



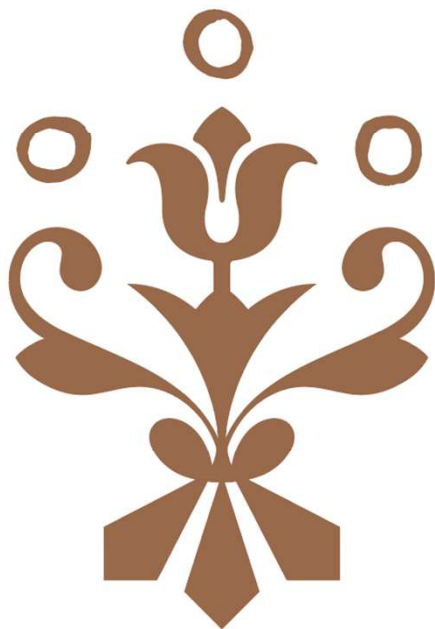
travesía andalusi

FIN DEL SIGLO DE ORO ESPAÑOL

S.XVII

Octava temporada { 2023 - 2024





La entrada de España en la era moderna coincide con varios hechos históricos de importancia capital que cambiarían para siempre al propio país, a la misma Europa y a todo el orbe.

Al final de la reconquista por los RR. C.C. Isabel y Fernando con la toma de Granada se une el descubrimiento del Nuevo Mundo y la expulsión de los hebreos, que ya habían ejecutado, por presiones del papado, el resto de los países cristianos de Europa desde los inicios del siglo XII.

Estos hechos reunidos en tan poco tiempo, no más de cinco años, fueron auténticos acicates que pusieron en marcha una revolución cultural en cuyo germen no anda muy lejos la cultura hispanomusulmana prodigiosa que desde al-Ándalus, y gracias a la Escuela de Traductores de Toledo, ya iba recorriendo Europa ni tampoco las novedades en cuanto a flora, fauna y otras maravillas que desde el Nuevo Mundo y sus culturas llegaban al continente.

En la temporada anterior de Noor, 2022 -2023, el chef Morales nos llevó por el camino de la luz, donde descifró para sus clientes las conexiones con el nuevo mundo y el mundo oriental, todo, en Al-Ándalus. En esta, **2023-2024**, interpreta **la travesía de los andalusíes y el siglo de oro español** en sus creaciones que se encontrarán en los 3 menús de Noor: **Mudéjar, Morisco y Al-Yazira**

En el que elijan, podrán disfrutar de los aromas y sabores prodigiosos de aquel tiempo que solo la sensibilidad y capacidad del chef Morales puede llevar a su cocina para ejecutar estos platos.

MUDÉJAR

Los mudéjar eran ciudadanos nacidos en la península practicante del credo musulmán y que convivía en paz, en general, con la población cristiana y judeoconversa. Mantenían costumbres y prácticas, el chef Morales les rinde honor en el diseño de sus platos.

MORISCO

El morisco es el habitante natural de la península ibérica que había practicado el Islam y se había convertido al cristianismo al final de la reconquista por los reyes cristianos. El chef Morales muestra el producto de esta fusión cultural y como evolucionó.

AL-YAZIRA

en árabe significa la isla o la península. Parece que los árabes llamaron al-Yazirat al-Hadrá a Gibraltar, pues es en efecto una península y es o era verde, situada frente a la actual ciudad de Algeciras, que lleva el mismo nombre desde aquellos tiempos, el chef Morales en Noor, ofrece esta reinterpretación de la influencia que sigue viva.



PAN NEGRO, ALUBIA, MOLE y mahonesa de ANCHOA

ALIÑO de PEPINO y menta naranja

TARTAR de CIERVO y calabacín con ROSAS

BUÑUELO de QUESO con azafrán

CUAJADA DE KHAN, yema de huevo de campo, CAVIAR, CHILE habanero y ALCAPARRÓN

KARIM DE PIÑONES y MANZANA verde con RAS-ALHANOUT

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de GALLINA tostada y CALAMAR

MERLUZA AL VAPOR con CALABAZA y VAINILLA

PICHÓN ASADO y reposado con TOMATES tatemados, untuoso de CEBOLLA y paté

Sorbete de NARANJA, azahar, almendra, aceite de oliva y hierbabuena

TARTA DE ALGARROBA

160 €

(IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 75 € (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 la temporalidad de los productos.





PAN NEGRO, ALUBIA, MOLE y mahonesa de ANCHOA

ALIÑO de PEPINO y menta naranja

TARTAR de CIERVO y calabacín con ROSAS

BUÑUELO de QUESO con azafrán

CUAJADA DE KHAN, yema de huevo de campo, CAVIAR, CHILE habanero y ALCAPARRÓN

GELÉ de espinaca, OSTRA macerada, nata de OVEJA y PIMIENTO verde

KARIM DE PIÑONES y MANZANA verde con RAS-ALHANOUT

GAMBA al natural, endivia, CAVIAR, papada JOSELITO, ESPECIAS del desierto y vinagre P.X.

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de GALLINA tostada y CALAMAR

LUBINA curada, anchoa, BOTARGA y pepino encurtido

Pimiento CHOCOLATERO, trigo SARRACENO, cecina de BUEY y LABNE

MERLUZA AL VAPOR con CALABAZA y VAINILLA

PICHÓN ASADO y reposado con TOMATES tatemados, untuoso de CEBOLLA y paté

Sorbete de NARANJA, azahar, almendra, aceite de oliva y hierbabuena

TARTA DE ALGARROBA

185 €

(IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 90 € (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 la temporalidad de los productos.





PAN NEGRO, ALUBIA, MOLE y mahonesa de ANCHOA

ALIÑO de PEPINO y menta naranja

TARTAR de CIERVO y calabacín con rosas

BUÑUELO de QUESO con azafrán

BOGAVANTE hervido descascarillado, higos y PERCEBE

CODORNIZ estilo Noor

CUAJADA DE KHAN, yema de huevo de campo, CAVIAR, CHILE habanero y ALCAPARRÓN

OSTRA macerada, GELÉ de espinaca, nata de OVEJA y PIMIENTO verde

KARIM DE PIÑONES y MANZANA verde con RAS-ALHANOUT

GAMBA al natural, endivia, CAVIAR, papada JOSELITO, ESPECIAS del desierto y vinagre P.X

PASTA DE TRIGO DURO, mantequilla ahumada, fondo de GALLINA tostada y CALAMAR

GAMO adobado, judías verdes y sedoso

LUBINA CURADA, anchoa, BOTARGA y pepino encurtido

Pimiento CHOCOLATERO, trigo SARRACENO, cecina de BUEY y LABNE

MERLUZA AL VAPOR con CALABAZA y VAINILLA

PICHÓN ASADO y reposado con TOMATES tatemados, untuoso de CEBOLLA y paté

MELOCOTÓN, queso de cabra y CAVIAR

Sorbete de NARANJA, azahar, almendra, aceite de oliva y hierbabuena

Helado de BERENJENA, DÁTILES y SÉSAMO BLANCO

TARTA de ALGARROBA

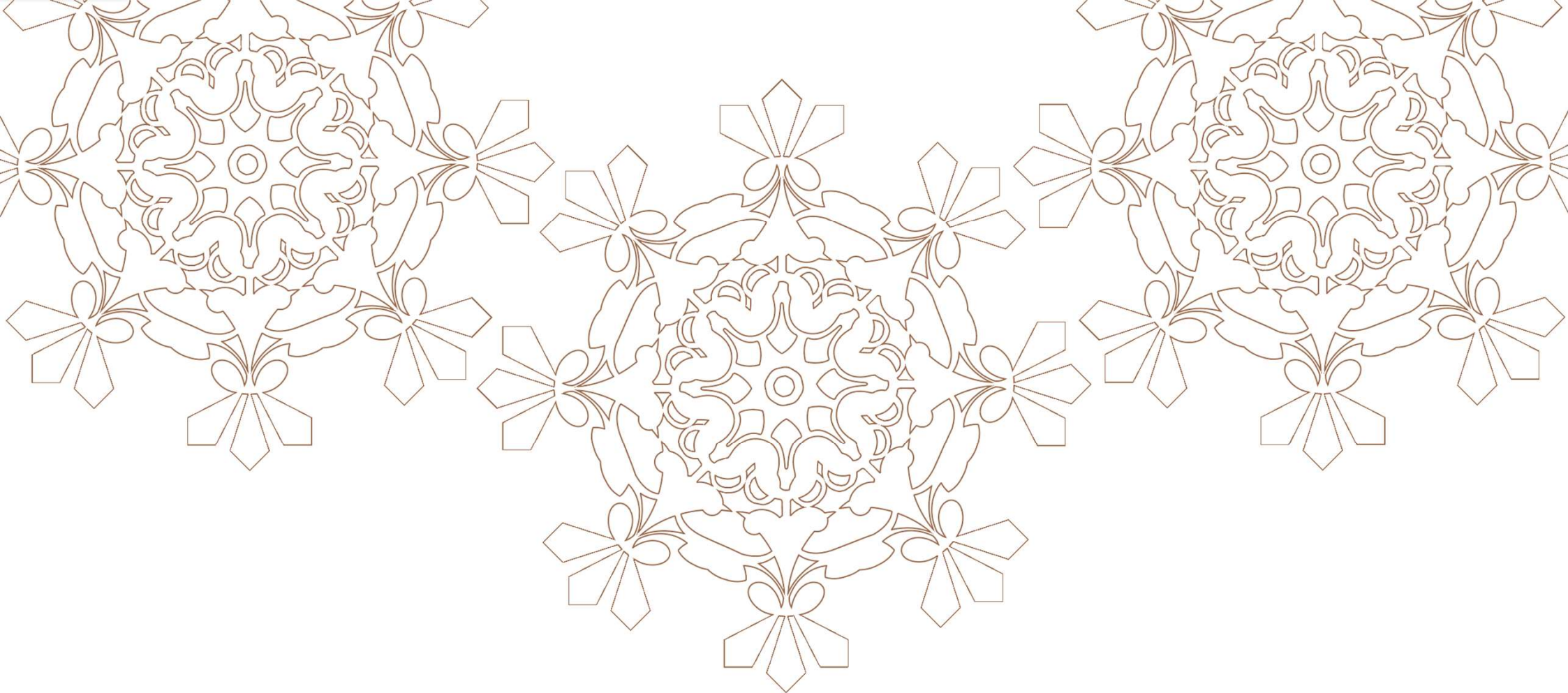
270 € (IVA INCLUIDO)

Puede elegir ARMONÍA de vinos / 125 € (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 la temporalidad de los productos.





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

EatingHistory



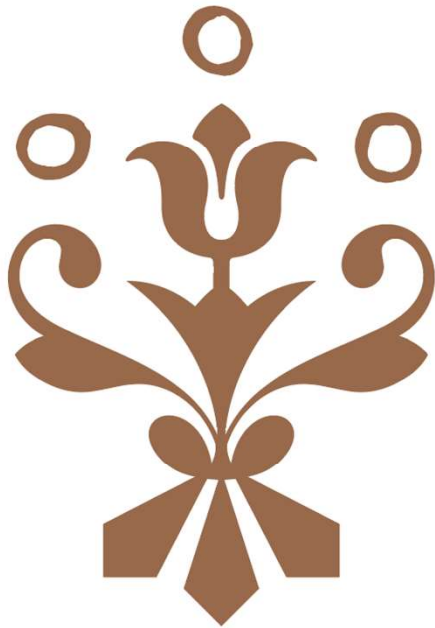
travesía andalusí

FIN DEL SIGLO DE ORO ESPAÑOL

S.XVII

Octava temporada { 2023 - 2024





The entry of Spain into the modern era coincides with several historical events of capital importance that would forever change the country itself, Europe itself and the entire world. At the end of the reconquest by the Catholic kings Isabel and Fernando with the capture of Granada, the discovery of the New World and the expulsion of the Jews, who had already executed, due to pressure from the papacy, the rest of the Christian countries of Europe from the beginning of the 12th century.

These facts gathered in such a short time, no more than five years, were authentic spurs that set in motion a cultural revolution in the germ of which the prodigious Hispano-Muslim culture is not very far from al-Andalus, and thanks to the School of Translators of Toledo, he was already touring Europe and neither were the novelties in terms of flora, fauna and other wonders that came to the continent from the New World and its cultures.

In Noor's previous season, 2022 -2023. Chef Morales took us along the path of light, where he deciphered for his clients the connections with the new world and the oriental world, all in Al-Andalus. In this one, **2023-2024**, he interprets **the journey of the Andalusians and the Spanish golden age** in his creations that will be found in the 3 Noor menus: **Mudéjar, Morisco, Al-Yazira.**

In the one they choose, they will be able to enjoy the prodigious aromas and flavors of that time that only the sensitivity and capacity of chef Morales can bring to his kitchen to execute these dishes.

MUDÉJAR

The Mudejar were citizens born in the peninsula who practiced the Muslim creed and who lived in peace, in general, with the Christian and Jewish-converted population. They kept customs and practices, chef Morales honors them in the design of his dishes.

MORISCO

The Morisco is the natural inhabitant of the Iberian Peninsula who had practiced Islam and had converted to Christianity at the end of the reconquest by the Christian kings. Chef Morales shows the product of this cultural fusion and how it evolved.

AL-YAZIRA

in Arabic it means the island or the peninsula. It seems that the Arabs called Gibraltar al-Yazirat al-Hadrá, since it is indeed a peninsula and it is or was green, located in front of the current city of Algeciras, which has carried the same name since those times, chef Morales at Noor, offers this reinterpretation of the influence that lives on.



BLACK BREAD, BEAN, MOLE and mayonnaise of ANCHOVY

CUCUMBER DRESSING and orange mint

DEER TARTARE and zucchini with ROSES

CHEESE FRIED BUN with saffron

KHAN CURD, field egg yolk, CAVIAR, habanero CHILLI and CAPER

KARIM OF PINE NUTS and green APPLE with RAS-ALHANOUT

DURUM WHEAT PASTA, smoked butter, roasted HEN stock and SQUID

HAKE STEAMED with PUMPKIN and VANILLA

ROASTED and rested PIGEON, tamed TOMATOES, unctuous of ONION and pate

ORANGE sorbet, azahar, almond, olive oil and mint

CAROB TART

160 €

(VAT INCLUDED)

You can choose WINE PAIRING/ 75 € (VAT INCLUDED)



We recommend to try to be sustainable, the anticipation of the choice of the tasting menu. It is a small gesture that will help us to ensure the proper handling of the product and, consequently, the environment. * The menu may undergo some changes due to the temporary nature of the products.





BLACK BREAD, BEAN, MOLE and mayonnaise of ANCHOVY

CUCUMBER DRESSING and orange mint

DEER TARTARE and zucchini with ROSES

CHEESE FRIED BUN with saffron

KHAN CURD, field egg yolk, CAVIAR, habanero CHILLI and CAPER

Spinach GELE, macerated OYSTER, SHEEP'S cream and green PEPPER

KARIM OF PINE NUTS and green APPLE with RAS-ALHANOUT

Natural SHRIMP, endive, CAVIAR, DESERT SPICES, JOSELITO PORK JOWL and PX vinager

DURUM WHEAT PASTA, smoked butter, roasted HEN stock and SQUID

Cured SEA BASS, anchovy, BOTARGA and pickled cucumber

CHOCOLATE pepper, BUCKWHEAT, BEEF jerky and LABNEH

HAKE STEAMED with PUMPKIN and VANILLA

ROASTED and rested PIGEON, tatemed TOMATOES, unctuous of ONION and pate

ORANGE sorbet, azahar, almond, olive oil and mint

CAROB TART

185 €

(VAT INCLUDED)

You can choose WINE PAIRING/ 90 € (VAT INCLUDED)



We recommend to try to be sustainable, the anticipation of the choice of the tasting menu. It is a small gesture that will help us to ensure the proper handling of the product and, consequently, the environment. * The menu may undergo some changes due to the temporary nature of the products.





BLACK BREAD, BEAN, MOLE and mayonnaise of ANCHOVY

CUCUMBER DRESSING and orange mint

DEER TARTARE and zucchini with ROSES

CHEESE FRIED BUN with saffron

Boiled shelled LOBSTER, figs and BARNACLE

Noor style QUAIL

KHAN CURD, field egg yolk, CAVIAR, habanero CHILLI and CAPER

Spinach GELE, macerated OYSTER, SHEEP'S cream and green PEPPER

KARIM OF PINE NUTS and green APPLE with RAS-ALHANOUT

Natural SHRIMP, endive, CAVIAR, DESERT SPICES, JOSELITO PORK JOWL and PX vinager

DURUM WHEAT PASTA, smoked butter, roasted HEN stock and SQUID

Marinated FALLOW DEER, green beans and silky

Cured SEA BASS, anchovy, BOTARGA and pickled cucumber

CHOCOLATE pepper, BUCKWHEAT, BEEF jerky and LABNEH

HAKE STEAMED with PUMPKIN and VANILLA

ROASTED and rested PIGEON, tatemed TOMATOES, unctuous of ONION and pate

PEACH, goat chesse and CAVIAR

ORANGE sorbet, azahar, almond, olive oil and mint

EGGPLANT ice cream, DATES and WHITE SESAME

CAROB TART

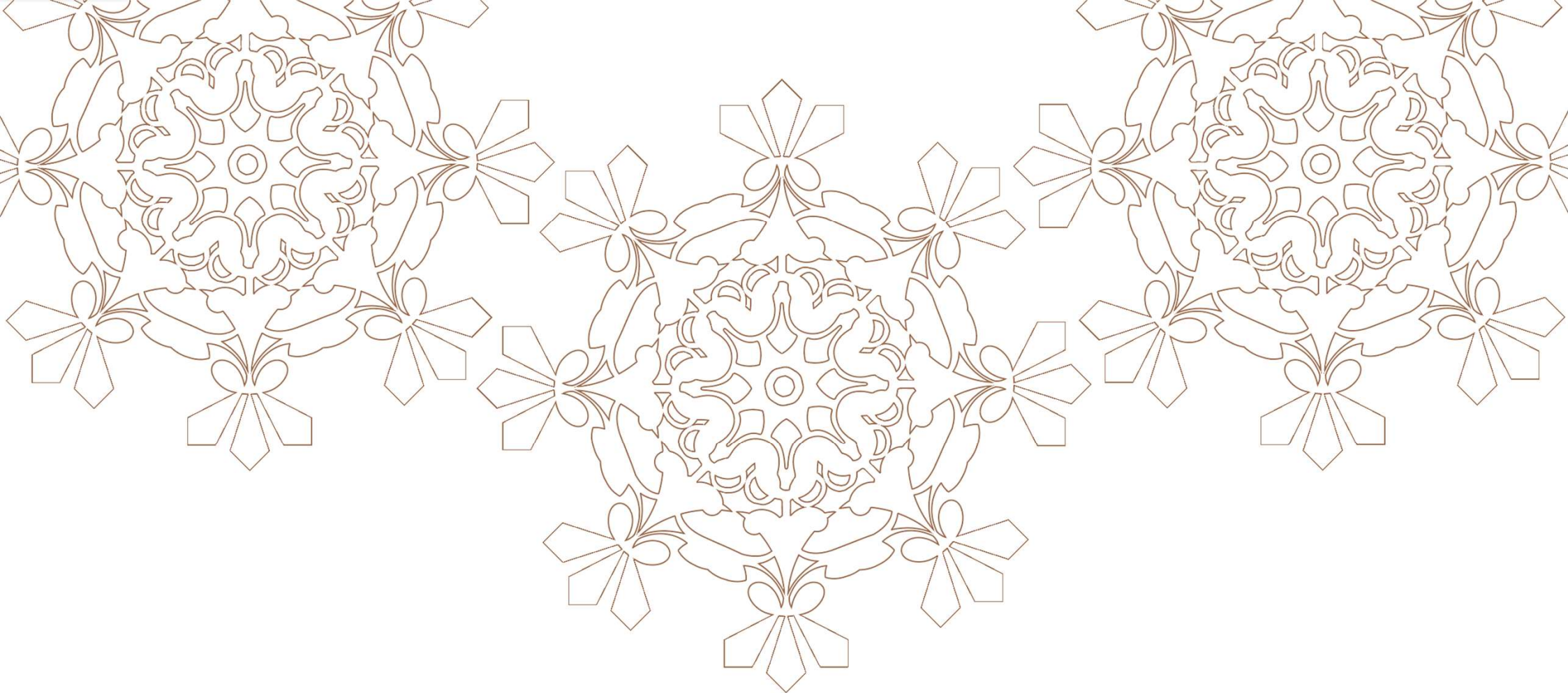
270 € (VAT INCLUDED)

You can choose WINE PAIRING / 125 € (VAT INCLUDED)



We recommend to try to be sustainable, the anticipation of the choice of the tasting menu. It is a small gesture that will help us to ensure the proper handling of the product and, consequently, the environment. * The menu may undergo some changes due to the temporary nature of the products.





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

#EatingHistory



travesía andalusi

FIN DEL SIGLO DE ORO ESPAÑOL

S.XVII

Octava temporada { 2023 - 2024





L'entrée de l'Espagne dans l'ère moderne coïncide avec plusieurs événements historiques d'importance capitale qui vont changer à jamais le pays lui-même, l'Europe elle-même et le monde entier.

A la fin de la reconquête par les Rois Chrétiens Isabelle et Fernando avec la prise de Grenade, la découverte du Nouveau Monde et l'expulsion des Juifs, qui avaient déjà exécuté, sous la pression de la papauté, le reste des pays chrétiens de l'Europe dès le début du XIIe siècle.

Ces faits recueillis en si peu de temps, pas plus de cinq ans, ont été d'authentiques aiguillons qui ont déclenché une révolution culturelle dans le germe de laquelle la prodigieuse culture hispano-musulmane n'est pas très éloignée d'al-Andalus, et grâce à l'École des Traducteurs de Tolède, il voyageait déjà à travers l'Europe, pas plus que les nouveautés en termes de flore, de faune et d'autres merveilles qui arrivaient sur le continent depuis le Nouveau Monde et ses cultures.

Dans la saison précédente de Noor, 2022 -2023. Le chef Morales nous a emmenés sur le chemin de la lumière, où il a décrypté pour ses clients les liens avec le nouveau monde et le monde oriental, le tout en Al-Andalus. Dans celui-ci, **2023-2024**, il interprète **le voyage des andalous et l'âge d'or espagnol** dans ses créations que l'on retrouvera dans les menus 3 Noor: **Mudéjar, Morisco, Al-Yazira**

Dans celui qu'ils choisiront, ils pourront profiter des prodigieux arômes et saveurs de cette époque que seules la sensibilité et la capacité du chef Morales peuvent apporter à sa cuisine pour exécuter ces plats.

MUDÉJAR

Les mudéjars étaient des citoyens nés dans la péninsule qui pratiquaient la foi musulmane et qui vivaient en paix, en général, avec la population chrétienne et juive convertie. Ils ont gardé us et coutumes, le chef Morales les honore dans la conception de ses plats.

MORISCO

Le morisco est l'habitant naturel de la péninsule ibérique qui avait pratiqué l'islam et s'était converti au christianisme à la fin de la reconquête par les rois chrétiens. Le chef Morales montre le produit de cette fusion culturelle et son évolution.

AL-YAZIRA

En arabe, cela signifie l'île ou la péninsule. Il semble que les Arabes appelaient Gibraltar al-Yazirat al-Hadrá, puisqu'il s'agit bien d'une péninsule et qu'elle est ou était verte, située en face de l'actuelle ville d'Algésiras, qui porte le même nom depuis cette époque, le chef Morales en Noor, propose cette réinterprétation de l'influence qui perdure.



PAIN NOIR, HARICOT, MOLE et mayonnaise aux ANCHOIS

CONCOMBRE EN VINAIGRETTE et menthe orange

TARTARE DE CERF et roses de courgettes

BEIGNETS au FROMAGE et au safran

FLAN AU KHAN, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, CAVIAR, PIMENT habanero et CÂPRIER

KARIM DE PIGNONS et POMME verte avec RAS-EL-HANOUT

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de POULET rôti y CALMAR

COLIN À LA VAPEUR à la COURGE et VANILLE

PIGEON RÔTI avec TOMATES rôties, bouillon aux OIGNONS et pâté

Sorbet D'ORANGE, fleur d'oranger, amande, huile d'olive et menthe poivrée

GÂTEAU aux CAROUBES

160 €

(TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une SÉLECTION de vins/75 € (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.





PAIN NOIR, HARICOT, MOLE et mayonnaise aux ANCHOIS

CONCOMBRE EN VINAIGRETTE et menthe orange

TARTARE DE CERF et roses de courgettes

BEIGNETS au FROMAGE et au safran

FLAN AU KHAN, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, CAVIAR, PIMENT habanero et CÂPRIER

GELÉE d'épinards, HUITRES marinées, crème de MOUTON et POIVRON vert

KARIM DE PIGNONS et POMME verte avec RAS-EL-HANOUT

CREVETTES, endive, CAVIAR, LARD IBÉRIQUE avec ÉPICES du désert et vinaigre PX

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de POULET rôti y CALMAR

LOUP, anchois, POUTARGUE et concombres marinés

Poivron DOUX CHOCOLAT, SARRASIN, viande séchée DE BŒUF et fromage LABNÉ

COLIN À LA VAPEUR à la COURGE et VANILLE

PIGEON RÔTI avec TOMATES rôties, bouillon aux OIGNONS et pâté

Sorbet D'ORANGE, fleur d'oranger, amande, huile d'olive et menthe poivrée

GÂTEAU aux CAROUBES

185 €

(TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une SÉLECTION de vins/90 € (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.





al-yazira

PAIN NOIR, HARICOT, MOLE et mayonnaise aux **ANCHOIS**

CONCOMBRE EN VINAIGRETTE et menthe orange

TARTARE DE CERF et roses de courgettes

BEIGNETS au **FROMAGE** et au safran

HOMARD bouilli et décoquéillé avec figues et **POUCES-PIEDS**

CAILLE au Noor style

FLAN AU KHAN, jaune d'œuf de poules élevées en plein air, **CAVIAR, PIMENT** habanero et **CÂPRIER**

GELÉE d'épinards, **HUITRES** marinées, crème de **MOUTON** et **POIVRON** vert

KARIM DE PIGNONS et **POMME** verte avec **RAS-EL-HANOUT**

CREVETTES, endive, **CAVIAR, LARD IBÉRIQUE** avec **ÉPICES** du désert et vinaigre **PX**

PÂTES DE BLÉ DUR, beurre fumé, bouillon de **POULET** rôti y **CALMAR**

CIVET DE CHEVREUIL "adobado", haricots verts y soyeux

LOUP, anchois, **POUTARGUE** et concombres marinés

Poivron **DOUX CHOCOLAT, SARRASIN**, viande séchée **DE BŒUF** et fromage **LABNÉ**

COLIN À LA VAPEUR à la **COURGE** et **VANILLE**

PIGEON RÔTI avec **TOMATES** rôties, bouillon aux **OIGNONS** et pâté

PÊCHE, fromage de chèvre et **CAVIAR**

Sorbet **D'ORANGE**, fleur d'oranger, amande, huile d'olive et menthe poivrée

Glace à **L'AUBERGINE, DATTES** et **SÉSAME** BLANC

GÂTEAU aux **CAROUBES**

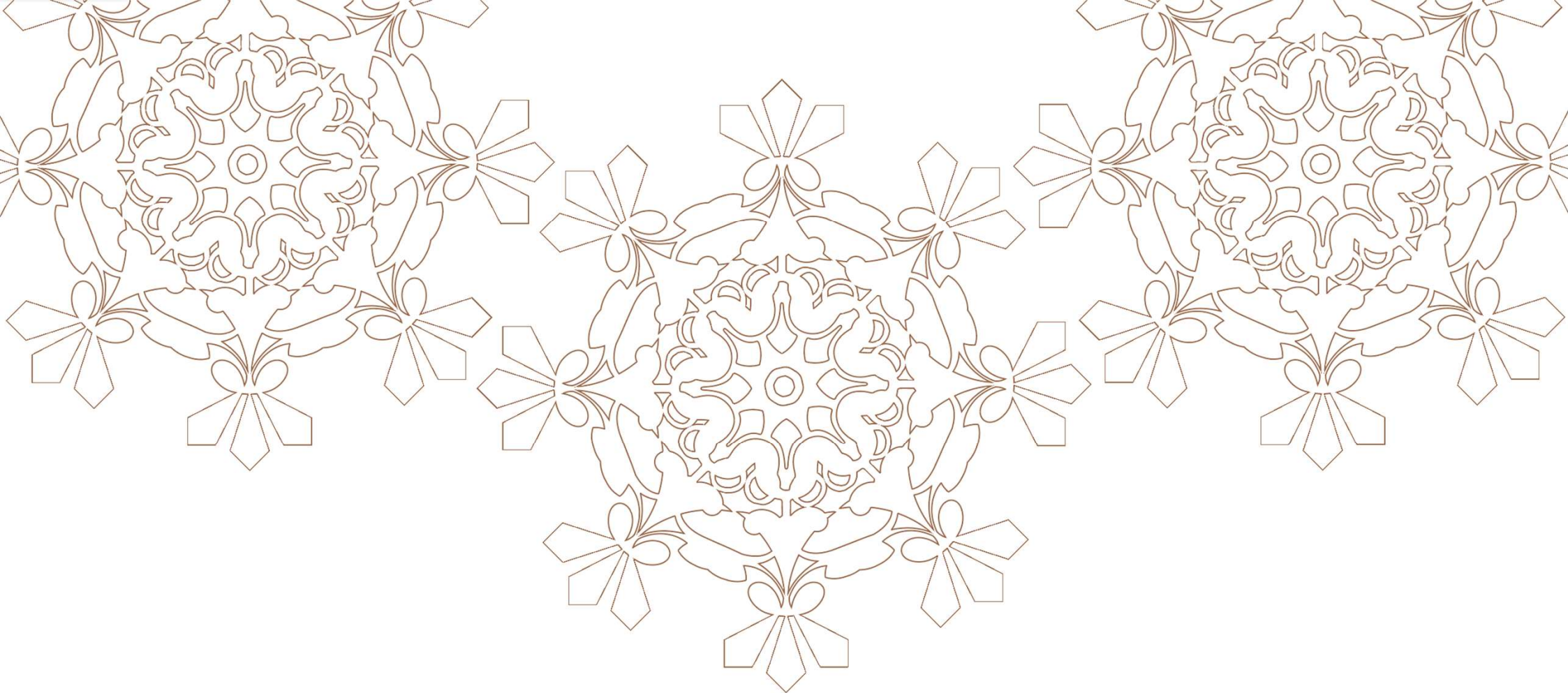
270 € (TVA INCLUSE)

Il est possible de choisir une **SÉLECTION** de vins/125 € (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.





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

EatingHistory