



### TABERNA LA VIUDA

C/ San Basilio, 52 14014 - CÓRDOBA. Tef. 957 296 905

- Solomillo de ciervo con salsa de frutas del bosque.



### RESTAURANTE MESÓN CASA MATÍAS Y REST. ALCAZABA DE LAS TORRES

C/ Madre de Dios, 5 - CAÑETE DE LAS TORRES. Tef. 957 18 40 84  
Urb. Los Ruedos, s/n - CAÑETE DE LAS TORRES. Tef. 957 18 41 72  
(Los dos establecimientos los mismos platos)

- Crep de codorniz y foie.
- Paté casero de perdiz.



### MANTEQUERÍA "EL PENSAMIENTO"

C/ Claudio Marcelo, 6 - CÓRDOBA. Tef. 957 488 952

- Ensalada de codorniz en escabeche.



### TABERNA LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

C/ Rodríguez Marín, 16 - CÓRDOBA. Tef. 957 488 952

- Lomo de Venado con boletus al oloroso.



### HOTEL REST. CASTILLO DE MONTEMAYOR

Ctra Córdoba-Málaga km 35 - MONTEMAYOR. Tef. 957 38 42 53

- Jabalí con salsa agridulce
- Perdiz envuelta en hojas de col
- Risotto de codornices



Organiza



## HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n. - 14004 Córdoba  
Teffs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00 - Fax: 957 29 93 10  
www.hostecor.com  
e-mail: hostecor@hostecor.com



Patrocinadores permanentes



Descarga el recetario en tu móvil o tablet:



# XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CAZA

DEL 19 AL 28 DE SEPTIEMBRE 2014



## HOSTECOR



## RESTAURANTE CASA PALACIO BANDOLERO

C/ Torrijos, 6 - CÓRDOBA. Tef. 957 47 64 91

- Ensalada de rúcula, jamón de pato y perdiz en escabeche.
- Lingote de ciervo marinado en torrefacto de cebolla, trufa de coliflor, jarabe de tinto y compota de pera.
- Marmita de arroz meloso con paloma torcaz, alcachofas frescas y morcilla de Fuente Tojar.



## RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

C/ Lineros, 32 - CÓRDOBA. Tlf. 957 497 500

- Raviolis de venado con ajetes tiernos.
- Ensalada de perdiz con verduritas en escabeche.



## RESTAURANTE EL CHURRASCO

C/ Romero, 16 - CÓRDOBA. Tlf. 957 290 819

- Perdices al vino tinto.
- Ragú de jabalí con castañas.



## BODEGA TABERNA RAFAÉ

C/ de los Deanes, 2 - CÓRDOBA. Tlf. 957 299 008

- Filetitos de venado al Pedro Ximénez con piñones y pasas.
- Jabalí a la salsa de Sierra Morena.
- Venado en salsa cordobesa.



## RESTAURANTE ASADOR EL BUEY

C/ Benito Pérez Galdós, 1 - CÓRDOBA. Tlf. 957 491 012

- Codornices a las finas hierbas.
- Perdices al romero.
- Magret de pato con salsa de higos y reducción de Rioja.



## TABERNA EL ALPISTE

C/ Cruz del Rastro nº 1 - CÓRDOBA. Tlf. 957 391 143

- Paté de jabalí.
- Croquetas de perdiz.
- Flamenquín de venado con boletus y crema de castañas.



## TABERNA LA ESENCIA

C/ Murcia, 6 - CÓRDOBA. Tlf. 957 075 633

- Lomo de Venado con salsa de frambuesa.
- Caldereta de ciervo.
- Perdiz encebollada.



## TABERNA EL POEMA

C/ Alonso de Burgos, 2, esq.Plz.del Escudo  
CÓRDOBA. Tef. 957 08 54 78

- Lomo de jabalí con salsa de setas.
- Arroz con conejo y setas.
- Estofado de venado con risotto.



## RESTAURANTE BAR X

Crta. 25 - CERRO MURIANO - CÓRDOBA. Tef. 957 35 01 88

- Lomo de venado con compota de manzanas y bellotas.
- Lomo de ciervo en orza.
- Jabalí en salsa.



## TABERNA MASTER

C/ Dolores Ibárruri, 9 - CÓRDOBA. Tlf. 957 405 094

- Jabalí con patatas al estilo.
- Venado al romero con salsa de arándanos.



## SOCIEDAD PLATEROS M<sup>a</sup> AUXILIADORA

C/ M<sup>a</sup> Auxiliadora, 25 - CÓRDOBA. Tef. 957 470 304

- Conejo al oloroso Montilla-Moriles.
- Jabalí en escabeche caliente.
- Pochas con codornices.



## REST. CASA PEPE DE LA JUDERÍA

C/ Romero, 3 - CÓRDOBA. Tlf. 957 200 744

- Fabes con perdiz estofada y boletus.
- Risotto de pato con verduras.



## TABERNA RESTAURANTE CASA RUBIO

C/ Puerta de Almodóvar, 5 - CORDOBA. Tef. 957 42 08 53

- Caldereta de venado.
- Carpaccio de ciervo con frutos secos.



## TABERNA Nº 10

C/ Romero, 10 - CÓRDOBA. Tef. 957 20 07 66

- Ensalada de perdiz escabechada, gelatina de naranja y vinagreta de Dijon.
- Jabalí con castañas.



## VINOTECA ORDOÑEZ

C/ Calle Medina y Corella, 1 - CÓRDOBA. Tef. 957 10 69 49

- Venado en salsa cordobesa.
- Jabalí a la salsa de Sierra Morena.



## RESTAURANTE EL CHOTO

C/ Almazor, 10 - CÓRDOBA. Tlf. 957 760 115

- Ensalada de perdiz.
- Estofado de venado con sinfonía de setas.



## RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

C/ Postrera, 51 - CÓRDOBA. Tef. 957 297 380

- Lomo de ciervo bajo marchand de vin, mango confitado y parisina a baja temperatura.

XI JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LA CAZA

