

# Menú Gastronómico\*

\* Este menú solo se servirá en restaurante y de Lunes a viernes, excepto festivos.

## Primer Plato

A elegir uno entre:

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa Vizcaína    SO<sub>2</sub>

Carpaccio de tomate y queso de cabra 

Sopa Castellana /Salmorejo Cordobés (según temporada)  SO<sub>2</sub>  SO<sub>2</sub>

Habitas salteadas con jamón SO<sub>2</sub>

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones    SO<sub>2</sub>

## Segundo Plato

A elegir uno entre:

Chipirones a la plancha sobre tinta y arroz blanco    SO<sub>2</sub> 

Merluza en salsa verde con almejas y kokotxas de bacalao    SO<sub>2</sub> 

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y verduras SO<sub>2</sub>

Entrecott de cebón a la parrilla con guarnición SO<sub>2</sub>

## Postre

Tarta "La Casa Grande"    SO<sub>2</sub>

## Bebida

Una consumición por persona (copa de vino, cerveza o refresco)

Precio por persona: 35 €

**IVA INCLUIDO**

Ley de información alimentaria

En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos. Por favor, si tuviera alguna duda consulte con nuestro personal.



**HORARIO DE RESTAURANTE**

**ALMUERZO**

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

**CENA**

Lunes a Jueves de: 20:30 a 23:00 - Viernes y Sábados de: 20:30 a 24:00

Domingos Noche: Cerrado

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



**ALOJARSE EN SU ACOGEDOR HOTEL**



**VISITAR SU MUSEO DE ICONOS (PREVIA CITA)**



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



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

**CENAS MEDIEVALES CON ESPECTÁCULOS**  
Para grupos, empresas y público en general



**¿ 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**



*La Casa Grande*

*Carta*

*Restaurante  
"Las Bóvedas"*

junio-2019 (LABORABLE)

# 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	13,50
<i>(cogollos, salmón ahumado, langostinos, tomate cherry, endivias y vinagreta)</i>	
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
Espárragos trigueros a la plancha con sal Maldon	11,50
Revuelto de boletus con langostinos y cebolla caramelizada	12,50
Revuelto de ajetes con jamón	12,00
Alcachofas rellenas de mousse de oca	19,60
Habitas salteadas con jamón	11,00
Delicias de berenjena con ali oli casero	11,40
Morcilla de Burgos con pimientos rojos asados	9,90
Pimientos piquillo rellenos de bacalao con s/ vizcaina	12,50
Pulpo a la gallega	19,80
Gambón a la plancha ( 8 unds.)	17,00
Anchoas de Santoña sobre mar carnosu pomodoro	23,50

# Sopas y Arroces

Gazpacho Andaluz / Salmorejo Cordobés (en temporada)	7,80
Crema de mariscos con picadillo de langostinos	11,00
Sopa de cocido	8,00
Sopa castellana La Casa Grande	8,50
Sopa de pescado y marisco del Cantábrico	12,50
Arroz meloso con carabineros	20,00 <sup>(1)</sup>
<i>( por encargo-mínimo 2 pax)</i>	
<i>(1) Precio por persona</i>	

# Del mar

Lomo de bacalao al gusto	22,00
<i>(plancha, bilbaina con gambas, encostrado con ali-oli de miel)</i>	
Kokotxas de bacalao al pil-pil o romana	22,50
Suprema de merluza al gusto	21,50
<i>(plancha, romana, bilbaina con gambas)</i>	
Suprema merluza en salsa verde con almejas y kokotxas de bacalao	25,50
Lomo de lubina a los cítricos	24,00
Chipirones a la plancha sobre tinta y arroz blanco	18,00

# 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
Medallones de solomillo de ternera con salsa	22,80
<i>(boletus-pimienta-roquefort)</i>	
Dados de solomillo al ajo arriero	20,00
Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y verduras	21,00
Confit de pato con mousse de oca y salsa cumberland	20,50
Rabo de toro a la Cordobésa con patatas paja	24,00

# Un poco de dulce

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

# Menú niños

Macarrones boloñesa, Escalope con patatas o Medallones de merluza a la romana, tarta casera	18,00
Agua y refresco	
1/2 menú	14,00

IVA INCLUIDO

EN LOS DIAS ESPECIALES (NAVIDAD, AÑO NUEVO, REYES, DIA DEL PADRE, DIA DE LA MADRE, ETC) DISPONDREMOS DE UNA CARTA MÁS REDUCIDA



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.



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 diferentes propietarios.

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.



En su época floreciente La Casa Grande poseía mas de 2000 hectareas 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.