

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**"!

DE
cobre,
Y picón
BRASERÍA




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) |  | 9,50 € |
| 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!) | | |
| Taco de atún rojo, maíz y aguacate (ud) |  | 9,50 € |
| Maceramos el atún en aguachile, mayo de cochinita pibil y maíz frito sobre una tortilla de maíz blanco ("¿puedes ponernos dos más?") | | |
| Mantou serranito (2 ud) |  | 10,00 € |
| De carrillada ibérica estofada, bechamel de jamón ibérico y emulsión de pimientos verdes fritos...¡vas a alucinar! | | |
| Croquetas de puchero con velo de papada del escribano |  | 13,00 € |
| Cremosas por dentro y ese punto crujiente que enamora. | | |
| Portobello rellenos de <i>pringá</i> y nube de queso |  | 13,50 € |
| ¡No podrás probar solo uno...! | | |
| Berenjenas al cuadrado. |  | 13,50 € |
| Babaganoush de berenjena tatemada, Toque dulce de almendras garrapiñadas y labneh de Calaveruela... y para mojar berenjenas en tempura...what else... | | |
| Queso de Calaveruela con tostas de pan |  | 16,00 € |
| Queso viejo con carácter | | |
| 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**   13,00 €
¡Sí, has leído bien!. Lo ahumamos en nuestras brasas, Con AOVE, huevo de codorniz y jamón ibérico
- Corazón de lechuga romana a la brasa** 16,00 €
Toffee de ajos, siracha, lima y solomillo ibérico curado. Salvaje pero también sano
- Burrata Campana, granizado de tomate y pesto de hierbabuena**   15,50 €
Frescor, cremosidad y sorpresa. Un plato que suena a verano y vale para todo el año
- Ensaladilla Ekaterina**    15,00 €
Con huevo frito y salchichón del Escribano. El clásico andaluz. Homenaje a nuestra Ekaterina
- Alcachofa confitada con parmentier y papada ibérica**  15,00 €
Alcachofa tierna, parmentier suave y el bocado rebelde de la papada ibérica
- Pimientos asados a la leña con túnido flameado**     15,50 €
Todo el aroma del fuego y la textura del mar, listos para compartir.
- Butifarra cordobesa, mayo de huevos fritos y patata baby**   13,00 €
Un homenaje al previo de los peroles cordobeses, serás adicto










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

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 alergia, 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