

# \* LUNCH/DINNER

disponible de 13.30 a 16.00  
19.00 a 23.30

## PARA EMPEZAR

**SURTIDO DE HUMMUS**..... 9€  
Con aguacate, remolacha y clásico acompañado de crudites y tiras crujientes de maíz.

**BOCADITOS DE BRÓCOLI**..... 9€

**MAZAMORRA CON TAPENADE Y SIROPE DE AGAVE** ..... 9€

**GUACAMOLE CASERO CON TORTILLA DE MAIZ Y PICO DE GALLO**..... 12€

**TOSTA DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE TRUFA NEGRA Y SOJA**..... 12€

**TACOS DE CARRILLERA CON MAYO-LIMA Y QUESO CHEDDAR FUNDIDO**.... 12€

**BAO TAIWANES DE CERDO DESHILACHADO**..... 10€

## ENSALADAS

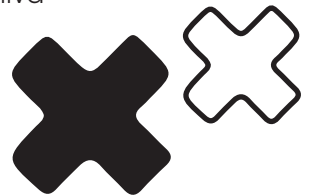
**ESPINACAS**..... 12€  
Cous cous, manzana verde, aguacate, pollo crujiente y salsa de mostaza miel.

**BUDDA BOWL**..... 15€  
Base humus de remolacha, Quinoa macerada en lima y hierbabuena, boniato asado, garbanzos crujientes, cherries, rabanito, edamames semillas de girasol y mini brotes tiernos.

**POKE DE SALMÓN**..... 14€  
Base de arroz blanco, salmón, wakame, edamame, aguacate, hojas mixtas y salsa ligera de soja.

**POKE DE ATÚN**..... 15€  
Base de arroz blanco, atún, wakame, edamame, aguacate, hojas mixtas y salsa ligera de soja.

**SUPER VEGGIE BOWL**..... 15€  
Base de Arroz blanco, brocoli, espárragos verdes, champiñones, pepino encurtido, rabanitos, edamame, hummus de aguacate, zanahorias, chía, sal negra y aceite de oliva



ES 2020

## A NUESTRO ESTILO

CÓRDOBA

BY BREAKFAST CLUB & CO

**WOK DE FIDEOS VERDURAS PECHUGA DE POLLO BRASEADA Y CACAHUETES**..... 14€

**RISOTTO DE SETAS Y RABO DE TORO**..... 16€

**TARTAR DE ATÚN ROJO**..... 16€

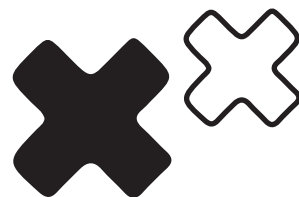
**HUEVO DE OCA SOBRE PARMENTIER TRUFADA Y BOLETUS SALTEADO**..... 17€

**PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER TRUFADA**..... 16€

**LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON TABULÉ DE VERDURA**..... 17€

**LOMO DE ATUN ROJO A LA BRASA CON VERDURITAS DE TEMPORADA**..... 19€

Disponemos del listado de alérgenos a disposición del cliente que lo solicite

\* **LUNCH/DINNER**disponible de 13.30 a 16.00  
19.00 a 23.30**GET STARTED****MIXED HUMMUS**..... 9€  
With avocado, beets and classic served with crudites and crunchy corn strips.**BROCCOLI BITES**..... 9€**MAZAMORRA WITH TAPENADE AND AGAVE SYRUP**..... 9€**HOMEMADE GUACAMOLE WITH CORN TORTILLA AND PICO DE GALLO** ..... 12 €**RED TUNA TOAST WITH BLACK TRUFFLE AND SOY MAYONNAISE**.. 12€**CHEEK TACOS WITH MAYO-LIMA AND CHEDDAR MELTED CHEESE**... 12€**SHREDDED PORK TAIWANESE BAO**.. 10€**SALADS****SPINACH**..... 12€  
Cous cous, green apple, avocado, crispy chicken and honey mustar sauce.**BUDDA BOWL**..... 15€  
Beet hummus base, Quinoa marinated in lime and mint, roasted sweet potato, crunchy chickpeas, cherries, radish, edamame, sunflower seeds and tender mini sprouts.**SALMON POKE**..... 14€  
Base of white rice, salmon, wakame, edamame, avocado, mixed leaves and light soy sauce.**TUNA POKE**..... 15€  
Base of white rice, red tuna, wakame, edamame, avocado, mixed leaves and light soy sauce.**SUPER VEGGIE BOWL**..... 15€  
White rice base, broccoli, green asparagus, mushrooms, pickled cucumber, radishes, edamame, avocado hummus, carrots, chia, black salt and olive oil.

ES 2020

**IN OUR OWN STYLE**

CÓRDOBA

BY BREAKFAST CLUB &amp; CO

**STIR FRY NOODLES WITH VEGETABLES BRAISED CHICKEN AND CASHEW NUTS**..... 14€**RISOTTO WITH MUSHROOMS AND BULL TAIL**.. 16€**RED TUNA TARTAR**..... 16€**GOOSE EGG ON TRUFFLED PARMENTIER AND SAUTÉED BOLETUS** ..... 17 €**GRILLED OCTOPUS ON TRUFFLED PARMENTIER**. 16€**GRILLED SALMON LOIN WITH VEGETABLE TABULE**..... 17€**GRILLED RED TUNA LOIN WITH SEASONAL VEGETABLES**..... 19€

WE HAVE A LIST OF ALLERGENS AT THE DISPOSAL OF THE CUSTOMER WHO REQUESTS IT

