

LA BENDITA LOCURA

• TABERNA CON ARTE •

Algo para picar

Something to nibble: Snacks

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
BOLSA DE PATATAS Crisps	-	-	1.90
TABLA DE QUESOS Cheese board selection	-	-	11.50
JAMÓN Spanish ham	-	-	14.00
QUESO Cheese	4.00	7.50	11.50
CAÑA DE LOMO Loin cane	-	-	9.50
SALCHICHÓN Salchichon	-	-	8.50
SALMOREJO Salmorejo	3.40	5.90	8.00
ENSALADILLA Spanish potato salad with mayo	3.40	5.90	8.00
PAPAS ALI OLI Spanish potato salad with garlic mayo	3.30	5.60	7.80
SALPICÓN Seafood salad	3.50	5.80	8.00
CUÑA DE TORTILLA Spanish omelette slice	-	-	3.50
TORTILLA CON SALMOREJO Spanish omelette slice with salmorejo	-	-	4.00
ALBÓNDIGAS EN SALSA Meatballs in sauce	3.80	6.80	10.00
LOMO EN SALSA CON ALMENDRAS Pork loin in almond sauce	-	-	11.00
CARRILLADA EN SU JUGO Spanish style pork cheeks	-	-	13.50

SERVICIO DE PAN: 0.80

Montaditos

Sandwiches

EMPANADA Patty	2.80
PALERMO JAMÓN CON TOMATE Spanish ham and tomato	3.30
REVIRÁ VENTRESCA CON TOMATE Tuna belly in olive with tomato	3.30
COSTALERO PRINGÁ	3.30
CHICOTÁ LOMO DE ORZA Loin of orza preserved in olive oil with caramelized onion	3.30
PIRIPI BACON CON QUESO TOMATE NATURAL Y ALI OLI Bacon, cheese, natural tomato and garlic mayo	3.30
LLAMADOR SOLOMILLO CON MOJO PICÓN Pork fillet with mojo picon	3.30
PINCHITOS CON/SIN MAHONESA	3.50
Meat skewers with/without mayonnaise	

Tostas

Toast

GULAS ALI OLI Garlic marinated gulas with garlic mayo	8.50
SOLOMILLO CON SALSA VERDE Pork fillet with green sauce	8.50

Sugerencias y conservas

Suggestions and preserves

TORTA DE INÉS ROSALES CON AHUMADOS Ines Rosales olive oil torta and smoked seafood	4.50
TORTA DE INÉS ROSALES DE RULO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Ines Rosales olive oil torta with goat cheese and caramelized onion	4.50
TORTA DE INÉS ROSALES CON SALMOREJO Y VENTRESCA Ines Rosales olive oil torta with salmorejo and tuna belly in olive oil	4.50
ANCHOA 0,0 CON PAN Y TOMATE Anchovy 0,0 with bread and tomato	2.90
LATA DE MEJILLONES Mussels in pickled sauce	4.50
LATA DE BERBERECHOS Natural cockles	4.00
MEJILLONES AL VAPOR Steamed mussels	8.50
FABES Fabes	11.00
ABANICO Lorem Ipsum	13.50
CALLOS Tripes	9.50

Postres

Desserts

TARTA DE CHOCOLATE Chocolat cake	4.30
TARTA DE ZANAHORIA Carrot cake	4.50
PESTIÑOS Pestiños	2 UD 1.50 4 UD 2.50 8 UD 4.50

SÓLO ENTIENDE MI LOCURA
quien entiende mi pasión

Una locura no es más ni menos que una genialidad entendida por unos pocos. Así nace esta bendición.

Custodiada por muros centenarios y en una plaza de otros tiempos, abre sus puertas en 2016 algo más que una taberna, pues aquí, se unen a la perfección lo antiguo y lo nuevo donde lo de siempre nunca es igual.

Sus viandas, sus caldos, sus sabores, sus olores, sus gentes... un espacio donde se respira arte y se vive en artista. Un lugar donde las amistades se hacen familia y donde puedes llegar siendo nada y marcharte siéndolo todo.

Una abacería de culto donde la pasión de Dios y su Madre está clavada en sus muros, haciendo que para hermandades y cofradías ésta sea su particular Jerusalén.

De Córdoba al mundo y para el mundo, Córdoba.

Bienvenidos seáis a esta vuestra casa.

Fran Poveda

¡CELEBRA CON NOSOTROS CUMPLEAÑOS, PREBODAS,
ARROCES DE AUTOR... PREGUNTA POR NUESTROS
MENUS POR INSTAGRAM O AQUI MISMO!

Plaza Cardenal Toledo, 2

📍 Síguenos en: [labenditalocura](#)



LA BENDITA LOCURA

• TABERNA CON ARTE •

