



TABERNA EL BURLAERO

Comencemos con algo Típico

Tapa/Media/Ración

Jamón ibérico 21€

Tabla de quesos de la provincia · 11€/21€

Salmorejo · 5€/9€

Volcanes de patatas con nuestra salsas ·
5€/7,5€/12€

Berenjenas con miel o salmorejo ·
5,5€/8€/12€

Croquetas caseras de jamón ·
5€/7,5€/12€

Nuestros Capotes (gamba, panceta y
queso) · 6€/8€/15€ (3€ añadir unidad)

EL flamenquín de jamón · 16€

Ensaladilla rusa · 5€/7,5€/12€

Gazpacho cordobés · 6€

Ensaladas y Verduras de la huerta

Tomate de temporada con melva y cebolleta
fresca · 14€

Melón con Jamón y miel de caña · 12,5€

Ensalada "Cordocésar" · 13€

Salteado de verduras · 14€

Paella de Verduras · 14€

Cuando seas padre, comerás huevos... !

El falso pisto · 7€/13€

Huevos al Ruedo · 13,50€

Tortilla de papas · 6€/10€

Nuestro pescado andaluz

Calamares fritos · 6,5€/ 9€/15€

Calamares plancha · 15€

Boquerones fritos · 6,5€/9€/15€

Pez a la plancha con gambitas y
calamaritos · 21€

Choco a la plancha con ali oli · 20,5€

Paella de gambón y calamar · 19,5€

Pata de pulpo a la plancha · 22,5€

Nuestras carnes de la sierra

Solomillo de cerdo ibérico 9,6€/19,5€

Presa ibérica con jamón 10,5/20

Solomillo de ternera 24€

Chuletas de cordero 20€

Hamburguesa Blesa's burger 14,5€

Brioche de pechuga de pollo 13,50€

Brioche de "Serranito" 12,00€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) n°. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Hasta el rabo todo es toro

Rabo de toro · 9,6€/23€

Flamenquín de rabo · 17€

Arroz de rabo · 17,5€

Hamburguesa de Rabo · 17€

"Rabonachos" · 9,8€/ 17,5€

Taco de rabo de toro (3 unidades) · 13,50€

No te vayas sin algo dulce!

Brownie de choco negro · 6,5€

Pudding de vainilla y café · 6,5€

Pastel cordobés · 6,5€

Sorbete de limón · 6,5€

Frutas de temporada · 5€

Crème brûlée · 6,75€

Síguenos en nuestras redes sociales



tabernaelburlaero



Restaurante El Burlaero



tabernaelburlaero

EXTRAS:

servicio de pan 1,50€

servicio de picos : 1,20€

salsa extra 0,50€

extra de miel 0,50€

MENÚ DEL DÍA

EXCEPTO FINES DE SEMANA Y FESTIVOS.

PRIMEROS/A ELEGIR:

SALMOREJO

GAZPACHO

ENSALADILLA RUSA

TOMATE CON MELVA

"FALSO PISTO"

BERENJENAS FRITAS MIEL

MELÓN CON JAMÓN

SEGUNDOS/A ELEGIR:

PECHUGA POLLO EMPANADA

CALAMARES FRITOS

BOQUERONES FRITOS

ARROZ CORDOBÉS

BRIOCHE DE "SERRANITO"

FLAMENQUIN (+ suplemento 2,5€)

RABO DE TORO (+ suplemento 4€)

POSTRES/ A ELEGIR:

PASTEL CORDOBÉS

BOLA HELADO (chocolate, fresa o vainilla)

PUDDING DE VAINILLA Y CAFÉ

FRUTA DE TEMPORADA

NATILLAS

16,50€

Incluye una bebida, un pan y postre o café

CARTA DE VINOS



UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS

TINTOS

TINTO DE LA CASA: AVIADOR 4€/17€

Elaborado con uvas tempranillo, vino de la tierra de Castilla y León. Aromas de fresa, frambuesa, regaliz.

RIOJA CRIANZA: PIEROLA 5,50€/24€

18 meses en barricas de roble americano y francés un vino tinto que en nariz presenta una mezcla nítida de mora madura, vainilla y cedro. Se trata de un monovarietal de Tempranillo. En boca se muestra serio y carnoso, con la fruta compotada y la madera perfectamente integrada, mientras los taninos nobles acarician el paladar.

RIBERA: TRASLASCUESTAS 4,80€/22€

100% Tinta Fina. La fermentación maloláctica con lías finas en suspensión, el vino pasa un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). En boca es sabroso, con buena acidez, taninos dulces y final largo con recuerdos a café y tostados.

BLANCOS

FRIZZANTE: CAMIONETA

4€/17€

SEMIDULCE: ALOLOKO

4€/17€

ROSADOS

SOLIERA

4€/17€

VINOS DE CÓRDOBA

TINTO: VALPINA 4€/17€

Elaborado con uvas de la variedad Syrah. Vino de la tierra de Córdoba. Hacienda de Velda. 6 meses de barrica.

BLANCO FINO: MONTULIA 2,80€/15€

Elaborado con uvas de la variedad Pedro Ximénez. Al paladar es seco, delicado y ligero. Es el vino tradicional Cordobés

VERDEJO LOCAL "NAIZ" 4,00€/17€

Elaborado con uvas de variedad Moscatel. No es un vino dulce, Aromas florales, cítricos y notas herbáceas, en boca es fresco y ligero

AMONTILLADO: MONTULIA 7€/35€

Combina la crianza biológica bajo velo de flor, en gotas de roble americano, por un periodo de 5 años. Posteriormente crianza de 3 años. Color ámbar oscuro, aromas a drutos secos avellanas y nueces. En boca potente seco y mucha personalidad.

PEDRO XIMÉNEZ 3,80€

Elaborado con uvas de la variedad Pedro Ximénez, han alcanzado la concentración de azúcar deseada. El resultado es un vino dulce y muy denso, con sabores intensos de pasas, higos, caramelo y frutos secos

FITI-FITI 3,80€

Se trata de un cóctel de vinos, que consiste en la mezcla al cincuenta por ciento de vino dulce Pedro Ximénez y cincuenta por ciento de vino blanco fino. Es muy tradicional en Córdoba.



PREGUNTAR POR VINOS DE TEMPORADA

CARTA DE BEBIDAS

REFRESCOS XL :	3,50€
ZUMOS Y REFRESCOS S:	3,00€
AGUA GRANDE	3,50€
AGUA PEQUEÑA	2,50€
AGUA CON GAS	3,00€
TINTO VERANO	3,50€
MACETA T.VERANO	5,00€
½ T.VERANO	6,50€
1L TINTO VERANO	12,00€
CAÑA	2,80€
DOBLE CERVEZA	3,40€
COPA CERVEZA	3,40€
MACETA CERVEZA	5,00€
½ CERVEZA	6,50€
1L CERVEZA	12,00€
CERVEZA 0.0	3,40€
CERVEZA SIN GLUTEN	3,50€
TERCIO ESTRELLA	3,30€
TERCIO ESPECIAL	3,90€
SANGRÍA COPA	5,00€
SANGRÍA 1L	18,50€
COPA REBUJITO	4,70€
JARRA REBUJITO	13,00€
CASERA 1L	3,00€
TINTO DE VERANO CON NARANJA	4,00€
TINTO VERANO CON VERMUT	3,80€

CAFÉ SOLO O INFUSIÓN	2,00€
CAFÉ DOBLE CARGA	3,00€
CAFÉ CORTADO	2,20€
CAFÉ CON LECHE	2,40€
CAFÉ BOMBÓN	3,80€
CAFÉ CARAJILLO	4,00€
CAFÉ CAPUCCINO	4,00€
COMBINADO	8,50€
NORMAL COMBINADO	9,50€
TOP COMBINADO	11,00€
PREMIUM	
CHUPITO	2,50€
CHUPITO TOP	3,50€
COPA LICOR PEQUEÑA	4,50€
COPA LICOR GRANDE	6,50€
COPA BAILEYS	7,00€
BRANDY NORMAL	6,70€
BRANDY RESERVA	9,50€
VERMUT	5,00€
MARTINIS	6,50€

MENÚ DEL DÍA

EXCEPTO FINES DE SEMANA Y FESTIVOS.

PRIMEROS/A ELEGIR:

SALMOREJO

GAZPACHO

ENSALADILLA RUSA

TOMATE CON MELVA

"FALSO PISTO"

BERENJENAS FRITAS MIEL

MELÓN CON JAMÓN

SEGUNDOS/A ELEGIR:

PECHUGA POLLO EMPANADA

CALAMARES FRITOS

BOQUERONES FRITOS

ARROZ CORDOBÉS

BRIOCHE DE "SERRANITO"

FLAMENQUIN (+ suplemento 2,5€)

RABO DE TORO (+ suplemento 4€)

POSTRES/ A ELEGIR:

PASTEL CORDOBÉS

BOLA HELADO (chocolate,
fresa o vainilla)

PUDDING DE VAINILLA Y
CAFÉ

FRUTA DE TEMPORADA

NATILLAS

16,50€

Incluye una bebida, un pan y postre
o café



DAILY MENU

EXCEPT WEEKENDS AND HOLIDAYS

FIRST COURSES / TO CHOOSE:

- Salmorejo (Cold tomato soup)
- Gazpacho (Cold vegetable soup)
- Olivier salad (Russian salad)
- Tomato with frigate tuna
- "Fake Ratatouille"
- Fried eggplants with honey
- Melon with cured ham

SECOND COURSES / TO CHOOSE:

- Breaded chicken breast
- Fried squid
- Fried anchovies
- Cordoba-style rice
- "Serranito" brioche sandwich
- Flamenquín (+ €2.50 supplement)
- Oxtail (+ €4 supplement)

16,50€

Includes a drink, bread, and dessert or coffee.

DESSERTS / TO CHOOSE:

- Cordoba cake
- Ice cream scoop
(chocolate, strawberry, or vanilla)
- Vanilla pudding and coffee
- Seasonal fruit
- Custard





TABERNA EL BURLAERO



"All of it is bull, right down to the tail."

- Oxtail Stew. €9.60 / €23.00
- Oxtail Flamenquín €17.00
- Oxtail Rice €17.50
- Oxtail Burger €17.00
- "Rabonachos" (Oxtail Nachos) €9.80 / €17.50
- Oxtail Tacos (3 pieces) €13.50

Don't leave without trying something sweet!

- Dark Chocolate Brownie €6.50
- Vanilla and Coffee Pudding €6.50
- Cordoban Pastry €6.50
- Lemon Sorbet €6.50
- Seasonal Fruit €5.00
- Crème Brûlée €6.75

Follow us on our social media channels



taberna el burlaero



Restaurante El Burlaero



taberna el burlaero

- Bread service €1.50
- Breadsticks service -€1.20
(“picos” are traditional Spanish breadsticks)
- Extra sauce - €0.50
- Extra honey - €0.50

DAILY MENU

EXCEPT WEEKENDS AND HOLIDAYS

FIRST COURSES/TO CHOOSE

- Salmorejo (Cold tomato soup)
- Gazpacho (Cold vegetable soup)
- Olivier salad (Russian salad)
- Tomato with frigate tuna
- "Fake Ratatouille"
- Fried eggplants with honey
- Melon with cured ham

SECOND COURSES/ TO CHOOSE

- Breaded chicken breast
- Fried squid
- Fried anchovies
- Cordoba-style rice
- "Serranito" brioche sandwich
- Flamenquín (+ €2.50 supplement)
- Oxtail (+ €4 supplement)

DESSERTS/ TO CHOOSE

- Cordoba cake
- Ice cream scoop (chocolate, strawberry, or vanilla)
- Vanilla pudding and coffee
- Seasonal fruit
- Custard

16,50€

Includes a drink, bread, and dessert or coffee.

Let's start with something typical /

(Tapa / Half portion / Full portion)

- Iberian ham · €21
- Local cheese board (from the province) · €11 / €21
- "Salmorejo" (Traditional cold tomato and bread purée) · €5 / €9
- Potato "volcanoes" with our homemade sauces · €5 / €7.50 / €12
- Fried eggplants with sugarcane honey or salmorejo · €5.50 / €8 / €12
- Homemade ham croquettes · €5 / €7.50 / €12
- Our "Capotes" (shrimp, pork belly, and cheese) · €6 / €8 / €15 (+€3 per extra unit)
- Traditional ham "Flamenquín" (Fried pork loin roll stuffed with ham) · €16
- Russian salad / Potato salad · €5 / €7.50 / €12
- Cordoba-style "Gazpacho" (Traditional cold tomato soup) · €6

Salads and vegetables from the garden

- Seasonal tomato with frigate tuna and spring onion €14
- Melon with cured ham and sugar cane honey €12.5
- "Cordocesar" Salad €13
- Sautéed vegetables €14
- Vegetable Paella €14

When you are a father, you will eat eggs."

- "False" pisto ... €7/€13
- "Eggs in the Ring" ... €13.50
- Spanish potato omelet ... €6/€10

Locally sourced Andalusian fish

- Fried calamari €6.5/€9/€15
- Grilled calamari €15
- Fried anchovies €6.5/€9/€15
- Grilled fish with small prawns and baby squid €21
- Grilled cuttlefish with aioli €20.5
- Prawn and squid paella €19.5
- Grilled octopus tentacle €22.5

Our selection of meats from the Sierra

- Iberian pork tenderloin €9.60 / €19.50
- Iberian pork shoulder (presa) with ham €10.50 / €20.00
- Beef tenderloin €24.00
- Lamb chops €20.00
- Blesa's Burger. €14.50
- Chicken breast brioche sandwich €13.50
- "Serranito" brioche sandwich €12.00

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) n°. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

