

Carta de Feria

“Comparte tu alegría” #TabernaLaAlquería

COMPARTIENDO Y TAPEANDO



RACIÓN

Mixto de Queso y Jamón Iberian ham and cheese / Jambon ibérique et fromage		18.50€
Salmorejo cordobés con jamón y huevo Cold tomato cream with hard-boiled egg and cured ham Crème de tomate parsemée d’oeuf dur et jambon cru		11.00€
Mazamorra Andalusi de almendras con manzana, pasas y sardinas marinadas Almond cream and marinated sardine fillet Crème froide aux amandes et sardine marinée		12.50€
Patatas Bravas a nuestra manera Potatoes with “brava” sauce / Pommes de terre à la sauce “brava”		9.75€
Patatas aliñas con caballa Potato salad with mackerel Salade de pommes de terre au maquereau		12.00€
Ensaladilla de gambas y pulpo Shrimp and octopus salad Salade de crevettes et de poulpe		12.50€
Tomate de temporada aliñado con cebolla fresca y ventresca de atún Seasoned seasonal tomato with fresh onion and tuna belly Tomate de saison assaisonnée avec oignon frais et ventrèche de thon		13.50€
Croquetas caseras de puchero La Alquería Home-made croquettes La Alquería Croquettes maison La Alquería		11.00€
Boquerón premium mariposa en vinagre con guacamole y tosta para acompañar Premium marinated butterfly anchovies with guacamole and toast to accompany Anchois marinés premium en papillon avec guacamole et toast pour accompagner		14.00€
Brioche de atun rojo macerado en aceite de trufa, aguacate, mayonesa de kimchy y wakame 13 (2 unidades) Brioche with red tuna marinated in truffle oil, avocado, kimchi mayonnaise, and wakame (2 units) Brioche au thon rouge mariné à l’huile de truffe, avocat, mayonnaise kimchi et wakamé (2 unités)		13.00€
Ensalada mixta “La Alquería” (Mezcum, tomate, aceitunas negras, cebolla roja, huevo y atún) “La Alquería” mixed salad (Mixed greens, tomato, black olives, red onion, egg, and tuna) Salade mixte « La Alquería » (Mélange de jeunes pousses, tomate, olives noires, oignon rouge, œuf et thon)		13.50€
Gambas blancas de Huelva cocidas Cooked white prawns from Huelva Crevettes blanches de Huelva cuites		15.00€

PESCADOS



RACIÓN

Calamares fritos con mayonesa de kimchi Fried squid with kimchi mayonnaise Calamars frits et mayonnaise de kimchi		14.00€
Boquerones Fritos Fried anchoas / Anchois frits		14.00€
Bacalao frito a la cordobesa Cordoban-style fried cod Morue frite à la cordouane		14.50€
Pijotas Hake Merlu		16.00€
Cazón en adobo suave y mayonesa de lima Marinated dogfish in a mild marinade with lime mayonnaise Roussette marinée douce avec mayonnaise au citron vert		14.00€
Acedías fritas Fried sole (or fried small sole/slipper sole) Soles frites (or petites soles frites)		14.50€
Fritura variada de pescado Especial Feria (variado de pescado de la carta) Special Fair mixed fried fish (selection of fish from the menu) Friture de poisson variée Spécial Feria (assortiment de poissons de la carte)		32.00€

Servicio comensal en mesa 1€

*Si usted es alérgico algún tipo de comida, indíquelo a nuestro personal



PESCADOS



RACIÓN

Bacalao Gratinado con alioli y parmesano

Cod fillet gratiné with alioli and parmesan
Filet de cabillaud gratiné alioli et parmesan



19.00€

Pulpo braseado con parmentier y pimientos de la vera

Octopus at the fair /Poulpe à la foire



19.50€

Tartar de atún rojo y aguacate

Red tuna and avocado tartare / Tartare de thon rouge et avocat



19.00€

Cazuela de gambón al ajillo y pulpo

King prawns in garlic sauce and octopus/Gambas à l'ail et poulpe



19.00€

Guiso potaje marinero (Chipirón, gambas, sepia y cazón)

Seafood stew / Ragoût de fruits de mer



15.50€

CARNES



RACIÓN

Plato Feria:

(Huevos de corral, Patatas del Torcal fritas, Pimientos del Padrón, Torreznos de Soria, Butifarra Jurado, Chorizo de espejo y mojo picón)

Fair Plate: (Free-range eggs, fried Torcal potatoes, Padrón peppers, Soria-style pork belly, Jurado blood sausage, “espejo” chorizo, and mojo picón sauce)

Assiette de la Feria : (Œufs de poules élevées en plein air, pommes de terre frites du

Torcal, piments de Padrón, torreznos de Soria, boudin noir Jurado, chorizo “espejo” et sauce mojo picón)

Flamenquín cordobés de lomo, jamón, panceta y pimiento rojo

Coated roll of ham and pork fillet and bacon and red pepper

(typical dish of Cordoba)

Filet de porc et jambon cru roulé et pané et bacon et poivron rouge



14.50€

Puntas de solomillo a la antigua

Old style fillet mignon (pork meat) / Filets mignons à l’ancienne

16.50€

Torreznos de soria con patatas y pimientos del padrón

Soria-style pork belly/ Torreznos de Soria

15.50€

Callos de ternera a la cordobesa

Cordoban-style beef tripe / Tripes de veau à la cordouane

14.50€

Rabo de toro

Oxtail / Queue de taureau

19.50€

CARNES SELECTAS A LA PIEDRA O PARRILLA



RACIÓN

Abanico iberico “COVAP” con patatas al mojo rojo

“COVAP” Iberian pork shoulder fan / Éventail ibérique « COVAP »

18.00€

Presa iberica covap con patatas fritas y pimientos de padrón.

Presa Iberica With French fries and padrón peppers.

Presa Iberica Avec frites et poivrons padrón.

19.50€

Picaña de vaca “Black Angus” 350 grs aprox

“Black Angus” cow picaña 350 grs

Picaña de vache “Black Angus” 350 grs

22.50€

Presa de angus “Miguel Vergara” 320gr aprox

Old style fillet mignon (pork meat) / Filets mignons à l’ancienne

22.00€

Lomo bajo de vaca gallega “Carbuga ” 420grs

Beef loin “Gallega Carbuga” 420grs.

Longe basse de vache “Gallega Carbuga” 420grs.

26.00€

Presa Ibérica COVAP 550 grs aprox.- la pieza (A la piedra)

COVAP Acorn-fed Iberian Presa 550 grs approx. (the piece)

Iberico Presa nourri au gland COVAP 550 grs env. (La pièce)

39.00€

Chuleta de vaca “Gallega Carbuga ” 1 kg (A la piedra)

Beef chop “Gallega Carbuga” 1 kg

Côtelette de bœuf “Gallega Carbuga” 1 kg

52.00€

Plato de patatas fritas y pimientos de padrón

Plate of fried potatoes and Padrón peppers

Assiette de pommes de terre frites et de piments de Padrón

6.50€

POSTRES LA ALQUERÍA



RACIÓN

Milhoja de nata

Cream mille-feuille / Mille-feuille à la crème



6.50€

Tarta sacher

Sacher torte / Tarte Sacher



6.50€

Flan de Coco casero

Home made coconut pudding / Flan antillais maison



6.00€

Torrija Brioche caramelizada con helado de leche merengada

Caramelised French toast and milk ice creme

Pain perdu caramélisé servi avec sa glace au lait meringué



7.00€

Trata de queso con mermelada de arandanos

Cheesecake with blueberry jam

Gâteau au fromage avec confiture de myrtilles



6.50€

Helado de Turrón con reducción de Pedro Ximénez (3 bolas)

Nougat ice cream with Pedro Ximénez reduction (3 scoops)

Glace au nougat avec réduction de Pedro Ximénez (3 boules)



7.00€

*Si usted es alérgico algún tipo de comida,
indíquelo a nuestro personal

Servicio comensal en mesa 1€