



edad moderna

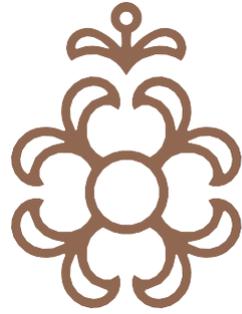
FIN DE CICLO

S.XVII

Novena temporada { 2024 - 2025



Comme le veut la tradition dans cette maison, trois menus seront proposés par Noor à sa clientèle. Ils seront identifiables avec des termes qui reprennent les faits marquants du 18<sup>ème</sup> siècle, époque qui traverse la cuisine du chef Paco Morales et de la Cheffe Paola Gualandi.



### TANWER

L'ILLUSTRATION du 18<sup>ème</sup> siècle fut le prélude des transformations substantielles que la société occidentale va expérimenter et qui commencera avec la déclaration d'indépendance des treize Etats Unis d'Amérique en 1776 et qui va ensuite s'étendre en Europe quelques années après la révolution française en 1789.

Le savoir faire Andalou qui avait imprégné la France à cette époque a entraîné un renouvellement de la cuisine française, considérée depuis lors comme la meilleure du continent.

### THAWRA

La RÉVOLUTION politique qui a eu lieu tout au long du siècle a rendu possible l'adéquation de la société avec la future aire industrielle. La hausse du pouvoir d'achat de la bourgeoisie et ses goûts culinaires ont permis de développer une forme parallèle de cuisine. Sur les solides bases de la culture culinaire andalouse, l'Andalousie a reçu les puissantes influences de la cuisine française dans laquelle on trouve sans aucun doute les fondements sur lesquels s'appuient le virage vers l'identité robuste de la cuisine actuelle.

### TAQADUM

Le PROGRÈS fut le résultat inhérent de la révolution politique pendant laquelle des changements fondamentaux ont eu lieu ce qui permettra à la société bourgeoise d'arriver au pouvoir dans le monde occidental.

Les forces sociales ascendantes de ce siècle ont adapté petit à petit leurs goûts gastronomiques avec audace donnant ainsi lieu à la cuisine moderne de 19<sup>ème</sup> siècle que les Andalous ont rendue vertueuse cours des siècles suivants.



restaurant



PACO  
MORALES

PAOLA  
GUALANDI



GRENADE en vinaigrette

PAIN au CURCUMA, KALAMATA mayonnaise et CERF salé

Beignet au "OLLA PODRIDA"

Tarte à la MORUE D'OUTRE-MER

ROYAL de POULE, jaune d'œuf, POUTARGE et CAVIAR à la mente poivrée

KARIM DE SÉSAME blanc avec sa glace, pomme verte et CAVIAR du DÉSSERT

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de LÉGUMES au BRANDY de CALAMAR

LOUP À LA BRAISE avec l'escabèche de ROSES, CITRON brûlé et LÉGUME VERDINA

ÉPAULE de MOUTON rôtie, WAGYU A5 avec différents âges du thé et ragoût de NOIX DE CAJOU

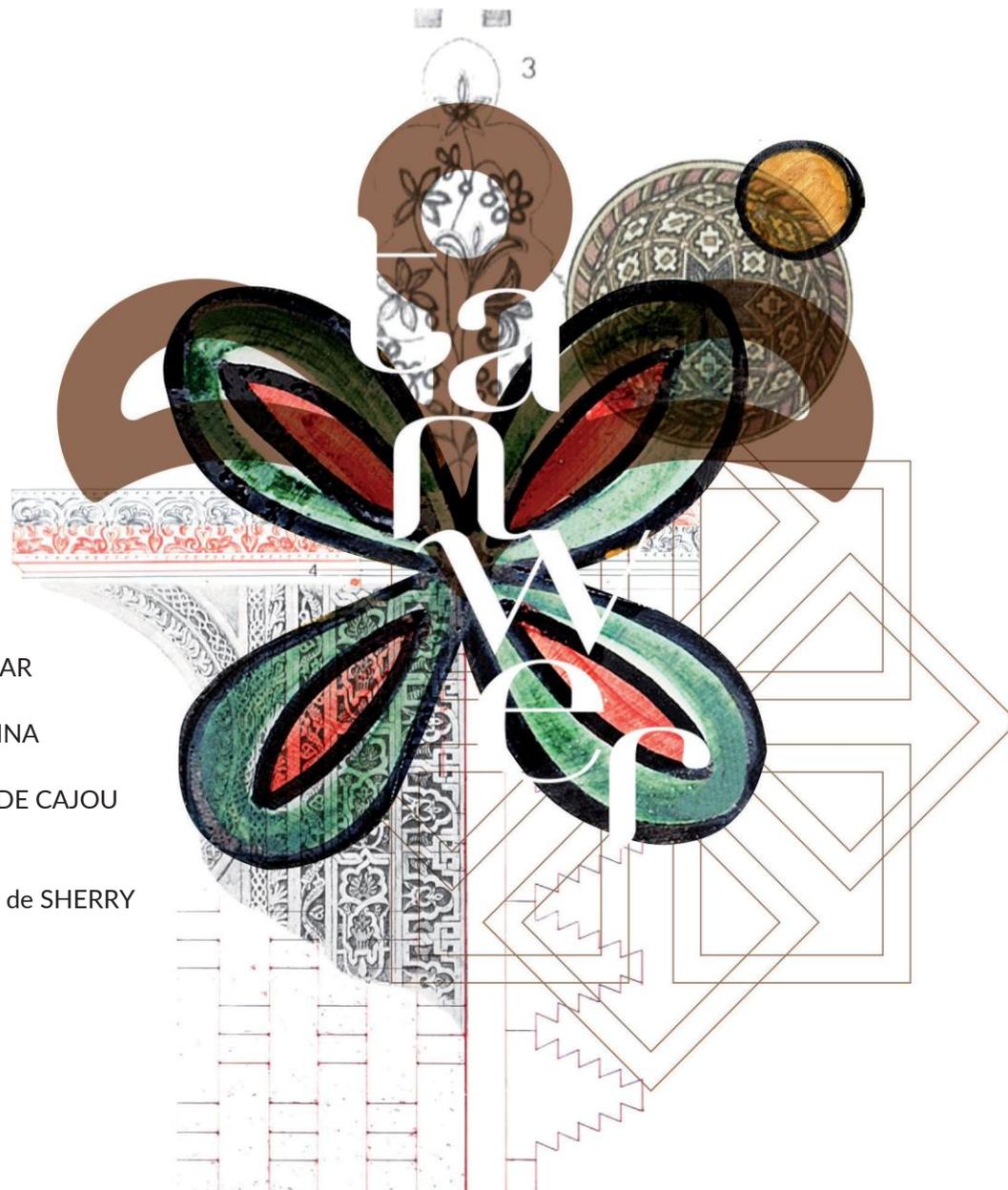
Sorbet à L'ANANAS, onctueuse D'ANIS, SARRASIN croustillant, MASCARPONE et vinaigre de SHERRY

Gâteau aux CAROUBES

170 €

(TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une SÉLECTION de vins / 80 € (TVA INCLUSE)



Dans un souci de durabilité, nous vous recommandons de choisir la menu dégustation à l'avance. C'est un petit geste qui nous aidera dans la bonne marche du traitement du produit et par conséquent de l'environnement. \* Le menu peut être modifié en raison des produits saisonniers.



GRENADE en vinaigrette

PAIN au CURCUMA, KALAMATA mayonnaise et CERF salé

Beignet au "OLLA PODRIDA"

Tarte à la MORUE D'OUTRE-MER

ROYAL de POULE, jaune d'œuf, POUTARGE et CAVIAR à la menthe poivrée

Gelée de PAMPLEMOUSSE à la MARINADE, CREVETTE et neige au FROMAGE bleu

HUÎTRE MARINÉES aux ÉPINARDS sautés, dattes et des pignons

KARIM DE SÉSAME blanc avec sa glace, pomme verte et CAVIAR du DÉSSERT

VENTRÈCHE de THON avec son ragoût d'oignons, PISTACHE et POIVRE vert

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de LÉGUMES au BRANDY de CALAMAR

LOUP À LA BRAISE avec l'escabèche de ROSES, CITRON brûlé et LÉGUME VERDINA

ÉPAULE de MOUTON rôtie, WAGYU A5 avec différents âges du thé et ragoût de NOIX DE CAJOU

Sorbet à L'ANANAS, onctueuse D'ANIS, SARRASIN croustillant, MASCARPONE et vinaigre de SHERRY

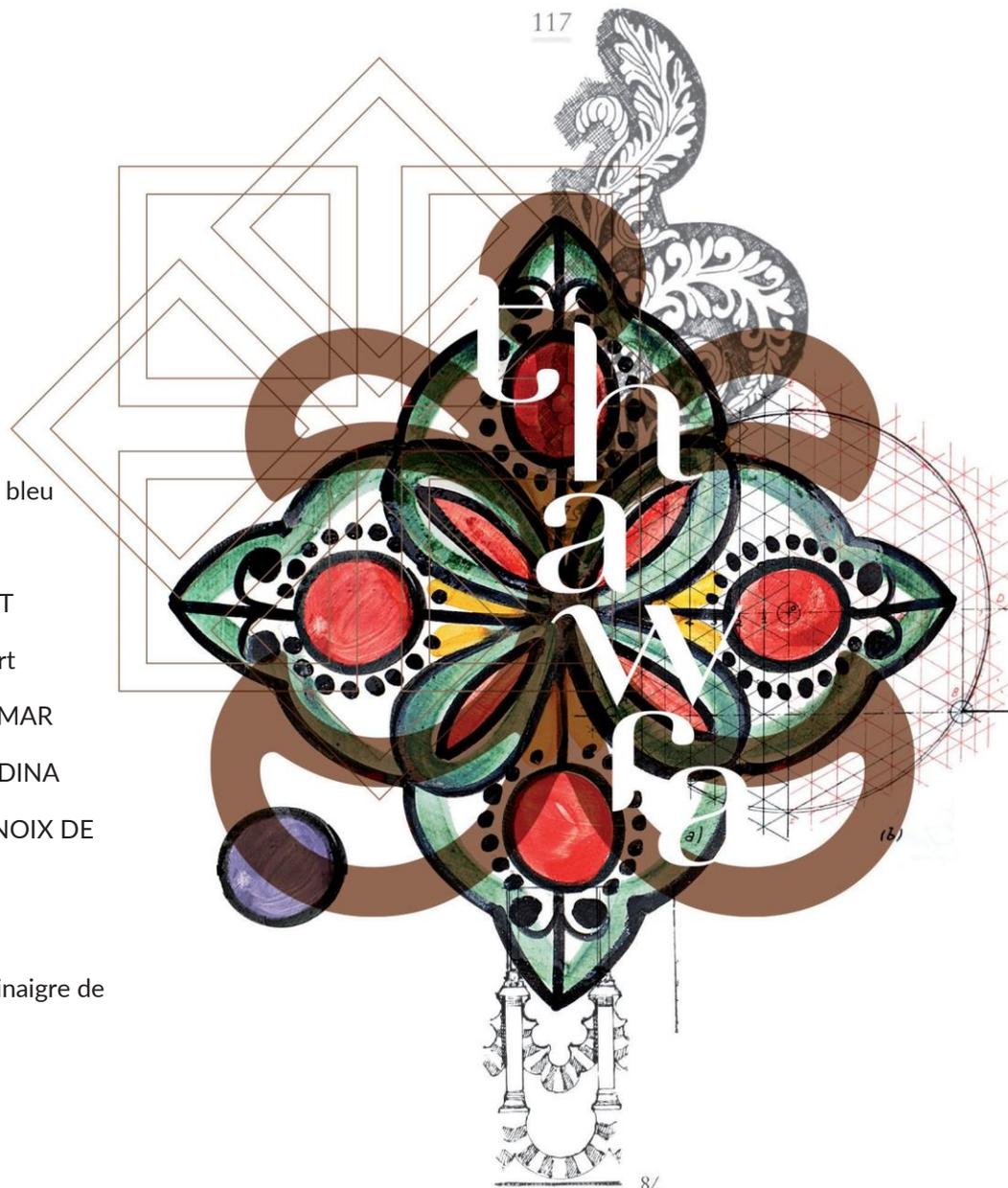
Gâteau aux CAROUBES

195 €

(TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une SÉLECTION de vins / 95 € (TVA INCLUSE)

Dans un souci de durabilité, nous vous recommandons de choisir la menue dégustation à l'avance. C'est un petit geste qui nous aidera dans la bonne marche du traitement du produit et par conséquent de l'environnement. \* Le menu peut être modifié en raison des produits saisonniers.



GRENADE en vinaigrette

PAIN au CURCUMA, KALAMATA mayonnaise et CERF salé

Beignet au "OLLA PODRIDA"

Tarte à la MORUE D'OUTRE-MER

CREVETTE rouge, COUTEAUX, ESCARGOT au citron marocain et AMANDES marinées

ROYAL de POULE, jaune d'œuf, POUTARGE et CAVIAR à la mente poivrée

Gelée de PAMPLEMOUSSE à la MARINADE, CREVETTE et neige au FROMAGE bleu

HUÎTRE MARINÉES aux ÉPINARDS sautés, dattes et des pignons

KARIM DE SÉSAME blanc avec sa glace, pomme verte et CAVIAR du DÉSE

VENTRÊCHE de THON avec son ragoût d'oignons, PISTACHE et POIVRE vert

SALADE tempéré de PIGEON salé à la tomate, cumin avec sauce de TOMATE

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de LÉGUMES au BRANDY de CALAMAR

FOIE GRAS de CANARD MUDEJAR, POIRE et bouillon D'AGRUMES

LOUP À LA BRAISE avec l'escabèche de ROSES, CITRON brûlé et LÉGUME VERDINA

ÉPAULE de MOUTON rôtie, WAGYU A5 avec différents âges du thé et ragoût de NOIX DE CAJOU

FROMAGE de CHÈVRE, aubergine rôtie, P.X de 25 ans et du BACON ibérique avec CAVIAR

Sorbet à L'ANANAS, onctueuse D'ANIS, SARRASIN croustillant, MASCARPONE et vinaigre de SHERRY

Gâteau aux CAROUBES

285 €

(TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une SÉLECTION de vins / 135 € (TVA INCLUSE)

Dans un souci de durabilité, nous vous recommandons de choisir la menu dégustation à l'avance. C'est un petit geste qui nous aidera dans la bonne marche du traitement du produit et par conséquent de l'environnement. \* Le menu peut être modifié en raison des produits saisonniers.





#EatingHistory

Pablo Ruiz Picasso, 8 · Local  
14014 Córdoba  
+34 957 964 055  
[info@noorrestaurant.es](mailto:info@noorrestaurant.es)  
[noorrestaurant.es](http://noorrestaurant.es)

PACO   
MORALES

  
PAOLO GUAIARDI