

Carretera A-339, Km 14.800
14810 Carcabuey (Córdoba)

Teléfono: 957 70 42 08

WhatsApp: 696 19 98 71

www.hostal-lazamora.com

restaurante@hostal-lazamora.com



Legenda Informativa De Intolerancias (EU nº 1169-2011)



Entrantes / Starters

Ensalada variada con manzana, queso rulo de cabra gratinado y almendra crocante con vinagreta de miel y mostaza 11,50 €

Mixed salad with apple, grilled goat cheese, crispy almonds and honey mustard vinaigrette

Ensaladilla rusa, patata cocida, atún, huevo duro, pimiento asado y mayonesa. 9,80 €

Russian salad, boiled potato, tuna, boiled egg, roasted sweet pepper and mayonnaise

Tosta de anchoas y tartar de aguacate, tomate y jugo de lima 9,90 €

Cantabrian anchovies toast with avocado tartar, tomato and lime juice

Berenjenas rebozadas "La Zamora" a la miel de caña 9,90 €

Fried aubergines served with cane syrup

Parrillada de verduras con salsa romesco. 11,80 €

Vegetables on the grill with "romesco" sauce

Patatas mini bravas, mayonesa de kimchee y salsa Sriracha. 10,90 €

Small potatoes with a spicy sauce and kimchi mayonnaise

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo duro 8,80 €

Tomato cold cream served with iberian ham and boiled egg

Brascada, pan de payés salsa Roquefort, cebolla caramelizada, bacón y lomo 11,80 €

Toast with Roquefort sauce, caramelized onion, bacon and pork tenderloin

Pan Brioche relleno de Pulled pork barbacoa, mayonesa koreana y Piparra 8,00 €

Brioche stuffed of barbecue pulled pork, Korean mayonnaise and piparra

La Croquetería de "La Zamora" "La Zamora" Croquettes

	½ RACIÓN	RACIÓN
Croquetas de puchero 5,50 € <i>Chicken and ham croquettes</i>		9,80 €

Croquetas de rabo de toro 5,50 € <i>Bull tail croquettes</i>	9,80 €
--	------------

Croquetas de bacalao 5,50 € <i>Codfish croquettes</i>	9,80 €
---	------------

Croquetas de queso rulo de cabra y cebolla frita 5,50 € <i>Goat cheese and fried onion croquettes</i>	9,80 €
---	------------

Croquetas de pollo y corazón cremoso de curry 5,50 € <i>Chicken and curry croquettes</i>	9,80 €
--	------------

Croquetas de arroz negro y corazón de ali-oli 5,50 € <i>Squid ink rice and "ali-oli" heart croquettes</i>	9,80 €
---	------------

Surtido de croquetas 6,50 € <i>Assortment of croquettes</i>	10,80 €
---	-------------

Hamburguesas / Burguers

POLLO CRUJIENTE, CERDO O TERNERA: Pan potato, mézclum, salsa cheddar y mermelada de bacón ahumado, acompañadas de patatas dippers 11,90 €
--

CRISPY CHICKEN, PORK OR BEEF: Brioche potato roll (Juanito Baker), lettuce, cheddar cheese and bacon, served with fried potatoes.

Hamburguesa vegana de espinacas y pasas rebozada en cereales y pipas en pan brioche vegano acompañada de patatas dippers 11,90 €

Vegan burger with spinach and raisins, covered in cereals and seeds, vegan bread (Juanito Baker), served with fried potatoes


Carnes / Meats


Solomillo de cerdo a la plancha con salsa verde 14,50 €


Pork tenderloin with garlic and parsley sauce


Medallones de solomillo de cerdo al P.X. con pasas y piñones 15,90 €

Pork tenderloin served with "P.X." sweet wine sauce, raisins and pine nuts

Churrasco de pollo asado con mojo picón 13,50 €

Grilled chicken steak served with "mojo" sauce

Rabo de toro guisado tradicional y reducción de su jugo 15,50 €

Stewed bull tail.

Filetes de Presa de cerdo y escamas de sal 15,80 €

Grilled pork shoulder fillets


Costillar de cerdo asado en salsa BBQ "La Zamora" 19,50 €

Roasted pork ribs in BBQ sauce "La Zamora"

Entrecot de lomo alto de vaca asado con sal negra 19,00 €

Roasted rib eye of beef with black salt

Codillo de cerdo asado y guisado en su propio jugo con salsa de verduras. 14,50 €
Roasted pork shank with its own sauce

Pescados / Fishes

Pulpo asado sobre parmentier de patata y queso semicurado, pimentón, escamas de sal y A.O.V.E. 19,80 €

Roasted octopus over potatoes and cheese purée, sweet pepper, salt and Extra Virgin Olive Oil.

Lomo de bacalao jumbo, confitado en A.O.V.E. D.O. Priego De Córdoba, ali-oli de ajo negro 16,50 €

Fillet of cod cooked in Extra Virgin Olive Oil and served with black garlic sauce


Salmón a baja temperatura y ajoblanco de coco 16,50 €


Salmón cooked at low temperature served with almonds and coconut soup


Postres / Desserts

Torrija casera de pan brioche caramelizada, rellena de crema pastelera con helado de caramelo salado y crumble de galleta lotus 6,00 €

Caramelized brioche French toast, filled with pastry cream, salted caramel ice cream and lotus biscuit crumble

Brownie de chocolate, nueces, sopa de chocolate blanco y Helado de Turrolate de Priego de Córdoba 6,30 €

Brownie served with white chocolate soup and "Turrolate" ice-cream.

Magnum de limón y chocolate blanco, sorbete de mango y tierra de cacao 6,30 €

"Magnum" of white chocolate and lemon, mango sorbet and cocoa crumble

Tarta de queso cremosa al horno, helado de miel tostada y crumble de cacao 6,00 €

Baked creamy cheesecake, toasted honey ice cream and cocoa crumble.

Vinos / Wines

POR COPAS	COPA	BOTELLA
Monteciego (D.O. Rioja, Crianza)	2,80 €	13,80 €
Señorío Real (D.O. Ribera del Duero, Roble)	2,80 €	13,80 €
Protos (D.O. Ribera del Duero, Roble)	3,80 €	19,80 €
Gilda (D.O. Rueda, Verdejo)	2,80 €	13,80 €
Maestrante Barbadillo Semidulce (D.O. Sanlúcar de Barrameda)	2,80 €	13,80 €
NY Hood Frizzante (D.O. Valencia, Moscato blanco)	2,80 €	13,80 €

BOTELLAS ¾

Azpilicueta (D.O. Rioja, Crianza)	18,50 €
Ramón Bilbao (D.O. Rioja, Crianza)	18,50 €
Marqués de Riscal (D.O. Rioja, Reserva)	28,80 €
Matarromera (D.O. Ribera del Duero, Crianza)	28,80 €
Peñascal (Vino de aguja rosado)	13,80 €