

MENÚ DEGUSTACIÓN CRV BAR

Córdoba Patrimonio y Gastronomía

.....

Frente a nosotros, el imponente Puente Romano. Siglo I. Alzado sobre la Vía Augusta. Roma conectaba sus territorios conquistados con este tipo de vías, que los legionarios romanos recorrían a pie, alimentados con una especie de crema de grano de cereal, frutos secos, vinagre y aceite de oliva, entre otros productos.

Empezamos con una especialidad cordobesa que se puede parecer, pero que ahora no es sustento, sino un delicioso placer.

Mazamorra de almendras con mojama de atún, pasas y albaricoque

Todo lo que nos rodea es un barrio Patrimonio de la Humanidad. La Córdoba antigua que nace con Roma y que se enseñoorea con al-andalus. Con un entramado de callejuelas, callejones y plazas donde bares y tabernas tradicionales representan mejor que nada la idiosincrasia de nuestra ciudad.

Continuamos con uno de los productos que forman parte del recetario antiguo y que se ha propagado por cada rincón de este laberinto urbano.

Berenjenas califales con espuma de miel de la sierra de Montoro

Toda ciudad antigua se articula en torno a un río, que la protege y abastece. Río Betis, gran río, Guadalquivir. A través de su curso fluvial han viajado lo mejor de nuestra agricultura, artesanía y minería. Hoy se nos ofrece como un maravilloso espacio natural protegido sin parangón en entornos urbanos.

Seguimos con una especialidad que recoge la técnica más valorada en Andalucía para el tratamiento culinario del pescado: la fritura

Lomos de lubina en fritura de AOVE

En una ciudad con una carga tan especial de historia, siempre existe un elemento tractor que por su reconocimiento universal se erige por encima de todos y cada uno de los demás elementos patrimoniales. En nuestro caso se trata de la Mezquita Catedral, Patrimonio de la Humanidad. Faro del mundo islámico en occidente.

Había que traer a este recorrido gastronómico nuestra máxima expresión culinaria. El Sancto sanctorum de la gastronomía cordobesa.

Estofado de rabo de toro a la cordobesa

Justamente delante, tenemos la llamada Puerta del Puente. Siglo XVI en pleno Imperio Hispánico de los reyes llamados Austrias. Mandado construir por Felipe II, representa la invitación a entrar o salir de una ciudad única en el mundo.

Cerramos con una experiencia dulce que representa una ciudad con numerosas etapas históricas que hoy podemos disfrutar en cada piedra y rincón que nos encontremos.

Mil hojas de láminas de hojaldre con nata dulce

Acompañamos de pan de nuestra ciudad. De las manos artesanas de uno de los panaderos más reconocido de este país. Pan natural, masa madre.

Y, como no, imposible completar una mesa sin la presencia del vino. De una auténtica apuesta por nuestra uva Pedro Ximénez, y por nuevas formas de vinificación para ofrecernos un trago fresco, intenso y lleno de verdad.

**Incluye una botella de Espumoso Natural
(Por reserva)**