



# CASA RUBIO

• DESDE 1920 •

# TABERNA HISTÓRICA



AYUNTAMIENTO  
DE CÓRDOBA

**CASA  
RUBIO**





## LOS CLÁSICOS DE LA CASA

### CLASSIC DISHES OF THE HOUSE / LES CLASIQUES DE LA MAISON

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tapa | Media | Ración |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--------|
| <b>JAMÓN 100 % IBÉRICO CORTADO AL MOMENTO (30 G./60 G./100 G.)</b><br>IBERIAN ACORN-FED HAM SLICED TO ORDER<br>JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ À LA DEMANDE                                                                                                                                                                      | 8,5  | 16,5  | 26     |
| <b>QUESO CURADO DE OVEJA, FUENTE OBEJUNA. CÓRDOBA (60 G./100G./150 G.)</b><br>MATURE SHEEP'S CHEESE FROM FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (60 G./ 100G. / 150 G.)<br>FROMAGE DE BREBIS ARTISANAL AFFINÉ DE FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (60 G./100G. /150G.)                                                                         | 7,5  | 14    | 19,5   |
| <b>MIXTO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA (90 G./160 G.)</b><br>MIXED IBERIAN HAM AND SHEEP'S CHEESE PLATTER (90G./ 160 G.)<br>JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE DE BREBIS (90 G./ 160 G.)                                                                                                                                   |      | 15    | 22     |
| <b>SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO</b><br>CORDOBAN SALMOREJO (TRADITIONAL DISH FROM CORDOBA. A COLD CREAM WITH TOMATOES, OLIVE OIL, BREAD AND A PINCH OF GARLIC) WITH HAM AND EGG GARNISH<br>SALMOREJO CORDOUAN (CRÈME DE TOMATE FROIDE, HUILE D'OLIVE, PAIN ET UNE POINTE D'AIL)<br>AU JAMBON ET OEUF DUR        | 6,5  | 12    |        |
| <b>MAZAMORRA CON MANZANA VERDE, Y PASAS AL PX</b><br>MAZAMORRA (COLD CREAM OF ALMONDS, OLIVE OIL, BREAD AND A PINCH OF GARLIC) WITH GREEN APPLE AND RAISINS SOAKED IN PX WINE<br>MAZAMORRA (CRÈME D'AMANDES FROIDE HUILE D'OLIVE, PAIN ET UNE POINTE D'AIL) AUX RAISINS SECS<br>HYDRATÉS AU VIN PX ET À LA POMME VERTE | 7    | 12,5  |        |
| <b>TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO DE PAN CRISTAL Y MANTEQUILLA DE OVEJA (UD.)</b><br>CANTABRIAN ANCHOVY ON GLASS BREAD AND SHEEP MILK BUTTER (1 PIECE)<br>ANCHOIS DU CANTABRIQUE, PAIN CRISTAL ET BEURRE DE BREBIS (1 UNITÉ)                                                                                           | 5,9  |       |        |
| <b>TOSTA DE SARDINA CON SALMOREJO Y PAN CRISTAL (UD.)</b><br>SARDINE ON TOAST GLASS BREAD WITH SALMOREJO (1 PIECE)<br>TOAST (PAIN CRISTAL) DE SARDINE AVEC SALMOREJO (1 UNITÉ)                                                                                                                                         | 6,5  |       |        |
| <b>NUESTRA ENSALADILLA DE ATÚN CON CARPACCIO DE PULPO Y PIMENTÓN (100 G./200 G./300G.)</b><br>POTATOES SALAD, TUNA, OCTOPUS CARPACCIO AND PAPRIKA (100 G./200 G./300G.)<br>SALAD DE POMMES DE TERRE, THUNA, CARPACCIO DE POULPE ET PAPRIKA (100 G./200 G./300G.)                                                       | 7    | 12,5  | 19     |
| <b>BOQUERONES EN VINAGRE, CEBOLLETA Y ACEITUNAS PASIFICADAS (4 UDS, DE DOS LOMOS)</b><br>ANCHOVIES IN VINEGAR, SPRING ONION AND DRY CURED OLIVES ( 4 PIECES)<br>ANCHOIS AU VINAIGRE, CÉBETTE ET D'OLIVES DESHYDRATÉES (4 UNITÉS)                                                                                       |      | 15    |        |
| <b>LAS BRAVAS DE RUBIO CON ESPUMA DE ALIOLI</b><br>RUBIO-STYLE BRAVAS (SPICY POTATO) WITH ALIOLI FOAM<br>LAS BRAVAS DE CASA RUBIO (POMMES DE TERRE ÉPICÉES) AU MOUSSE D'ALIOLI                                                                                                                                         | 6    | 10    | 16     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tapa | Media | Ración |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--------|
| <b>OREJA FRITA EN ADOBO Y SALSA BRAVA</b><br>CRISPY ADOBO-MARINATED PORK EARS WITH BRAVA SAUCE<br>OREILLE DE PORC CROUSTILLANTE MARINÉE À L'ADOBO, SAUCE BRAVA PIMENTÉE                                                                                                                |      | 9,5   | 16     |
| <b>BERENJENAS ABUÑUELADAS CON MIEL DE CAÑA</b><br>EGGPLANTS FRITTERS WITH CANE SYRUP<br>BEIGNETS D'AUBERGINES À LA MÉLASSE DE CANNE                                                                                                                                                    | 6    | 11    | 17     |
| <b>CROQUETAS DE PUCHERO Y JAMÓN IBÉRICO (3 UD./6UD./ 9UD.)</b><br>CREAMY STEWED MEAT AND IBERIAN CURED HAM CROQUETTES (3 PIECES/6 PIECES/ 9 PIECES)<br>CROQUETTES CRÉMEUSES DE PUCHERO ET JAMBON IBÉRIQUE (3 UNITÉS/ 6 UNITÉS/9 UNITÉS)                                                | 6    | 11,5  | 17     |
| <b>FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON POLVO DE PARMESANO Y PATATAS</b><br>CORDOBAN FLAMENQUÍN (FRIED AND BREADED ROLL WITH PORK LOIN AND HAM ) WITH POWDERED PARMESANO AND POTATOES<br>CHEESE FLAMENQUIN CORDOUAN (ROULEAU PANÉ DE LONGE DE PORC, JAMBON ET FROMAGE EN POUDRE) ET POMMES DE TERRE |      |       | 18,5   |

## DE LA HUERTA FROM THE GARDEN / DU JARDIN

|                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|
| <b>ENSALADA DE HORTALIZAS DE TEMPORADA</b><br>SEASONAL VEGETABLE SALAD<br>SALADE DE LÉGUMES DE SAISON                                                                                                                            |  |  | 13 |
| <b>ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMA</b><br>SMOKED SALMON SALAD WITH AVOCATO AND LIME VINAIGRETTE<br>SALADE DE SAUMON FUMÉ, D'AVOCATS ET VINAIGRETTE DE LIME                                              |  |  | 17 |
| <b>PUERROS CONFITADOS Y ASADOS, CARBONARA, PARMESANO Y TORREZNOS FRITOS (2 UD.)</b><br>CONFIT LEEKS, CARBONARA, PORK SCRATCHINGS AND PARMESAN (2 PIECES)<br>POIREAUX CONFITS, CARBONARA, RILLONS DE PORC ET PARMESAN (2 UNITÉS.) |  |  | 17 |
| <b>ALCACHOFAS CON BECHAMEL DE FOIE Y JAMÓN IBÉRICO (2 UDS.)</b><br>ARTICHOKES WITH FOIE GRAS BECHAMEL AND IBERIAN HAM (2 PIECES)<br>ARTICHAUTS AU BÉCHAMEL DE FOIE-GRAS ET JAMBON IBÉRIQUE (2 UNITÉS)                            |  |  | 18 |

## DE LA LONJA FROM FISH MARKET / POISSON DU MARCHÉ

|                                                                                                                                                                                    |  |  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|
| <b>ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS</b><br>BLUEFIN TUNA WITH SAUTEED SEASONAL VEGETABLES<br>THON ROUGE AUX LÉGUMES SAUTÉS DE SAISON                      |  |  | 29 |
| <b>BACALAO PREMIUM CON SALSA DE TOMATE Y JUDÍAS SALTEADAS</b><br>PREMIUM COD WITH TOMATO SAUCE AND SAUTÉED GREEN BEAN<br>MORUE PREMIUM AU SAUCE DE TOMATE ET HARICOTS VERTS SAUTÉS |  |  | 23 |

\* PREGUNTAR POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA / PLEASE ASK YOUR STAFF FOR OUR THE DAY SUGGESTIONS / DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL LES SUGGESTIONS DU JOUR.



## GUISOS Y DE TEMPORADA

### STEWES & SEASONAL SPECIALS / PLATS MIJOTÉS ET DE SAISON

|                                                                                                                                                                                                       | Media | Ración |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>CALLOS DE TERNERA GUISADOS CON PATATAS</b><br>BEEF TRIPE STEW WITH POTATOES<br>MARMITE DE TRIPES DE VEAU AUX POMMES DE TERRE                                                                       | 12    |        |
| <b>ALBONDIGAS DE VACA CON TRUFA ( 3 Y 5 UDS. )</b><br>VEAL MEATBALLS WITH TRUFFLE (3 AND 5 PIECES)<br>BOULETTES AU VEAU À LA TRUFFE (3 ET 5 UNITÉES)                                                  | 8     | 15     |
| <b>RABO DE “TORO” ESTOFADO CON PATATAS (240 G./360 G.)</b><br>OXTAIL STEW WITH POTATOES<br>RAGOÛT DE QUEUE DE BOEUF AUX POMMES DE TERRE                                                               | 17    | 28     |
| <b>VENADO ESTOFADO EN SALSA Y PARMENTIER DE AOVE</b><br>STEWED VENISON IN SAUCE AND EVOO (EXTRA VIRGIN OLIVE OIL) PARMENTIER<br>CERF À L'ÉTUVÉE EN SAUCE ET PARMENTIER À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA | 12    | 19     |

## DE NUESTRA DEHESA

### OUR MEAT DISHES / NOS VIANDES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>JARRETE DE CORDERO AL ESTILO SEFARDÍ Y COUSCUS DE VERDURAS</b><br>SEPHARDIC-STYLE LAMB SHANK AND VEGETABLE COUSCOUS<br>JARRET D'AGNEAU À LA MODE SÉFARADE ET COUSCOUS AUX LÉGUMES                                                                                           | 28 |
| <b>SOLOMILLO 100% IBÉRICO DE BELLOTA A LA PLANCHA CON SALSA VERDE (200 G.)</b><br>GRILLED FILLET OF ACORN-FED IBERIAN PORK WITH GREEN SAUCE (200 G.)<br>FILET MIGNON IBÉRIQUE AU SAUCE VERTE (200 G.)                                                                          | 24 |
| <b>PLUMA IBÉRICA 100 % DE BELLOTA CON PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS (200G.)</b><br>ACORN-FED IBERIAN PLUMA PORK (A CLASSIC IBERIAN PORK CUT FROM THE END OF LOIN) WITH CONFIT PIQUILLO PEPPERS<br>PLUMA IBÉRIQUE PUR GLAND AUX POIVROS PIQUILO CONFITS                      | 26 |
| <b>LOMO DE VACA DRY AGED (300 G.)</b><br>DRY AGED BEEF ENTRECÔTE (300G.)<br>ALOYAU DE BEAUF DRY AGED (300 G.)                                                                                                                                                                  | 28 |
| <b>COCHINILLO ASADO EN DOS COCCIONES (PARA DOS PAX, EN CUARTOS)</b><br>TWICE-COOKED ROAST SUCKLING PIG ( IN QUARTERS FOR TWO PEOPLE)<br>COCHON DE LAIT RÔT DEUX CUISSONS (EN QUARTS, POUR DEUX PERSONNES)                                                                      | 54 |
| <b>SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA, SALSA DE VINO DE MONTILLA Y SETAS SALTEADAS</b><br>ACORN-FED IBERIAN SECRETO (CUT OF PORK BEHIND THE SHOULDER BLADES), MONTILLA WINE SAUCE AND SAUTÉED MUSHROOMS<br>SECRETO IBÉRIQUE DE BELLOTA, SAUCE AU VIN DE MONTILLA ET CHAMPIGNONS POÊLÉS | 22 |





## POSTRES DESSERTS / DESSERTS

|                                                                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA</b><br>TORRIJA (FRENCH TOAST) WITH MERINGUE MILK ICE CREAM<br>BRIOCHE PERDUE ET GLACE AU LAIT MERENGUÉ     | 7   |
| <b>TARTA DE QUESO CASERA MUY CREMOSA CON QUESO AZUL</b><br>ARTISANAL CHEESECAKE "BLUE CHEESE"<br>CHEESECAKE AU FROMAGE (FROMAGE BLEU MOELLEUSE)                    | 7   |
| <b>BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA</b><br>BROWINE WITH VANILLA ICE CREAM<br>BROWINE ET GLACE À LA VANILLA                                                           | 7   |
| <b>FLAN DE QUESO Y HELADO DE MEMBRILLO</b><br>CHEESE FLAN WITH QUINCE ICE CREAM<br>FLAN AU FROMAGE ET GLACE AU COING                                               | 8   |
| <b>TOCINO DE CIELO Y HELADO DE SORBETE DE LIMÓN</b><br>TOCINO DE CIELO (CARAMELIZED EGG YOLK) AND LEMON SORBET<br>TOCINO DE CIELO (PETIT FLAN) ET SORBET AU CITRON | 6,5 |
| <b>PASTEL CORDOBÉS</b><br>PASTEL CORDOBÉS (SWEET PASTRY WITH PUMPKIN PRESERVE)<br>PASTEL CORDOBÉS (GATEAU FOURRÉ À LA CONFITURE DE COURGE)                         | 6   |
| <b>HELADO DE TURRÓN</b><br>NOUGAT ICE CREAM<br>GLACE AU TOURON                                                                                                     | 5,5 |

\* CESTA DE PAN Y PICOS: 2,4 € / DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS, SOLICÍTELA EN CASO NECESARIO / 10 % IVA INCLUIDO.

\* BREAD BASKET AND BREADSTICKS: 2,4 € / READ OUR ALLERGEN CHECKLIST / 10% VAT INCLUDED.

\* CORBEILLE À PAIN ET BATONNETS: 2,4 € / CONSULTEZ NOTRE CARTE D'ALLERGENES / 10% TVA COMPRISE.