

edad moderna

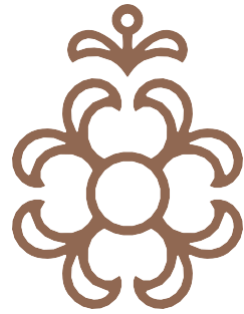
FIN DE CICLO

S.XVII

Novena temporada { 2024 - 2025



Como es ya tradición en esta casa tres serán las opciones de menú que ofrecerá Noor a su clientela, a la que le será fácil identificarlos con términos que remiten a los hechos muy relevantes que caracterizaron el siglo XVIII, época que transitan los fogones del chef Paco Morales y Paola Gualandi en esta temporada.



TANWER

La ILUSTRACIÓN del siglo XVIII fue el preludio de las transformaciones sustanciales que experimentaría la sociedad occidental y que se iniciaron con la Declaración de Independencia de los Trece Estados Unidos de América en 1776, para cuajar en Europa unos años después en la Revolución Francesa de 1789. La sabiduría andalusí, que había penetrado también en Francia, impregnó en esta época la renovación de la cocina francesa, considerada ya como la de mayor categoría del continente.

THAWRA

La REVOLUCIÓN política, que se gestó a lo largo de todo el siglo e hizo posible que a su final la sociedad se adecuara a la futura Era Industrial, con la subida al poder de la clase burguesa

-y sus gustos culinarios-, se desarrolló de forma paralela en la cocina. Sobre la base sólida de la cultura culinaria andalusí, la andaluza recibió las influencias poderosas de la francesa en las que encontraría, sin duda, los mimbres en los que sustentar su propio giro hacia la identidad robusta que se resume en la cocina actual.

TAQADUM

PROGRESO fue el desenlace inherente a la propia revolución política, en la que germinaron los cambios fundamentales que supusieron la inauguración de llegada al poder de la sociedad burguesa en el mundo occidental. Las fuerzas sociales ascendentes en el siglo fueron adoptando poco a poco los gustos gastronómicos de aquellas que serían depuestas a ultranza a finales de la centuria, dando lugar a la cocina moderna del siglo XIX, que en Andalucía en los siglos siguientes llegaría al virtuosismo.



PACO
MORALES

PAOLA
GUALANDI



ALIÑO de GRANADA

PAN de CÚRCUMA, mahonesa de KALAMATA y CIERVO en sal

Buñuelo de OLLA PODRIDA

Pastel de BACALAO de ULTRAMAR

ROYAL de PUCHERO, yema de huevo, BOTARGA y CAVIAR con hierba buena

KARIM DE SÉSAMO blanco con su helado, manzana verde y CAVIAR del DESIERTO

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de VERDURAS al BRANDY y CALAMAR

LUBINA BRASA con escabeche de ROSAS, LIMÓN quemado y VERDINAS

PALETILLA de CORDERO asada con WAGYU A5 con las edades del té y ANACARDOS guisados

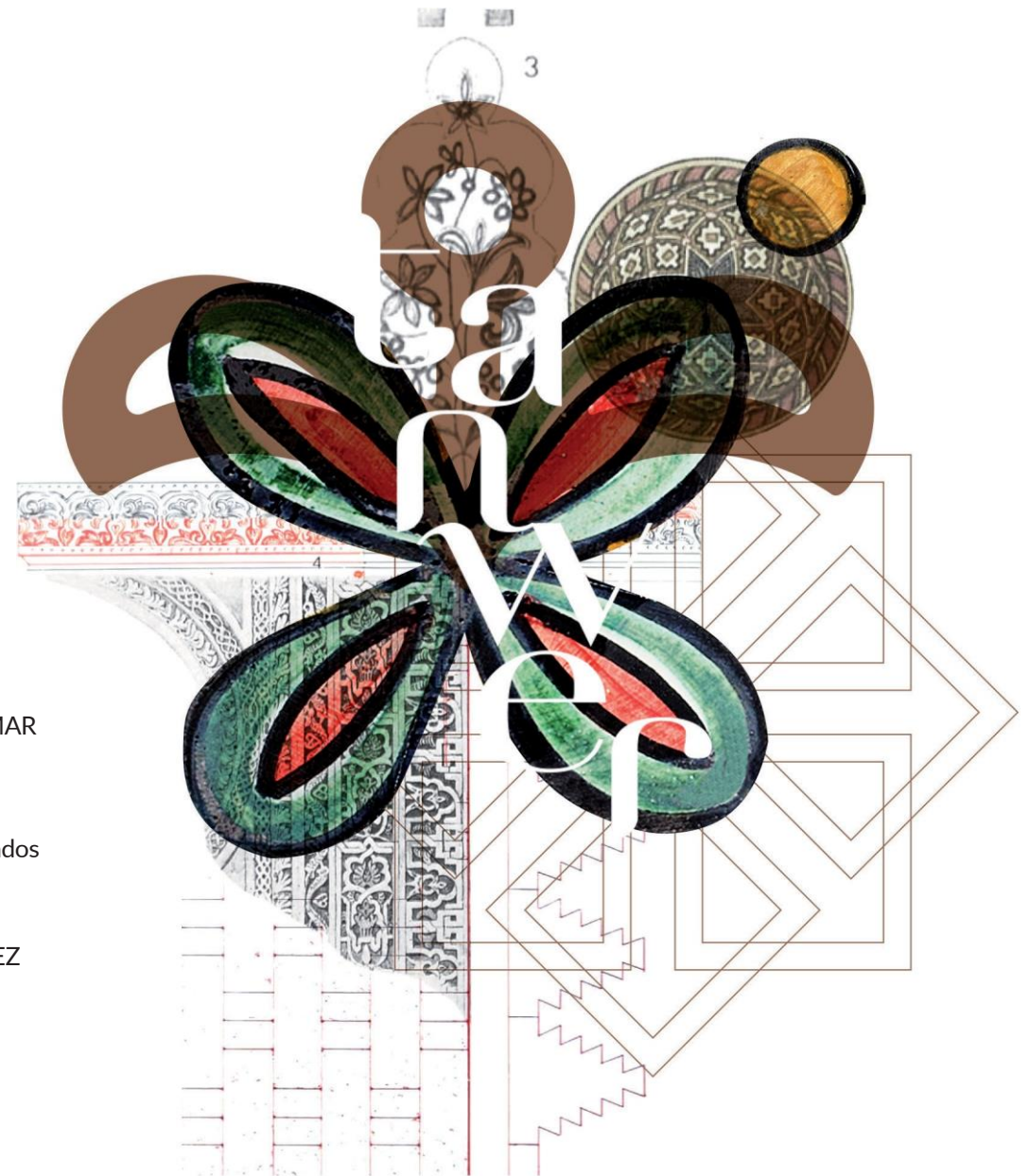
Sorbete de PIÑA, untuoso de ANÍS, trigo SARRACENO, MASCARPONE y vinagre de JEREZ

Tarta de ALGARROBA

170 €

(IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 80 € (IVA INCLUIDO)



Recomendamos para intentar ser sostenibles, la anticipación de la elección del menú degustación. Es un pequeño gesto que nos ayudará al buen transcurso de la manipulación del producto y en consecuencia del medio ambiente. * El menú puede sufrir algún cambio por producto de temporabilidad.



ALIÑO de GRANADA

PAN de CÚRCUMA, mahonesa de KALAMATA y CIERVO en sal

Buñuelo de OLLA PODRIDA

Pastel de BACALAO de ULTRAMAR

ROYAL de PUCHERO, yema de huevo, BOTARGA y CAVIAR con hierba buena

Gelé de POMELO con su ESCABECHE, QUISQUILLA y nieve de QUESO azul

OSTRA MACERADA en ESPINACAS salteadas, dátiles y piñones

KARIM DE SÉSAMO blanco con su helado, manzana verde y CAVIAR del DESIERTO

VENTRESCA de ATÚN con su guiso encebollado, PISTACHO y PIMIENTA verde

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de VERDURAS al BRANDY y CALAMAR

LUBINA BRASA con escabeche de ROSAS, LIMÓN quemado y VERDINAS

PALETILLA de CORDERO asada con WAGYU A5 con las edades del té y ANACARDOS guisados

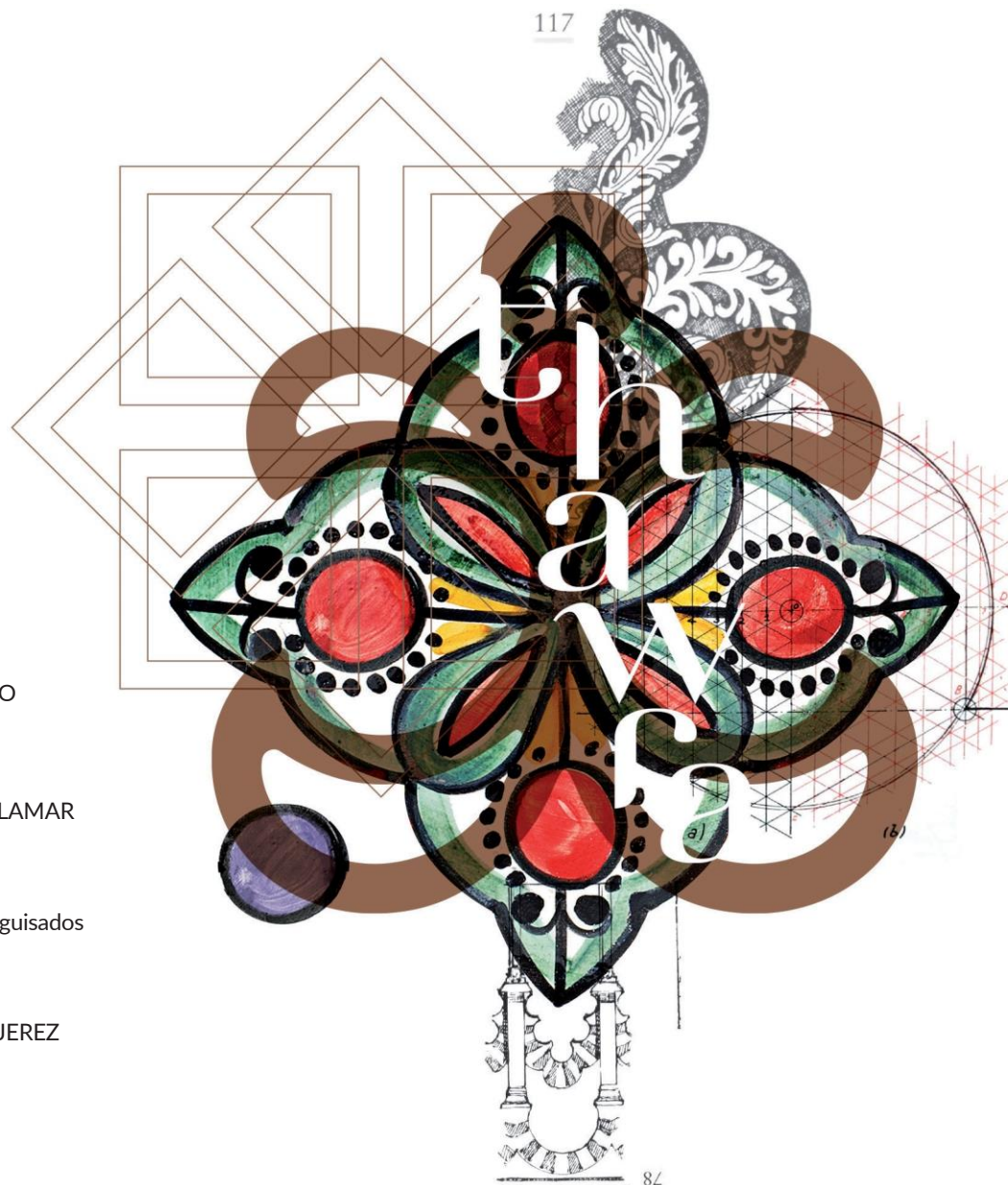
Sorbete de PIÑA, untuoso de ANÍS, trigo SARRACENO, MASCARPONE y vinagre de JEREZ

Tarta de ALGARROBA

195 €

(IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 95 € (IVA INCLUIDO)



ALIÑO de GRANADA

PAN de CÚRCUMA, mahonesa de KALAMATA y CIERVO en sal

Buñuelo de OLLA PODRIDA

Pastel de BACALAO de ULTRAMAR

GAMBA roja, NAVAJA y CARACOL con limón marroquí y ALMENDRA encurtida

ROYAL de PUCHERO, yema de huevo, BOTARGA y CAVIAR con hierba buena

Gelé de POMELO con su ESCABECHE, QUISQUILLA y nieve de QUESO azul

OSTRA MACERADA en ESPINACAS salteadas dátiles y piñones

KARIM DE SÉSAMO blanco con su helado, manzana verde y Caviar del DESIERTO

VENTRESCA de ATÚN con su guiso encebollado, PISTACHO y PIMIENTA verde

ENSALADA templada de PICHÓN curado en tomate comino y salsa de TOMATE

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de VERDURAS al BRANDY y CALAMAR

FOIE de PATO MUDEJAR con PERA y fondo CÍTRICO

LUBINA BRASA con escabeche de ROSAS, LIMÓN quemado y VERDINAS

PALETILLA de CORDERO asada con WAGYU A5 con las edades del té y ANACARDOS guisados

QUESO de CABRA, berenjena asada, P.X de 25 años y TOCINO ibérico con CAVIAR

Sorbete de PIÑA, untuoso de ANÍS, trigo SARRACENO, MASCARPONE y vinagre de JEREZ

Tarta de ALGARROBA

285 €

(IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 135 € (IVA INCLUIDO)

Recomendamos para intentar ser sostenibles, la anticipación de la elección del menú degustación. Es un pequeño gesto que nos ayudará al buen transcurso de la manipulación del producto y en consecuencia del medio ambiente. * El menú puede sufrir algún cambio por producto de temporabilidad.






#EatingHistory

Pablo Ruiz Picasso, 8 · Local
14014 Córdoba
+34 957 964 055
info@noorrestaurant.es
noorrestaurant.es

PACO 
MORALES


PAOLO GUAIANDI