



En su época floreciente La Casa Grande poseía más de 2000 hectáreas que eran cultivadas de viñas, olivos y cereales. En sus estancias esta granja albergaba gran cantidad de ganado. Con todos estos campos y productos los Jesuitas abastecían al colegio imperial de los Austrias.

¿ DESEA CELEBRAR CUALQUIER ACTO EMPRESARIAL O FAMILIAR ?

¡ NO DUDE EN VISITARNOS !

Le ofrecemos todo tipo de eventos: Bodas, comuniones, bautizos, convenciones, congresos, actos familiares y empresariales



HORARIO DE RESTAURANTE

ALMUERZO

Lunes a Domingo de: 13,00 a 16,00 horas

CENA

Lunes a Jueves de: 20:30 a 23:30

Viernes y Sábados de: 20:30 a 24:00

Domingos: Cerrado

LA CASA GRANDE OFRECE A SUS CLIENTES
ADEMÁS DE SU GASTRONOMÍA:

BESIDES ITS GASTRONOMY, LA CASA GRANDE
ALSO OFFERS ITS CUSTOMERS:



ALOJARSE EN SU
ACOGEDOR HOTEL
STAY IN ITS COZY HOTEL

VISITAR SU IMPORTANTE
MUSEO DE ICONOS
(PREVIA CITA)
VISIT ITS IMPORTANT MUSEUM
(BY APPOINTMENT)



VISITAS CULTURALES GUIADAS
museo, lagar, bodega, cuevas
y exposiciones
para grupos entre semana

CULTURAL TOURS
museum, winery, caves and exhibitions
for groups on weekdays



VISITAS GUIADAS GRATUITAS
para los comensales del restaurante
sábados y domingos a las 16,30 h.

FREE GUIDED TOURS
exclusive for our diners
Saturdays and Sundays

CENAS MEDIEVALES CON ESPECTÁCULOS
Para grupos, empresas y público en general
MIEVEAL DINNER WITH SHOW
For groups, companies and the general public



VENTA DE BRONCES Y
PRODUCTOS GOURMET
SALE OF BRONZE AND
GOURMET PRODUCTS

TODO TIPO DE EVENTOS
EMPRESARIALES Y FAMILIARES

ALL TYPES OF EVENTS FOR BUSINESSES AND FAMILIES



La Casa Grande

Carta

*Restaurante
"Las Bóvedas"*





La Emperatriz Maria de Austria hija de Carlos I y hermana de Felipe II, fundó en el siglo XVI el colegio imperial al cual pertenecía La Casa Grande

La Emperatriz delegó en la Compañía de Jesús la explotación y administración de La Casa Grande.



Sopas y Arroces

Fabes a la marinera	17,00
Sopa castellana La Casa Grande (temporada)	8,50
Sopa de pescado y marisco del Cantábrico	12,50
Arroz meloso con carabineros - por encargo -(mínimo 2 pax)	20,00 ⁽¹⁾

(1) Precio por persona

Del mar

Lomo de bacalao al gusto (bilbaina con gambas, encostrado con ali-oli de miel)	22,00
Kokotxas de bacalao al pil-pil o romana	22,50
Suprema de merluza al gusto (plancha, romana, bilbaina con gambas)	21,00
Suprema de merluza rellena de marisco sobre piquillos	23,00
Rodaballo a los cítricos	24,00
Chipirones a la plancha con encobollado en su tinta	18,00
Lenguado al gusto (plancha, romana o menier)	24,00

De la tierra

Paletilla de cordero asada al horno de leña	25,50
1/4 de Cordero asado al horno de leña (2 pers.)	42,00
Cochinillo asado en horno de leña (por encargo)	23,50
Entrecott de cebón a la parrilla con guarnición (350 grs. apr)	21,00
Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición (250 grs. apr)	24,00
Solomillo de ternera con migas caseras y salteado verduras	25,50
Dados de solomillo al ajo arriero	20,00
Confit de pato con foie a la plancha y salsa cumberland	20,50

Un poco de dulce

Postres de la casa	4,50
Fruta del tiempo	4,00
Helados variados	4,00



En el año 1.767 los jesuitas fueron expulsados de España por orden de Carlos III y como consecuencia abandonaron La Casa Grande. Albergó en diferentes ocasiones a Carlos IV. Vuelven a ser expulsados los jesuitas en 1.835 por orden de Fernando VII y desde entonces paso a dife-

rentes propietarios.

Menú niños

Macarrones boloñesa, Escalope con patatas o Medallones de merluza a la romana, tarta casera	18,00
Agua y refresco	



En 1936 comienza nuestra guerra civil y con ella La Casa Grande cae en un precipitado declive y abandono hasta que en 1973 es declarada en ruinas y adquirida por un empresario cordobés que llevo a cabo su reconstrucción.

Para empezar

Principios	1,50
Jamón ibérico de bellota	23,00
1/2 jamón ibérico y queso en aceite	20,00
Queso de nuestra granja en aceite de oliva	12,50
Ensalada mixta tradicional	11,00
Ensalada del cheff (cogollos,salmón ahumado, langostinos, tomate cherry, endivias y vinagreta)	13,50
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	14,00
Carpaccio de tomate y queso de cabra al aroma de albahaca	10,00
Croquetas caseras sobre espejo de tomate confitado	11,00
Guisantes "Perla Verde" salteados c/ jamón y ajo de "Las Pedroñeras"	10,50
Alcachofas confitadas c/ virutas de jamón (temporada)	18,00
Revuelto de boletus con langostinos cebolla caramelizada	12,50
Crujiente de verduras con huevo frito, jamón, langostinos y ali-oli casero	15,00
Pulpo plancha a la gallega	19,80
Gambón a la plancha (8 unds.)	17,00
Almejas a la marinera	23,00
Anchoas de Santoña sobre mar carnosos pomodoro	23,50

IVA INCLUIDO