

DE cobre, Y picón

BRASERÍA

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"!

PARA COMPARTIR (CON LOS DEDOS Y UNA SONRISA)

La parte más canalla de nuestra cocina. Platos pensados para disfrutar sin protocolo. Aquí se viene a mojar pan, a picar de todo y a brindar.

Patatas rebeldes (asada y frita) Salsa brava Cobre, alioli de ajos tostados y oloroso. El combo que no sabías que necesitabas y ya eres adicto. (¡Ojo no están hechas para blandit@s!)		9,50 €
Taco de atún rojo, maíz y aguacate (ud) Maceramos el atún en aguachile, mayo de cochinita pibil y maíz frito sobre una tortilla de maíz blanco (“¿puedes ponernos dos más?”)		9,50 €
Mantou serranito (2 ud) De carrillada ibérica estofada, bechamel de jamón ibérico y emulsión de pimientos verdes fritos...¡vas a alucinar!		10,00 €
Croquetas de puchero con velo de papada del escribano Cremosas por dentro y ese punto crujiente que enamora.		13,00 €
Portobello llenos de pringá y nube de queso ¡No podrás probar solo uno...!		13,50 €
Berenjenas al cuadrado. Babaganoush de berenjena tatemada, Toque dulce de almendras garrapiñadas y labneh de Calaveruela... y para mojar berenjenas en tempura...what else...		13,50 €
Queso de Calaveruela con tostas de pan Queso viejo con carácter		16,00 €
Servicio de pan recién salido de la brasa		1,80 €
Servicio de Regañás		0.80 €
Servicio de Pan o Palillos Sin Glúten		3.50 €

PARA COMENZAR ...

El inicio de un festín. Ligereza, chispa y sabor.

Salmorejo a la brasa



¡Sí, has leído bien! Lo ahumamos en nuestras brasas, Con AOVE, huevo de codorniz y jamón ibérico

13,00 €

Corazón de lechuga romana a la brasa

Toffee de ajos, siracha, lima y solomillo ibérico curado. Salvaje pero también sano

16,00 €

Burrata Campana, granizado de tomate y pesto de hierbabuena

Frescor, cremosidad y sorpresa. Un plato que suena a verano y vale para todo el año



15,50 €

Ensaladilla Ekaterina



Con huevo frito y salchichón del Escribano. El clásico andaluz. Homenaje a nuestra Ekaterina

15,00 €

Alcachofa confitada con parmentier y papada ibérica



Alcachofa tierna, parmentier suave y el bocado rebelde de la papada ibérica

15,00 €

Pimientos asados a la leña con túnido flameado



Todo el aroma del fuego y la textura del mar, listos para compartir.

15,50 €

Butifarra cordobesa, mayo de huevos fritos y patata baby



Un homenaje al previo de los peroles cordobeses, serás adicto

13,00 €

DEL MAR ...

Frescura y brasas

Pulpo a la brasa con mojo suave



28,00 €

Chuletón de Atún rojo



75,00 €

Bacalao gratinado en "ajoatao" y couscous Cobre style



23,50 €

Tataki de atún rojo con ajoblanco de pistacho



23,00 €

(Sugerencia fuera de carta)

Mariscos del día al carbón — según disponibilidad.

ARROCES

Hechos al momento, con alma de brasa y sabor a campo y mar.

Arroz de ibéricos y setas en llauna con mayo de trufa de verdad  **19,50 €**
Combo perfecto

Arroz a la llauna y carpaccio de gamba blanca y cítricos  **21,50 €**
Si te gusta el mar...este es tu arroz

Risotto cordobés en movimiento 
Un risotto con fondo de guiso y katsuobushi bailando por encima. Hipnótico **19,00 €**

DEL CAMPO

Carnes nobles, brasas vivas. Todo servido como manda la tradición...y la calidad.

Brisket al estilo Austin  **23,50 €**
Tierno, ahumado y sabroso... un must

Abanico ibérico marcado a la brasa  **23,50 €**
El Valle de los Pedroches manda

Coquelette en dos cocciones terminado a la brasa  **24,00 €**
Pollito que nos manda el gran Higinio

Magret de pato japo cordobés  **23,50 €**
La grasa bien dorada, el interior rosado y un aliño que te sorprenderá

Entrecot de vaca madurada  **29,00 €**
Lo sabemos eres un clásic@ y nos gusta que seas así

Costilla ibérica de bellota confitada a baja temperatura y glaseada en brasas con BBQ de Jack Daniels  **23,50 €**
Nada más que añadir señoría

Milhoja de rabo de toro  **21,50 €**
Rabo de toro a la brasa dispuesto sobre una milhoja de patatas y salsa de peras al vino.

Guarnición extra **3,00 €**

(Sugerencia fuera de carta)
Chuleta de vaca madurada, al peso, precio según mercado.

AZÚCAR POR FAVOR ...:::

Paisaje de chocolate
Para chocolate lovers



8,00 €

Tarta de queso a la brasa

Probablemente la mejor y más auténtica tarta de queso hecha con Calaveruela



7,50 €

Tiramisú cordobés

En tarro, con toque de oloroso viejo , es adictivo



7,00 €

Lemon pie

Refrescante y sutil ...el final perfecto



7,00 €

Carrot cake con toffe salado



7,00 €

CARTA DE HELADOS DE AUTOR BY AMBROSIO IL PIAMONTE

Helado de tostada de telera

Clásico del Power diseñado por Ambrosio y P.O.



5,50 €

Helado de turrón y Moriles

Mejor helado de turrón del mundo 2024



5,50 €

Helado de vainilla, bourbon y Px

Como el de ron pasas pero mucho mejor porque es nuestro



5,50 €

Helado de frambuesa, rosas y pimienta dioica

Lo más exótico y sugerente que te vas a echar a la boca



5,50 €

Helado gianduja ahumado

Exclusivo helado creado para De Cobre y Picón

5,50 €

Todos los helados pueden contener trazas de

Leche, huevo, trigo (glúten), frutos de cáscara (almendra, avellana, pistacho), sulfitos

RESTAURANTE DE COBRE Y PICÓN

Estimado cliente, si usted padece de alguna alergía, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias. Desde la cocina de "de Cobre y Picón" se hará lo posible por adecuarlo.

TABLA DE ALÉRGENOS



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de Cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos