

MENÚ

el choto
RESTAURANTE ASADOR



TIENE EN SUS MANOS UNA GUÍA DONDE
PODRÁ DESCUBRIR UN MUNDO DE
SABORES Y AROMAS DE LA AUTÉNTICA
COMIDA TRADICIONAL CORDOBESA.

ESPERAMOS QUE LO DISFRUTE.

TODOS NUESTROS MENÚS POSEEN INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS PARA SU MAYOR TRANQUILIDAD

ENTRADAS



JAMÓN IBÉRICO COVAP SOLO BELLOTA

CAÑA DE LOMO IBÉRICA COVAP

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO DE COVAP

QUESO DE OVEJA DE COVAP

MORCILLA DE BURGOS CON PIQUILLOS

FOIE DE OCA CASERO CON TOSTAS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O LANGOSTINOS

BERENJENAS ESTILO SEFARDI CON MIEL DE CAÑA

ENSALADAS

· PARA DOS PERSONAS ·



COGOLLOS DE TUDELA CON SALMÓN Y ANCHOAS AHUMADAS

MIXTA

BACALAO FRESCO, NARANJAS Y FRUTOS SECOS

QUESOS CON PASAS Y PIÑONES

TEMPLADA DE SETAS Y LANGOSTINOS

SINFONÍA DE PIMIENTOS ASADOS CON LOMOS DE CABALLA

ESPINACAS, MANZANA Y QUESO PARMESANO



TOSTAS
· POR PERSONA ·



ANCHOA CON QUESO

SALMÓN AHUMADO

QUESO DE CABRA GRATINADO CON MERMELADA DE TOMATE

SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO Y HUEVO PICADO

ATÚN AHUMADO CON CEBOLLA CARMELIZADA

BACALAO CON NARANJA Y OLIVA NEGRA

PATE CON MANZANA Y FRAMBUESA

CHIPIRÓN CON CEBOLLITA

SOPAS Y VERDURAS



SOPA DE PESCADO Y MARISCO

SOPA DE LA CASA (HUEVO, FIDEOS, JAMÓN)

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO

ALBONDIGUITAS DE CHOCO

PARRILLADA DE VERDURAS VARIADA DE TEMPORADA 2 PAX

SETAS PLANCHA CON COBERTURA DE JAMÓN

REVUELTO DE BACALAO

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y CHORICILLOS

HABITAS CON HUEVO Y JAMÓN

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

SELECCIÓN DE CARNES



CARNES ROJAS DE BUEY Y CERDO IBÉRICO

ENTRECOT BUEY PARRILLA

LOMO BUEY A LA PARRILLA

LOMO DE BUEY CEBON BRASEADO A LA PIEDRA

CHURRASCO DE PRESA IBERICA A LA PARRILLA

PRESA IBERICA BRASEADA A LA PIEDRA

COCHINILLO SEGOVIANO ASADO AL HORNO

PARRILLADA SELECCIÓN DE CARNES

RABO DE TORO A LA CORDOBESA

MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

FLAMENQUÍN CASERO CORDOBÉS

ESPECIAL DE LA CASA



PESCADOS

CONSULTEN NUESTRAS SUGERENCIAS

ESPECIALES

CHOTO-CABRITO LECHAL

(NUESTRA ESPECIALIDAD)

PALETILLA ASADA AL HORNO DE LEÑA

CHOTO AL AJILLO

CHOTO EN SALSA DE ALMENDRAS

CHULETITAS DE CHOTO A LA PARRILLA

RIÑONES Y MOLLEJAS A LA PLANCHA

ARROCES



Arroces para dos personas mínimo, preparados al momento con un tiempo aproximado de 25 Minutos

• ARROCES SECOS •

DOS PERSONAS

ARROZ MARINERO

Calamares, Almejas, Langostinos, Cigalas, Pescado

ARROZ DE RODABALLO, ALMEJAS Y GAMBAS

ARROZ NEGRO

Calamares, Gambas, Almejas, Pimiento de Piquillo
(Puede acompañarse de salsa ali-oli de Aceite de Oliva)

PAELLA MIXTA

Pollo, Cerdo, Gambas, Langostinos y Almejas

ARROCES



Arroces para dos personas mínimo, preparados al momento con un tiempo aproximado de 25 Minutos

• ARROCES MELOSOS •

DOS PERSONAS

ARROZ DE LA HUERTA CON VERDURAS DE TEMPORADA

ARROZ CON MIGAS DE BACALAO Y GAMBAS

ARROZ CON RAPE Y GAMBAS

ARROZ CON BOGAVANTE, ALMEJAS Y GAMBAS

• ARROCES CALDOSOS •

DOS PERSONAS

ARROZ CORDOBÉS

Pollo, Cerdo y Verduras de Temporada

MENÚ DE LA CASA



· 1º PLATO A ELEGIR ·

SALMOREJO CORDOBÉS
SOPA DE LA CASA
BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA
ENSALADA MIXTA
HABITAS CON HUEVO Y JAMÓN

· 2º PLATO A ELEGIR ·

RABO DE TORO A LA CORDOBESA
CHOTO AL AJILLO
SALMÓN RELLENO EN SALSA DE GAMBAS
PAN, POSTRE CASERO O CAFÉ
AGUA MINERAL O CERVEZA O COPA DE VINO

MENÚ SELECCIÓN



*Para dos personas
Platos al centro de mesa para compartir*

COGOLLITOS CON ANCHOA Y SALMÓN

SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y JAMÓN

BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA

CROQUETAS CASERAS

SUSPIROS DE BACALAO

RABO DE TORO

CHOTO AL AJILLO

PAN, SURTIDO DE POSTRES CASEROS O CAFÉ

AGUA MINERAL Y BOTELLA DE VINO DE LA CASA O CERVEZA



Calle de Almanzor 10
14003 Córdoba
957 760 115
restauranteelchotocordoba.es

