



Ubicado en el corazón vibrante de Córdoba, en el emblemático barrio de Ciudad Jardín, **“De Cobre y Picón”** se enorgullece de ser un santuario donde **la tradición culinaria** se fusiona con innovaciones modernas, todo ello bajo el calor y el alma de nuestras brasas.

La elección de la leña y el carbón no es un acto casual; **es una ceremonia**. Cada tipo de leña y carbón es seleccionado meticulosamente por su capacidad para transformar los ingredientes más frescos y de calidad en **obras maestras** culinarias. Esta selección permite que cada plato exprese los sabores más **auténticos y profundos**, creando una experiencia gastronómica inolvidable que rinde homenaje a la riqueza de nuestra **tierra y cultura**.

Nuestra carta es un viaje por esta pasión por el fuego, donde cada receta, desde los entrantes hasta los postres, ha sido cuidadosamente diseñada para evocar **sensaciones únicas**. Los sabores, aromas y texturas que emanan de nuestras brasas son testimonio de **la calidad y el amor** puesto en cada plato.

Te invitamos a sumergirte en esta experiencia, platos que no solo alimentan el cuerpo, sino que también deleitan **el alma**.

¡Prepárate para ser parte de nuestra **historia**, celebrando la vida y la cocina en **“De Cobre y picón”**!

## COMENCEMOS

- Ensalada Munda**        15,00 €  
En Munda Julio se convirtió en César y hacemos esta César muy Cordobesa.
- Kumato sardina gran reserva y vinagre viejo**   16,00 €  
El tomate perfecto, la sardina perfecta, el vinagre perfecto y el AOVE perfecto.
- Ensalada de fresones con Viejo de Calaveruela y vinagreta de balsámico**    14,50 €  
Combinación única, mezcla de lechugas tiernas, fresón de Huelva, lascas del mejor queso cordobés y vinagreta de balsámico.
- Butifarra Cordobesa a la brasa sobre papas y alioli de huevos fritos**   14,00 €  
Un homenaje al previo de los peroles cordobeses, serás adicto.
- Milhojas Patatas bravas**   12,00 €  
Son de concurso, pero para ti ya son las campeonas.
- Croquetas de jamón y velo de ibérico**   12,00 €  
Cremosas, suaves y potentes a la vez, un *must*.
- Salmorejo de tomates a la brasa**   9,50 €  
Todos los ingredientes de nuestro salmorejo los hemos pasado por picón ardiente, nunca lo habías probado así, pero ya te ha conquistado.

## ARROZ A LA LLAUNA PICONERA

(Para 2 Pax)

*Fino, Suelto, Sabroso, Único, vas a volver solo a comer esto.*

**De mar**       
Sepia y gambas. 20,00 €

**De campo**      
Ibérico y pollo. 22,00 €

## EN NUESTRO PICÓN ARDIENTE...

### *Del Campo*

**Brisket al estilo Austin (50 gr)** 8,00 €

**Lomo bajo de vaca PREMIUM** 22,00 €

**Abanico Ibérico de bellota** 18,00 €

**Coquelet**   
Pollito tierno de grano confitado a baja temperatura y pasado por brasas. 20,00 €

**Solomillo Ibérico de bellota** 18,00 €

### *Del Mar*

**Pata de Pulpo XXL**  22,00 €

**Corvina Salvaje**  18,00 €

**Suprema de trucha gigante**  18,00 €

**Berberechos a la brasa en salsa verde de fino**   25,00 €

**Mejillones a la brasa con Curry Thai**     18,00 €

## :♦• GUARNICIONES •♦:

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Parmentier de boletus gratinado con queso viejo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9,00 € |
| Patatas "Delussssss"                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5,00 € |
| Setas a la brasa                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9,00 € |
| Verduras a la brasa con romesco                 |                                                                                                                                                                                  | 7,00 € |
| Salsa de Ajillo                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3,00 € |
| Salsa Vinagrillo                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3,00 € |
| Salsa Piconera                                  |      | 3,00 € |

## :♦• AZÚCAR POR FAVOR... •♦:

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tarro de tiramisú Cordobés |     | 6,00 € |
| Tarta de queso a la brasa  |                                                                                        | 6,00 € |
| Lemon PIE                  |     | 6,00 € |
| Fresas, vinagre y nata     |                                                                                        | 6,00 € |
| Paisaje de Chocolate       |     | 7,00 € |
| Servicio pan               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,50 € |

*Consulta nuestras sugerencias fuera de carta*

## —◆• BEBIDAS •◆—

### Cocktails

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Aperol Spritz-Cava | 7,00 € |
| Mojito             | 7,00 € |
| Vermout            | 5,00 € |
| Dry Martini        | 7,00 € |
| Negroni            | 7,00 € |

### Cerveza

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Mahou 5 *(Barril)      | Copa 3,00 € / Caña 2,50 € |
| Mahou Clásica (Barril) | Copa 2,20 € / Caña 1,90 € |
| Mahou 00 Tostada       | Copa 3,00 € / Caña 2,50 € |
| 1/3 Mahou 5*           | 3,00 €                    |
| 1/3 Mahou 00 Tostada   | 3,00 €                    |
| Ambar 00 Sin Gluten    | 3,00 €                    |
| Tinto de limón/casera  | 3,00 €                    |

### Refrescos

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Agua con gas               | 2,00 € |
| Agua 1/2 L                 | 1,50 € |
| Agua 1 L                   | 3,00 € |
| Coca Cola                  | 2,80 € |
| Coca Cola Zero             | 2,80 € |
| Coca Cola Zero sin cafeína | 2,80 € |
| Fanta de naranja           | 2,80 € |
| Fanta de limón             | 2,80 € |
| Sprite                     | 2,80 € |
| Acuarius de limón          | 3,00 € |
| Acuarius de naranja        | 3,00 € |
| Nestea                     | 3,00 € |

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Tónica Blessed    | 3,00 € |
| Zumo de melocotón | 2,00 € |
| Zumo de piña      | 2,00 € |

### *Combinados*

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Brocksman Premiun Gin | 8,00 € |
| Befferter London      | 6,00 € |
| Bombay Zaphire        | 6,00 € |
| Jameson               | 6,00 € |
| Red Label             | 6,00 € |
| Black Label           | 8,00 € |
| Jack Daniels          | 8,00 € |
| Barceló               | 6,00 € |
| Legendario            | 6,00 € |
| Barceló Imperial      | 8,00 € |
| Bacardi               | 6,00 € |
| Absolut               | 6,00 € |

### *Licores*

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Frangelico                        | 6,00 € |
| Tía María                         | 6,00 € |
| Barceló Cream                     | 6,00 € |
| Ruavieja                          | 4,50 € |
| Bassarana Pacharán Etiqueta Negra | 4,50 € |

### *Cafés*

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Café                | 2,00 € |
| Descafeinado        | 2,00 € |
| Batido de chocolate | 2,00 € |
| Batido de vainilla  | 2,00 € |
| Café Affogato       | 6,50 € |
| Café Especial       | 6,50 € |

## ◆• VINOS •◆

### ***Uva Blanca***

#### **Fino Lagar de Los Naranjos**

**17,50 € / Copa 3,50 €**

Vino extraído directamente de las botas, sin filtrar, de color amarillo dorado con ribetes verdosos, límpido y moderadamente brillante. De intensidad media alta en el que destacan aromas de la crianza biológica, como levadura, pan tostado, ahumados y frutos secos, junto con aromas primarios afrutados y florales acompañados por un fondo mineral y cítrico que diferencia a los vinos del Lagar de los Naranjos. En boca es muy suave, untuoso y con volumen. Combina con un elegante amargor de la crianza con la frescura de la salinidad aportada por la albariza. Un vino con personalidad propia y de gran persistencia gustativa.

#### **Moriles Viejo en rama San Ramón**

**27,00 € / Copa 4,00 €**

Estamos ante el generoso más exclusivo de **Bodegas El Monte**, con el que se puede disfrutar de una versión poderosa y compleja de la **Pedro Ximénez**. Su sistema de soleras y criaderas se compone de **botas de 180 años**, en las que pasa por una crianza biológica de 15 años y una crianza oxidativa de 10 años.

#### **Ojiplatico Blanco Seco**

**15,00 € / Copa 3,50 €**

Blanco seco tranquilo hecho de Pedro Ximenez , maceración de pieles de 18 días que le aporta volumen y cuerpo sin perder salinidad y frescura.

#### **Ximenium Cuen Blanc**

**23,00 € / Copa 4,20 €**

Vino blanco seco elaborado a partir de uvas de la variedad Chardonnay y Sauvignon Blanc, es muy aromático, con notas de frutas blancas, y en boca es fresco, equilibrado y persistente, con un toque salino en el final. Es un excelente acompañamiento para mariscos, pescados y platos de cocina mediterránea.

#### **Dr. Pioth Riesling Seco**

**19,00 €**

Elaborado con uva procedente de suelos arenosos. Este es un vino que expresa la elegancia y el estilo de los Rieslings clásicos del Palatinado. Es refrescante, frutal y posee un toque mineral particular. Un vino embaucador con una nariz compleja pero sobria con aromas de manzanas, melocotón y flores blancas. En boca da paso a una expresión refrescante y pura de fruta blanca (ciruela claudia). Alía sustancia con facilidad de boca, carácter con fineza. Final vibrante y persistente.

#### **Camelias Albariño Pazo de Vedoira**

**25,00 €**

La situación de los viñedos en el corazón de la ribera del río Ulla y las brumas atlánticas que todas las mañanas los envuelven, hacen que estos vinos tengan un perfil varietal único, resaltando su elegante acidez con toques graníticos del Pico Sacro. Paso de 10 meses por bodega lo hace excepcional.

Un albariño excelente y delicado.

### Descomunal Verdejo

15,00 € / Copa 3,00 €

Descomunal Verdejo es un vino divertido, delicado y ligero, un monovarietal de la uva estrella de la región. Luce bonito color dorado con reflejos acerados y verdosos típicos de la variedad. En nariz es muy aromático, afrutado y fresco, con recuerdos herbáceos y de fruta de hueso. En boca, pese a su precio, presenta buena estructura y cierta complejidad, gracias al removido diario de las lías durante unos 3 meses.

### J.A.G. Godello y Doña Blanca

20,00 € / Copa 4,00 €

Vino de variedades autóctonas donde las viñas viejas darán unos vinos frutales, elegantes y con estructura. Viñas de unos 45 años de pequeñas parcelas. Variedad: Godello y Doña Blanca; Crianza: Barrica R. francés e Inox. De color amarillo hacia el dorado, brillante y limpio. En aromas destacan las frutas blancas de hueso como la pera o flores blancas. En boca es un vino fresco, buena acidez, elegante, envolvente y con cierta estructura.

## Uvas Tintas

### Salvahe

15,00 € / Copa 3,00 €

95% Tempranillo y 5 % Viura.

Maceración carbónica, típico de Rioja Alavesa. El cual aporta sabores únicos.

Aroma franco de alta intensidad, destaca por los aromas a frutas rojas, compota de frutas y cereza.

Color picota intenso con ribete amoratado. Tonalidades vivas de juventud. Aspecto limpio y brillante, muy atractivo. Buena lágrima alcohólica;

Intensidad aromática media-alta. Notas de fruta roja y negra frescas: cerezas, frambuesas, moras. Aroma goloso. Notas típicas de la maceración carbónica.

Entrada carnosa, mostrando un tanino algo astringente.

Mucha sensación de fruta en boca con una acidez equilibrada.

### Arrocal Roble

18,00 € / Copa 3,50 €

*Ribera del Duero*

Uno de los mejores tintos jóvenes de la Ribera del Duero. Elaborado a partir de uvas 100% Tempranillo por Bodegas Arrocal en Gumiel de Mercado (Burgos). Posee todo el potencial de la Tinta del País en este tipo de vinos, con una boca amplia y carnosa e inmejorable relación precio-calidad. Elaborado mediante viñedos de la familia, tiene una crianza de 9 meses en barricas francesas y americanas. De cuerpo medio, con acidez correcta y buen contenido frutal.

### Gallinita Ciega

18,00 € / Copa 3,50 €

*Ribera del Duero*

Tinto 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero que invita a sentir y descubrir la frescura de su varietal tempranillo. Es el resultado del trabajo y esfuerzo de los hermanos Calvo Arroyo para hacer un vino diferente, con una crianza de 9 meses en barrica de roble francés, donde crece el tiempo necesario para darle estructura, sin perder su identidad.

### Un Culin Mencía J.A.G.

20,00 €

*Valtuille de Abajo*

Integramente con Mencía en una región donde esta uva es la reina: El Bierzo. 8 meses de barrica. Presenta una capa muy alta y colores más oscuros e intensos. En nariz destacan las frutas oscuras maduras como las ciruelas o moras. En boca es un vino potente pero redondo, con taninos dulces y una persistencia muy alta.

### Broadside

38,00 €

*Paso Robles, California, EE UU.*

Cab. Sauvignon, Procedente de los Bloques 42 y 40 de Tuedale Vineyard, viñedo de clase mundial en la subzona de Santa Margarita. El Merlot y el Malbec provienen del famoso Rancho Santa Margarita Ranch en la parte sur y más fresca de Paso Robles. 40% del vino criado en barricas de roble francés y americano nuevas durante 18 meses.

Color tinta. En nariz, explosión de aromas de cedro, caja de puros y aromas de mora con toques de oliva. Sabores densos de ciruela, aceituna negra y chocolate negro. Los taninos son sabrosos y terrosos que confieren una sensación de firmeza creando una boca perfecta. Delicada acidez que prolonga el retrogusto.

### Château Rozier

55,00 €

*Saint Émilion Grand Cru, Burdeos, Francia.*

65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc. Suelo de gravas ligeras y arenas antiguas sub-suelo de arcillas ferruginosas. Vinificación parcelaria y maceración durante 4-5 semanas en cubas de cemento termo- reguladas. Crianza 40% en barricas de roble nuevas, el resto en barricas de 1 y 2 vinos durante 12 meses. Se trata de un vino bien extraído con una nariz expresiva y amplia con aromas de regaliz, toques ahumados y frutas negras. Boca densa y sabrosa, potente con una fruta sávida. Final fresca y equilibrada entre la potencia y la elegancia.

### Perro gato ratón

22,00 €

*Ribera del Duero*

Tinto de Bodega Arrocal y D.O. Ribera del Duero. El vino "Perro Gato Ratón", posee ese recuerdo de los abuelos que iniciaron el cultivo de los viñedos y los vieron crecer, padres que los trabajaron, aprendieron un noble oficio y de los hijos que los heredaron para que hicieran este vino una realidad. Tres generaciones unidas en éste tempranillo de la Denominación de Origen Ribera del Duero, con toques de garnacha, albillo y pirulés. Todo aquello que une. Un vino para disfrutar, seas perro, gato o ratón. Olano 3 viñas viejas Rioja 25€ Monovarietal de Tempranillo de viñedo antiguo. Elaborado con fermentaciones largas a baja temperatura y criado en 12 meses de roble francés, obtenemos un vino de extraordinario color cereza, muy afrutado y potente en boca. Un vino elegante y meloso.

### Olano 3 viñas viejas Rioja

18,00€

Monovarietal de Tempranillo de viñedo antiguo. Elaborado con fermentaciones largas a baja temperatura y criado en 12 meses de roble francés, obtenemos un vino de extraordinario color cereza, muy afrutado y potente en boca.

Un vino elegante y meloso.

## **Espuma**

### **Fioroso Frizante**

**18,00 €/ Copa 4,00 €**

*Venetto Italia*

Elegante y suave, sorprendente por su fondo frutal, en especial manzana seguido por flores blancas. En boca es alegre, fresco y sabroso sin perder la ligereza. La burbuja está muy bien integrada. Refrescante y con un conjunto que satisface plenamente. Incita a beber.

Vino de aguja muy armonioso y sabroso que se caracteriza por su buen aroma de manzanas y flores blancas y satisface por su frescor y equilibrio de la burbuja. Ideal como aperitivo.

### **Lumé**

**22,00 €**

*Huelva*

Esta Zalema hace este espumoso complejo e intenso con una burbuja fina y constante, buen equilibrio entre las notas ligeramente tostadas, las notas vegetales y hierbas de monte bajo. En boca tiene cuerpo, se presenta seco y suave con notas tostadas de levadura y bollería, final persistente y cremoso.

### **Champagne Franck Ellner Brut**

**58,00 €**

*Francia*

Vinos base de 2018 con un 20% criado en barrica y un 20% de vinos de reserva. Dosaje: 6 gr/l. Crianza en lías durante 36 meses. Color dorado brillante. En nariz encontramos aromas de flores amarillas y especias seguido de notas de pastelería (merengue) y avellanas frescas. Boca sorprendente por su persistencia con notas de fruta blanca confitada, gelatina de frutillos rojos y un sutil toque ahumado que aporta fineza. La vivacidad y la salinidad están presentes y completan el conjunto. Final largo.

## **Dulce**

### **Px San Ramón**

**30,00 € / Copa 4,00 €**

La variedad Pedro Ximénez, el «asoleo» y la perfecta vinificación del zumo de uva rico en concentración de azúcares son pilares básicos en este vino. Elaboramos este PX con mimo y cariño durante 12 años en botas centenarias de roble americano. PX San Ramón 1992 es pura pasa, que atiende a los paladares más exigentes de los selectos catadores de este auténtico manjar. PX San Ramón 1992 es un vino de tirada limitada y estrictamente revisada por el capataz de bodega.

### **Petit Clocher**

**25,00 € / Copa 5,00 €**

*Coteaux du Layon, Anjou, Loira, Francia*

Chenin Blanc de vendimia tardía, procedente de viñedos de esquisto degradado. Vendimia manual de varios pases para seleccionar racimos sobre madurados que presenten al menos un 50% de podredumbre noble (*Botrytis cinerea*). Prensado y fermentación en inox. Crianza de 2 a 3 meses en barricas. Color amarillo dorado con reflejos verdosos, que evolucionará hacia tonos oro viejo. Nariz intensa y compleja, aromas de miel y acacia, flores y frutas confitadas. Boca redonda y plena, untuosa, pero siempre equilibrada por una vivacidad franca y refrescante. 75 gr./litro azúcar residual.