

Cabezas Romero  
GRUPO DE EMPRESASCasa Pepe  
D.O. DE JEREZ  
VINOS DE JEREZCasa Rubio  
VINOS DE JEREZHotel Lola  
HOTEL RESTAURANTELa Torre  
D.O. DE CORDOBA  
VINOS DE CORDOBA**TABERNA CASA RUBIO**

Puerta de Almodóvar, 3 - 14003 Córdoba

Tlf. 957 200 766 - Móvil 692 219 794 - Fax 957 781 380

**MENÚ 2012****Menú 1****Para abrir boca**

Gaspacho de cereza con Aceite de Cebollino

**Para compartir**

Ensalada de quesos con vinagreta de miel y piñones tostados - Habitas Baby Salteadas con Jamón - Croquetas cremosas de puchero

**A elegir**

Taco de atún Demi-Cru con alboronía y crema de marisco - ó Cochinillo asado al cardamomo con cremoso de patata

**Algo dulce:**

Bipolar con helado de galleta

**Para beber:**

Fino Tejarejo (D.O. Montilla-Moriles), Camino de Castilla Tinto (D.O. Ribera del Duero), Agua, Refrescos, Cerveza y Café

**Precio por comensal: 39 € (8% IVA incluido)**

\* A compartir 1 plato por cada cuatro comensales.

**Menú 2****Para abrir boca**

Salmorejo cordobés con huevo y jamón

**Para compartir**

Berenjenas con miel de caña - Croquetas cremosas de puchero - - Setas a la plancha en salsa verde

**A elegir**

Presas ibéricas con salsa de trufa y verduras - ó Rabo de toro a la cordobesa - ó Salmón confitado con wok de verduras

**Algo dulce:**

Pastel cordobés con helado de canela

**Para beber:**

Fino Tejarejo (D.O. Montilla-Moriles), Camino de Castilla Tinto (D.O. Ribera del Duero), Agua, Refrescos, Cerveza y Café

**Precio por comensal: 34 € (8% IVA incluido)**

\* A compartir 1 plato por cada cuatro comensales.

**Menú 3****Para abrir boca**

Crema de calabaza con parmesano

**Para compartir (\*)**

Cogollitos al ajillo - Gambas Orly - Berenjenas con miel de caña

**A elegir**

Rodaballo asado con pimientos tricolor - ó Solomillo ibérico con verduras salteadas

**Algo dulce**

Surtido de postres

**Para beber**

Fino Tejarejo (D.O. Montilla-Moriles), Camino de Castilla Tinto (D.O. Ribera del Duero), Agua, Refrescos, Cerveza y Café

**Precio por comensal: 37 € (8% IVA incluido)**

\* A compartir 1 plato por cada cuatro comensales.

**Menú 4****Para abrir boca**

Mazamorra cordobesa con almendras

**Para compartir (\*)**

Jamón ibérico y queso - Cogollitos al ajillo - Pipirrana de bacalao - Croquetas cremosas de puchero - Berenjenas con miel - Chipirones a la plancha con reducción de balsámico - Revuelto de bacalao con patatitas paja - Puntas de solomillo con salsa verde

**Algo dulce**

Surtido de postres

**Para beber**

Fino Tejarejo (D.O. Montilla-Moriles), Camino de Castilla Tinto (D.O. Ribera del Duero), Agua, Refrescos, Cerveza y Café

**Precio por comensal: 30 € (8% IVA incluido)**

\* A compartir 1 plato por cada cuatro comensales.

**Condiciones de Reserva**

Estos Menús serán válidos únicamente en la zona de Taberna de Restaurante Casa Rubio (no dispone de zona de fumadores).

La confirmación de la reserva y del nº de comensales se efectuará como máximo 7 días antes de la celebración del evento. Una vez realizada la reserva y determinado el nº de comensales, se admitirá una modificación no superior al 10% del total de pax contratados hasta 5 días antes de la celebración del evento. Las bebidas consumidas en barra o fuera del menú contratado serán facturadas aparte.

Se abonará un 20% del total de la factura 20 días antes de la celebración del evento. El pago del resto del importe de la factura se realizará mediante transferencia bancaria hasta 5 días antes del evento o bien, abono tras la finalización del mismo.

**Menú infantil:**

Filete de Pollo empanado, Croquetitas y Patatas Fritas

Postre: Bola de Helado

Bebida: Agua, Zumos y Refrescos

Precio por niño: 18 € (IVA incluido).