATA MISTA DI CARNE IBERICA • — **€ 28,00**
Carne mista di "Pata Negra" e Chorizo Sarta con patate fritte e salsa aioli (3)

TAGLIATA DI MANZO • — **€ 19,00**
Al rosmarino o rucola e grana (7)

FILETTO DI MANZO • — **€ 25,00**
250 gr circa di manzo alla griglia con patate fritte e salsa barbecue

COSTATA DI MANZO • — **€ 25,00**
500 gr circa di manzo alla griglia con patate fritte e salsa barbecue

MILANESE • — **€ 21,00**
Cotoletta di maiale impanata con patate fritte e salsa barbecue (1,3)

GRIGLIATA DI VERDURE ALLA CATALANA — **€ 10,00**
Radicchio di treviso, insalata belga, zucchine, peperoni, melanzane

FRITTO MISTO VEGETARIANO • — **€ 10,00**
Verdure miste in pastella (1,3,9)

Secondi di mare

GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE • € 29,00
Branzino, spada, salmone, gambero e scampo (2,4,14)

TAGLIATA DI SALMONE • € 18,00
Con rucola e pomodorini (4)

BRANZINO ALLA GRIGLIA O ALLE ERBE • € 21,00
(4)

FRITTO MISTO MARE E MONTI • € 19,00
Calamari, gamberetti, alici e verdure in pastella (1,2,14)

CALAMARI FRITTI • € 16,00
(1,14)

ZARZUELA DE PESCADO • *(minimo per due persone)* € 21,00
Zuppa di pesce senza lische, crostacei e molluschi (1,2,4,6,11,12,14)

Insalatone

CAPRESE DI BUFALA € 13,00
Mozzarella di bufala, pomodori, olive nere (7)

COSTA DORADA • € 15,00
Rucola, radicchio, mais, surimi, gamberetti (2,4)

AZTECA € 15,00
Insalata verde, radicchio, pomodori, mais, olive nere, tonno, mozzarella di bufala (4,7)

Contorni

PATATE FRITTE • € 6,00

INSALATA MISTA € 6,50

VERDURE DI STAGIONE € 6,50

Pizzeria

Scegli tra i nostri impasti “classico” e “multicereali”

Fornarine

SEMPLICE — **€ 5,00**
Olio e origano (1,6,11)

BORMIO — **€ 11,00**
Bresaola, scaglie di grana, rucola (1,6,7,11)

SERRANO — **€ 9,00**
Jamón Serrano (1,6,11)

MANUEL BENITEZ — **€ 16,00**
Jamón Ibérico de Bellota “Pata Negra” (1,6,11)

Le Speciali

IBERICA — **€ 18,00**
Pomodoro, mozzarella, rucola, Jamón Ibérico de Bellota “Pata Negra” (1,6,7,11)

BURRATINA — **€ 13,00**
Pomodoro, mozzarella, Jamón Serrano, burrata (1,6,7,11)

INGLESE — **€ 13,50**
Pomodoro, mozzarella, roast beef, rucola, scaglie di grana (1,6,7,11)

SAPORI DEL SUD — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, melanzane, burrata, n’duja (1,6,7,11)

Bianche

BASCA • — **€ 10,00**
Mozzarella, gamberetti, rucola (1,2,6,7,11)

BIANCANEVE — **€ 8,50**
Mozzarella, gorgonzola, edamer (1,6,7,11)

CONTADINA — **€ 9,00**
Mozzarella, pere, gorgonzola (1,6,7,11)

MARE E MONTI • — **€ 12,00**
Mozzarella, funghi porcini, gamberetti, rucola (1,2,6,7,11)

SOLE — **€ 10,00**
Mozzarella, pesto di rucola, pomodori secchi, scaglie di grana (1,6,7,11)

TREVISANA — **€ 9,00**
Mozzarella, radicchio, pancetta (1,6,7,11)

Rosse

ANDALUSA € 10,50
Pomodoro, tonno, capperi, acciughe, olive (1,4,6,11)

VEGANA € 9,00
Pomodoro, zucchine, melanzane, rucola, pomodorini (1,6,11)

LUCIFERO € 9,00
Pomodoro, salsiccia, cipolla, peperoncino (1,6,11)

MARINARA € 6,00
Pomodoro, aglio (1,6,11)

MURGESE € 9,00
Pomodoro, burrata (1,6,7,11)

Classiche

AFFUMICATA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata (1,6,7,11)

AL CHORIZO € 9,50
Pomodoro, mozzarella, chorizo fresco (1,6,7,11)

BUFALINA € 10,00
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini (1,6,7,11)

CAPRICCIOSA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto (1,6,7,11)

CARDINALE € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola (1,6,7,11)

CASA € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, salamino piccante (1,6,7,11)

CORDOBES € 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1,6,7,11)

DEL CAMPIONE € 13,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, rucola, mozzarella di bufala (1,6,7,11)

DESPERADOS € 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante, acciughe (1,4,6,7,11)

DOPO NON MI BACI € 9,50
Pomodoro, mozzarella, cipolle, acciughe, capperi, aglio (1,4,6,7,11)

EGIDIO • € 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, scaglie di grana (1,6,7,11)

FRUTTI DI MARE • € 12,50
Pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, gamberetti, cozze (1,2,6,7,11,14)

FUNGHI € 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon (1,6,7,11)

GORGONZOLA € 8,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola (1,6,7,11)

KING € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1,6,7,11)

IVAN € 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, 'nduja, ricotta (1,6,7,11)

MARGHERITA € 7,00
Pomodoro, mozzarella (1,6,7,11)

MONTANARA € 13,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, scaglie di grana (1,6,7,11)

MONZESE € 8,50
Pomodoro, mozzarella, luganega (1,6,7,11)

NAPOLETANA € 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe (1,4,6,7,11)

PATAPIZZA • € 9,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte (1,6,7,11)

PESCATORE € 10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle (1,4,6,7,11)

PILOTA € 13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, mozzarella di bufala (1,6,7,11)

POPEYE • € 10,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, prosciutto (1,6,7,11)

PROSCIUTTO € 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto (1,6,7,11)

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon (1,6,7,11)

PUGLIESE € 8,00
Pomodoro, mozzarella, cipolle (1,6,7,11)

QUATTRO STAGIONI € 9,00
Pomodoro, mozzarella, cipolline, funghi champignon, carciofi, peperoni, olive (1,6,7,11)

QUATTRO FORMAGGI € 9,00
Pomodoro, quattro formaggi (1,6,7,11)

ROMANA € 8,50
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe (1,4,6,7,11)

SICILIANA € 8,50
Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe (1,4,6,7,11)

SIRENA • € 11,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti (1,2,6,7,11)

TIROLESE € 10,50
Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata (1,6,7,11)

TONNO € 9,50
Pomodoro, mozzarella, tonno (1,4,6,7,11)

TRICOLORE • € 9,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto (1,6,7,11)

VALENCIANA • € 14,50
Pomodoro, mozzarella, ingredienti paella (1,2,6,7,11,14)

VALTELLINESE € 10,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola (1,6,7,11)

VEGETARIANA € 9,50
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grigliati (1,6,7,11)

VERDE • € 10,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, funghi champignon (1,6,7,11)

VULCANO € 9,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, peperoncino (1,6,7,11)

WURSTEL E PATATINE • € 10,00
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte (1,6,7,11)

Aggiunte

Acciughe, patatine fritte, scaglie di grana, wurstel, salsiccia	€	2,00
Funghi porcini, tonno	€	2,50
Mozzarella di bufala, burrata	€	3,00
Prosciutto crudo, speck, bresaola, gamberetti, jamón serrano	€	3,50
Jamón Iberico de bellota “Pata Negra”	€	12,00

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

Bevande

ACQUA MINERALE 0.75 LT.		€ 3,00
BIBITE IN LATTINA		€ 3,00

Sangria

SANGRIA IN CARAFFA		€ 15,00
SANGRIA AL CALICE		€ 6,00

Vino

VINO SFUSO 1 LT.		€ 14,00
VINO SFUSO 1/2 LT.		€ 8,00
VINO SFUSO AL BICCHIERE		€ 5,00
VINO AL CALICE	da	€ 6,00

Birre alla spina

CERVEZA CRUZCAMPO MEDIA		€ 6,00
CERVEZA CRUZCAMPO PICCOLA		€ 3,50

Birre in bottiglia

CERVEZA SAN MIGUEL 1 LT.		€ 8,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA 33 CL.		€ 5,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA RED 33 CL.		€ 5,00
CERVEZA ESTRELLA GALICIA RESERVA 33 CL.		€ 5,00

Caffè e Digestivi

Caffè

CAFFÈ STELMOKA	€	2,00
CAFFÈ STELMOKA CORRETTO	€	2,50
CAPPUCCINO STELMOKA	€	3,00

Licores de España

CREMA CATALANA	€	4,00
HIERBAS DE MALLORCA (Liquore alle erbe)	€	4,00
XUBILEO (Liquore alle erbe)	€	4,00
RON MIEL (Rum al miele)	€	4,00
MELOCOTON (Liquore alle pesche)	€	4,00
MANZANA VERDE (Liquore alla mela verde)	€	4,00
MARC CASTILLO PERELADA (Grappa alle erbe)	€	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
CARDINAL MENDOZA SOLERA RESERVA SANCHEZ ROMATE HNOS	€	8,00

Vinos de Licor

LA GUITA - SHERRY	€	4,00
FLORALIS - MOSCATEL ORO	€	5,00
DON PX - PEDRO XIMENEZ	€	5,00

Amari e Liquori

LIQUORI, AMARI, GRAPPE	da	€	4,00
COGNAC, WHISKY, BRANDY	da	€	5,00

Dessert

CREMA CATALANA *(3,6,7)*		**€**	**6,00**
SANTIAGO *Torta a base di pastafrolla farcita con mandorle e cannella (1,3,8)*		**€**	**7,00**
QUESADA *Torta de queso con confettura ai frutti di bosco (1,3,7)*		**€**	**7,00**
BASCA *Torta a base di pastafrolla di mandorle farcita con crema pasticcera e confettura (1,3,7,8)*		**€**	**7,00**
PANNA COTTA *(7)*		**€**	**7,00**
CRÈME CARAMEL *(3,7)*		**€**	**7,00**
TIRAMISÙ *(1,3,7)*		**€**	**7,00**
DOLCI DELLA CASA		**€**	**7,00**
GELATO *(3,7,8)*		**€**	**5,00**
SEMIFREDDO *(7,8)*		**€**	**6,00**
SORBETTO *(7)*		**€**	**5,00**
FRUTTA	**da**	**€**	**6,00**

Supplementi

Affogato al caffè	**€**	**1,50**
Affogato al liquore	**€**	**2,00**
Affogato al cioccolato	**€**	**2,00**