



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!

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 jamón con velo de papada del escribano       **13,00 €**
Cremosas por dentro y ese punto crujiente que enamora.

Berenjenas al cuadrado.     **13,50 €**
Babaganoush de berenjena tatamada, Toque dulce de almendras garrapiñadas y labneh de Calaveruela... y para mojar berenjenas en tempura...what else...

Pollo loko **,00 €**
Pollo crujiente sobre pan bao con mayonesa de achiote ensalada de col y pepimillo

Queso de Calaveruela   **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 Gluten **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

Ensalada de atún salvaje        20,00 €
Aguacate a la brasa en la cual se dispone atún salvaje y huevo poché acompañado de mayo de trufa

Ensalada de tomate 13,00 €
Tomate de temporada straciatella y pesto de hierbabuena

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

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

Calamar fino con pure de boniato y manteca colorá       28,00 €
Suavidad y sabor profundo con alma tradicional

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

Combo perfecto



19,50 €

Arroz a la llauna y carpaccio de gamba blanca y cítricos

Si te gusta el mar...este es tu arroz



21,50 €

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.

Abanico ibérico marcado a la brasa

El Valle de los Pedroches manda

23,50 €

Entrecot de vaca madurada

Lo sabemos eres un clásic@ y nos gusta que seas así

29,00 €

Costilla ibérica de bellota confitada a baja temperatura y glaseada en brasas con BBQ de Jack Daniels

Nada más que añadir señorita



23,50 €

Milhoja de rabo de toro



Rabo de toro a la brasa dispuesto sobre una milhoja de patatas y salsa de peras al vino.

21,50 €

Guarnición extra

3,00 €

(Sugerencia fuera de carta)

Chuletón 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 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 €

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



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de
Cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

B R A S E R Í A