

CARTA RESTAURANTE TABERNEROS



ENSALADAS | SALAD

Elaboradas por nuestros chefs - *Elaborated by our chefs*

Salmorejo cordobés - 10,80 €
Cordoban style cold sauce

Ensalada de tomate rosa aliñado - 10,80 €
Dressed rose tomato salad

Ensaladilla rusa con mahonesa de wasabi - 13,80 €
y tartar de salmón ahumado
Russian salad made with wasabi mayonnaise & smoked salmon tartar

Tomate aliñado con burratina y vinagreta de menta - 15,90 €
Dressed tomato with fresh cow cheese and mint vinaigrette sauce

Berenjenas de temporada caramelizada en salsa de miso - 10,80 €
Caramelized season eggplants with miso japanese sance

Ensalada de setas de temporada - 16,50 €
Season wild mushrooms salad

Ensalada de chopitos con mahonesa casera de cilantro - 17,80 €
Baby squids salad & home made coriander mayonnaise

ENTRANTES | STARTERS

Elaboradas por nuestros chefs - *Elaborated by our chefs*

Jamón ibérico de bellota - 29,00 €
Acorn iberian cured pork ham

Queso curado / Matured cheese
Ración/ Portion - 18,00 €
Media ración/ Half portion - 12,50 €

Servicio de mesa, cubierto y pan (por persona) - 1,80 €
Waiter service (each person)



ENTRANTES | STARTERS

Elaboradas por nuestros chefs - *Elaborated by our chefs*

Vieiras con verdurita de temporada gratinadas al cava - 14,80 €
Gratined in cava sauce scallops vegetable assortment

Buñuelos de bacalao, coliflor y azafrán con mahonesa de wasabi - 13,20 €
Cod, cauliflower & saffron doughnuts with wasabi mayonnaise

Cazuela de callos y morro a la madrileña - 17,80 €
Madrileña style stewed veal tripe & pork snout with sauce

Tortilla "mal hecha" de huevos de corral y verdinas con setas de temporada - 16,80 €
"Made botched" spanish omelette with farmer hen eggs & verdines with season wild mushroom

Zamburiñas gratinadas al curry (6 ud.) - 18,00 €
Curry style gratined scallops

Pulpo "Taberneros" y salsa de miso - 24,80 €
The house special octopus & miso sauce

Pulpo a la gallega con aceite de oliva y pimentón - 24,80 €
Galician style boiled octopus, olive oil & paprika

Mejillón gallego a la marinera con un toque picante - 15,50 €
Marinera style stewed special mussels, from Galicia, with sauce & a spicy "touch"

Escabeche de perdiz con chalotas al aroma de manzanilla - 17,80 €
Chamomile tea flavour style pickled partridge & shallots

"Tiradito" de lubina al estilo Guayaquil con un toque picante - 17,50 €
Guayaquil style fresh sliced sea bass & a spicy "touch"

Tortitas imperiales rellenas de costilla con toque picante - 12,80 €
Stuffed imperial crepes with baked pork ribs with a spicy "touch"

Croquetas caseras de "pringá" (6 ud.) - 13,20 €
Homemade "cocido madrileño" ingredients croquettes (6 pc.)

Samosas caseras de verdura con tzatziki (4 ud.) - 12,80 €
Homemade vegetable assortment small pies & tzatziki sauce (4 pc.)



PLATOS DE TEMPORADA SEASON DISHES

Elaboradas por nuestros chefs - *Elaborated by our chefs*

Verdinas con bacalao y gambas - 17,80 €
Verdines with cod & shrimps

Fideuá "Taberneros" con sepia - 17,80 €
(mínimo 2 personas, precio por persona)
*The house special noodles paella with cuttlefish
(at least, 2 persons, price per person)*

Paella de marisco (mínimo 2 personas, precio por persona) - 19,80 €
Shellfish paella (at least, two persons, price per person)

Bacalao en lomos confitado a la vizcaína - 20,80 €
Vizcaina style candied cod loins

"Ojo de dragón" Pastel de arroz con pollo de corral
y curry amarillo - 17,80 €
"Dragon eye" Rice cake with farmer chicken & yellow curry

Corvina al horno con berenjena en tempura - 19,00 €
Roasted sea bass & tempura eggplant

Hamburguesa con bacon y queso - 14,90 €
Grilled hamburger, bacon & cheese

Carrillera de ternera al estilo thay - 18,80 €
Thay style stewed veal cheek with sauce

Rabo de toro al estilo cordobés - 20,80 €
Cordoban style stewed bull tail with sauce

Presa ibérica con parmentier de patata - 24,50 €
Iberian pork meat fillets & potato parmentier

Lomo de vaca a la parrilla - 24,50 €
Grilled cow loin steak

Ceviche de lomo alto con un toque picante - 24,00 €
Veal loin ceviche e a spicy "touch"

