

# LA BENDITA LOCURA

• TABERNA CON ARTE •

## Algo para picar

Something to nibble: Snacks

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

SERVICIO DE PAN: 0.80

## Montaditos

Sandwiches

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

## Tostas

Toast

<b>GULAS ALI OLI</b> ..... Garlic marinated gulas with garlic mayo	8.50
<b>SOLOMILLO CON SALSA VERDE</b> ..... Pork fillet with green sauce	8.50

## Sugerencias y conservas

Suggestions and preserves

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

## Postres

Desserts

<b>TARTA DE CHOCOLATE</b> ..... Chocolat cake	4.30
<b>TARTA DE ZANAHORIA</b> ..... Carrot cake	4.50
<b>PESTIÑOS</b> ..... 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 •