



edad moderna  
FIN DE CICLO  
S.XVIII

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.



PACO  
MORALES

Paola GUALANDI

### 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 adecuará 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.



# Tanweer

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

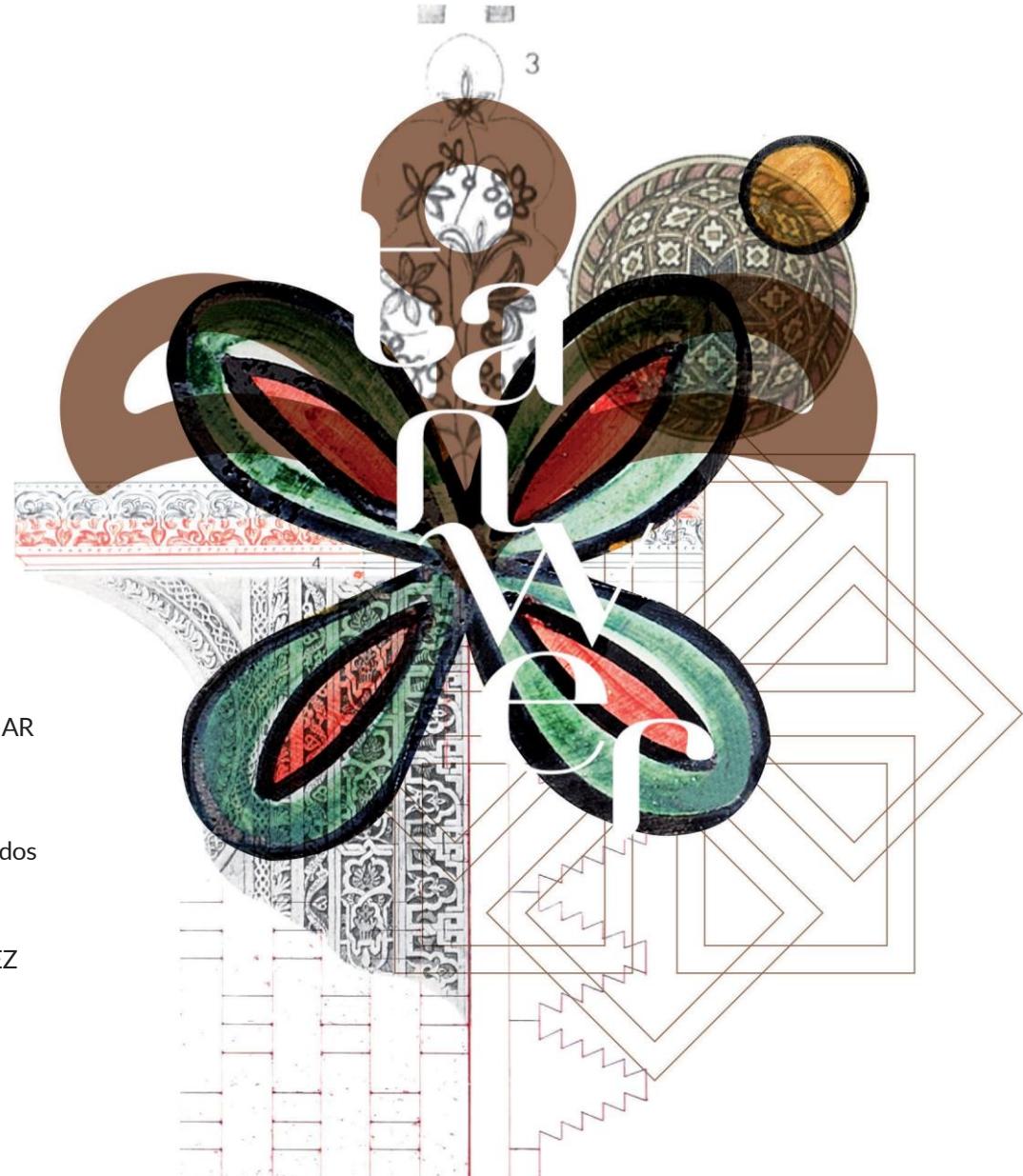
Sorbet de PIÑA, untuoso de ANÍS, trigo SARRACENO, MASCARPONE y vinagre de JEREZ

Tarta de ALGARROBA

170 €

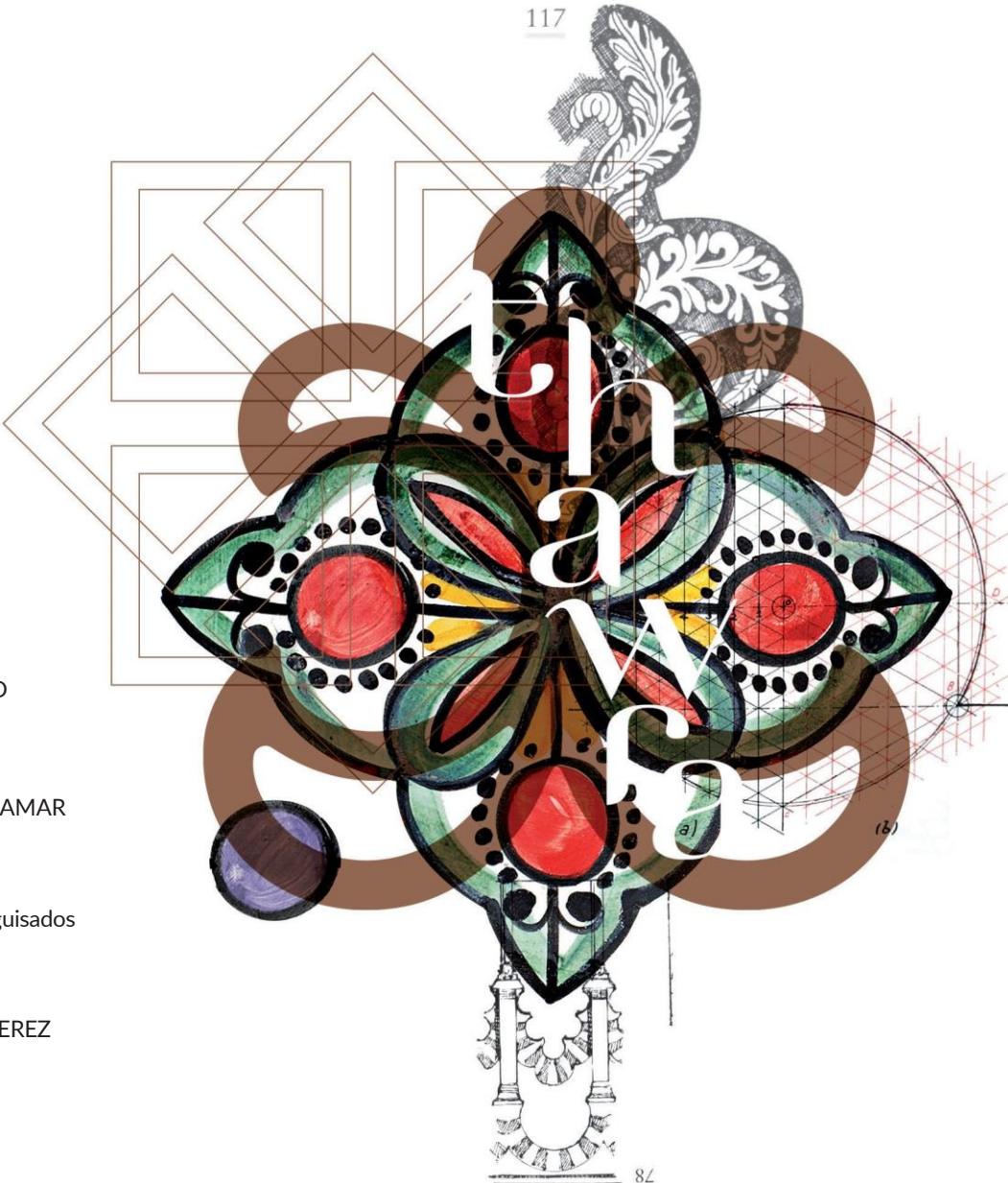
(IVA INCLUIDO)

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 PIMENTA 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)

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.





212

- 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
- Sorbet 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.



263

265





#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

PAOLA  
GUJALANDI



edad moderna  
FIN DE CICLO  
S.XVIII

Novena temporada { 2024 - 2025 }



As is tradition in this house, Noor will offer three menu options to its clientele, who will find it easy to identify them with terms that refer to the relevant events that characterized the eighteenth century, a period that the kitchens of chef Paco Morales and Paola Gualandi will use this season.

### TANWER

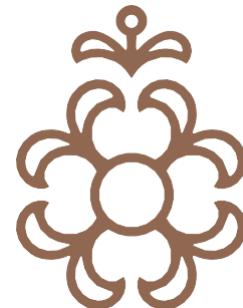
The ILLUSTRATION of the eighteenth century was the prelude to the substantial transformations that occidental society would experience, initiated with the Declaration of Independence of the Thirteen United States of America in 1776, to take place in Europe a few years later with the French Revolution of 1789. Andalusian wisdom, which had also penetrated into France, impregnated at this epoch the renaissance of French cuisine, which was already considered the highest category on the continent.

### THAWRA

The political REVOLUTION, which took place throughout the century and made possible the adaptation of society to the future Industrial Age, with the rise to power of the bourgeois class - and their culinary tastes - developed in parallel in the kitchen. On the solid foundation of Andalusian culinary culture, Andalusian cuisine received the powerful influences of French culture, in which it would undoubtedly find the ingredients on which to base its own turn to the robust identity that is summed up in today's cuisine.

### TAQADUM

PROGRESS was the inherent outcome of the political revolution itself, in which the fundamental changes that inaugurated the coming to power of bourgeois society in the occidental world were generated. The ascending social forces of the century gradually adopted the gastronomic tastes of those who were to be overthrown at the end of the century, giving rise to the modern cuisine of the 19th century, which in Andalusia would reach virtuosity in the following centuries.



PACO  
MORALES

GFP  
PAOLAGUALANDI



POMEGRANATE dressing

TURMERIC BREAD, KALAMATA mayonnaise and cured DEER

Fried Bun with "OLLA PODRIDA"

OVERSEAS COD pie

PUCHERO ROYAL, egg yolk, BOTTARGA, CAVIAR and mint leaf

White SESAME KARIM with its ice cream, green apple and DESERT CAVIAR

DURUM WHEAT PASTA, smoked Butter, VEGETABLES broth BRANDY with BRANDY and SQUID

GRILLED SEABASS with pickled of ROSES, burnt LEMON and VERDINA BEANS

Roasted LAMB SHOULDER, WAGYU A5 with different ages of the te and stewed CASHEWS

PINEAPPLE sorbet, unctuous of ANISEED, BUCKWHEAT, MASCARPONE and SHERRY vinegar

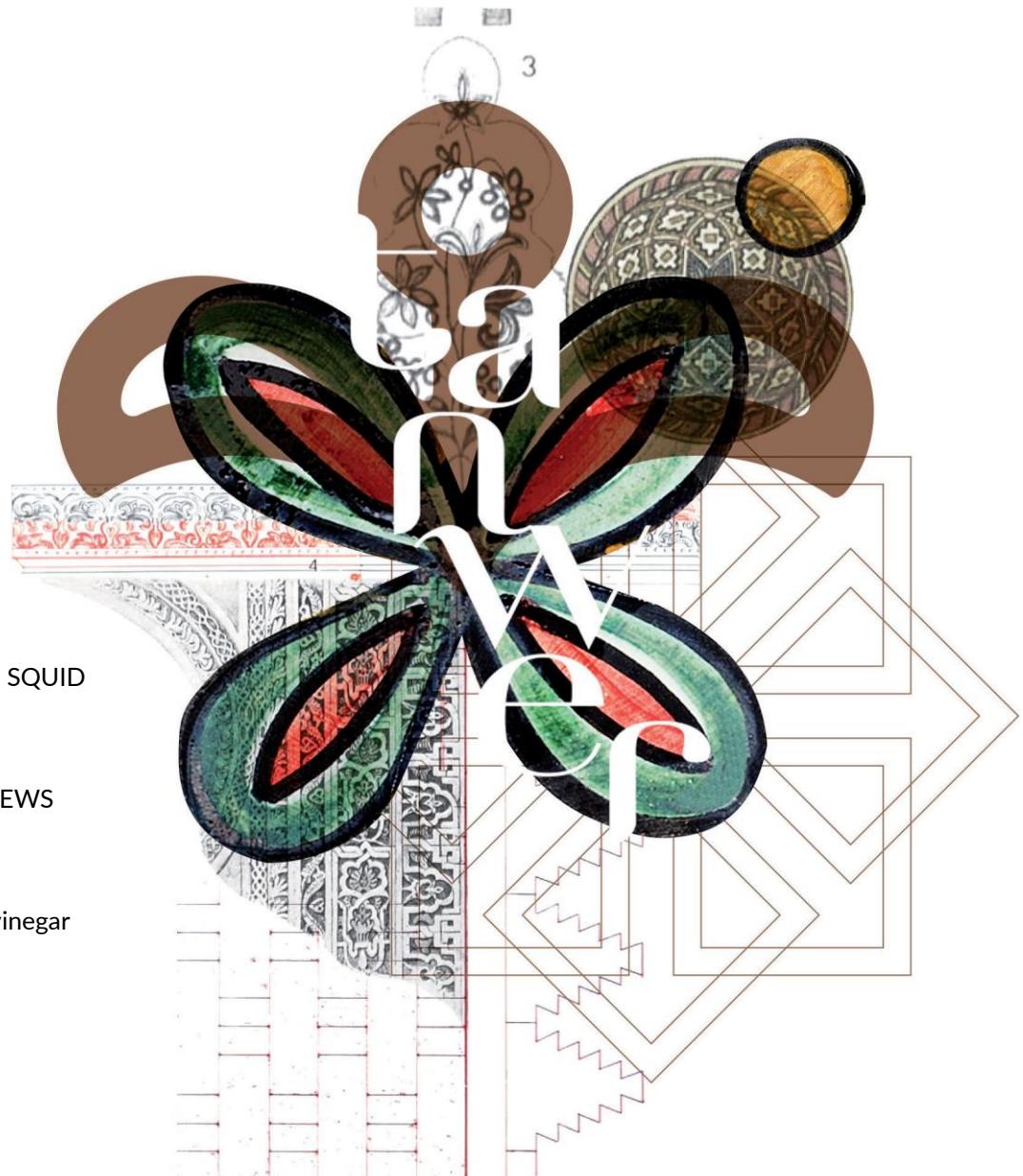
CAROB Tart

170 €

(VAT INCLUDED)

You can choose WINE PAIRING / 80 € (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

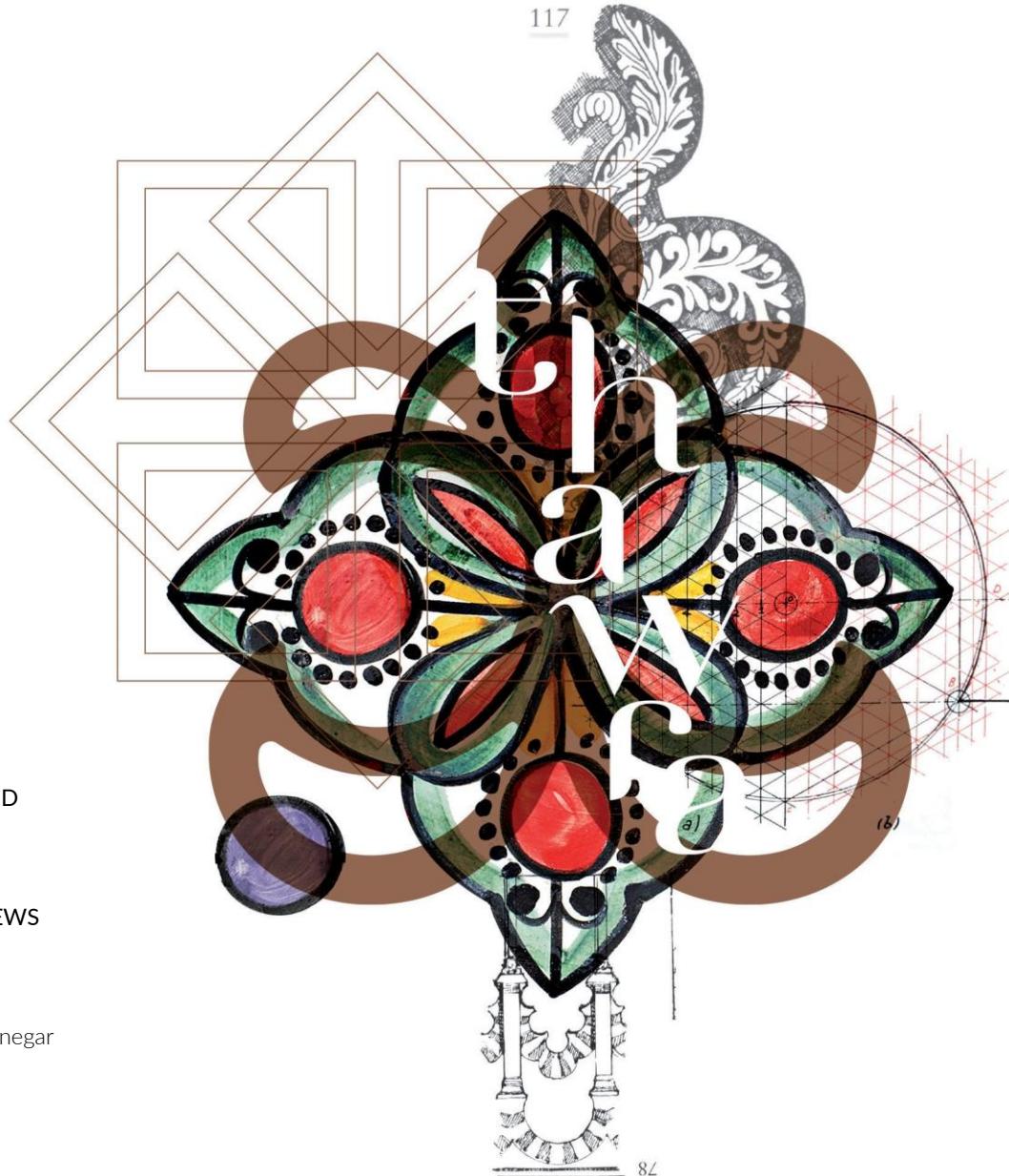




**thawra**

- POMEGRANATE dressing
- TURMERIC BREAD, KALAMATA mayonnaise and cured DEER  
Fried Bun with "OLLA PODRIDA"
- OVERSEAS COD pie
- PUCHERO ROYAL, egg yolk, BOTTARGA, CAVIAR and mint leaf
- GRAPEFRUIT gele, PICKLED, SHRIMP and blue CHEESE snow
- MACERATED OYSTER in sauté SPINACH, dates and pine nuts
- White SESAME KARIM with its ice cream, green apple and DESERT CAVIAR
- TUNA BELLY with its onion stew, PISTACHIO and green PEPPER
- DURUM WHEAT PASTA, smoked Butter, VEGETABLES broth with BRANDY and SQUID
- GRILLED SEABASS with pickled of ROSES, burnt LEMON and VERDINA BEANS
- Roasted LAMB SHOULDER, WAGYU A5 with different ages of the te and stewed CASHEWS
- PINEAPPLE sorbet, unctuous of ANISEED, BUCKWHEAT, MASCARPONE and SHERRY vinegar
- CAROB Tart
- 195 €  
(VAT INCLUDED)
- You can choose WINE PAIRING / 95 € (VAT INCLUDED)

117



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





# taqadum

POMEGRANATE dressing

TURMERIC BREAD, KALAMATA mayonnaise and cured DEER

Fried Bun with "OLLA PODRIDA"

OVERSEAS COD pie

Red PRAWN, RAZOR SHELL, SNAIL with Moroccan lemon and pickled ALMOND

PUCHERO ROYAL, egg yolk, BOTTARGA, CAVIAR and mint leaf

GRAPEFRUIT gele, PICKLED, SHRIMP and blue CHEESE snow

MACERATED OYSTER in sauté SPINACH, dates and pine nuts

White SESAME KARIM with its ice cream, green apple and DESERT CAVIAR

TUNA BELLY with its onion stew, PISTACHIO and green PEPPER

Warm SALAD of cured PIGEON in tomato, cumin and TOMATO sauce

DURUM WHEAT PASTA, smoked Butter, VEGETABLES broth with BRANDY and SQUID

MUDEJAR DUCK FOIE, PEAR and CITRUS stock

GRILLED SEABASS with pickled of ROSES, burnt LEMON and VERDINA BEANS

Roasted LAMB SHOULDER, WAGYU A5 with different ages of the te and stewed CASHEWS

GOAT CHEESE, roasted aubergine, 25 years P.X vinegar and iberic BACON with CAVIAR

PINEAPPLE sorbet, unctuous of ANISEED, BUCKWHEAT, MASCARPONE and SHERRY vinegar

CAROB Tart

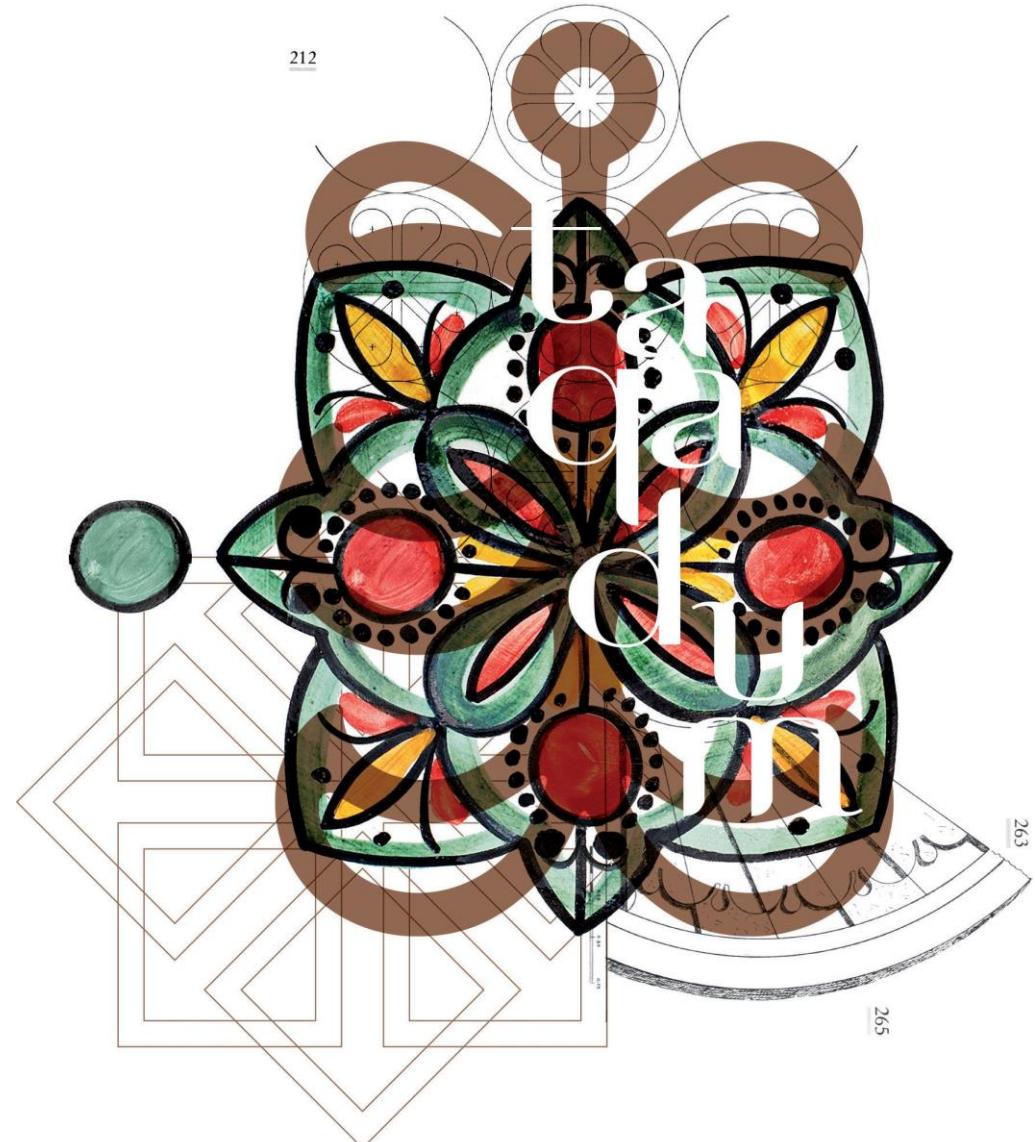
285 €

(VAT INCLUDED)

You can choose WINE PAIRING / 135 € (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

212





#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

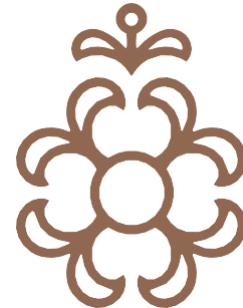
PAOLA  
GUJALANDI



edad moderna  
FIN DE CICLO  
S.XVIII

Novena temporada { 2024 - 2025 }





PACO  
MORALES

Paola GUALANDI

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 fais marquant du 18ème siècle, époque qui traverse la cuisine du chef Paco Morales et de la Cheffe Paola Gualandi.

### TANWER

L'ILLUSTRATION du 18eme 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.

La savoir faire Andalou qui avait imprégné la France à cette époque a entraîné une 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 19eme siècle que les Andalous ont rendue vertueuse cours des siècles suivants.



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

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

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

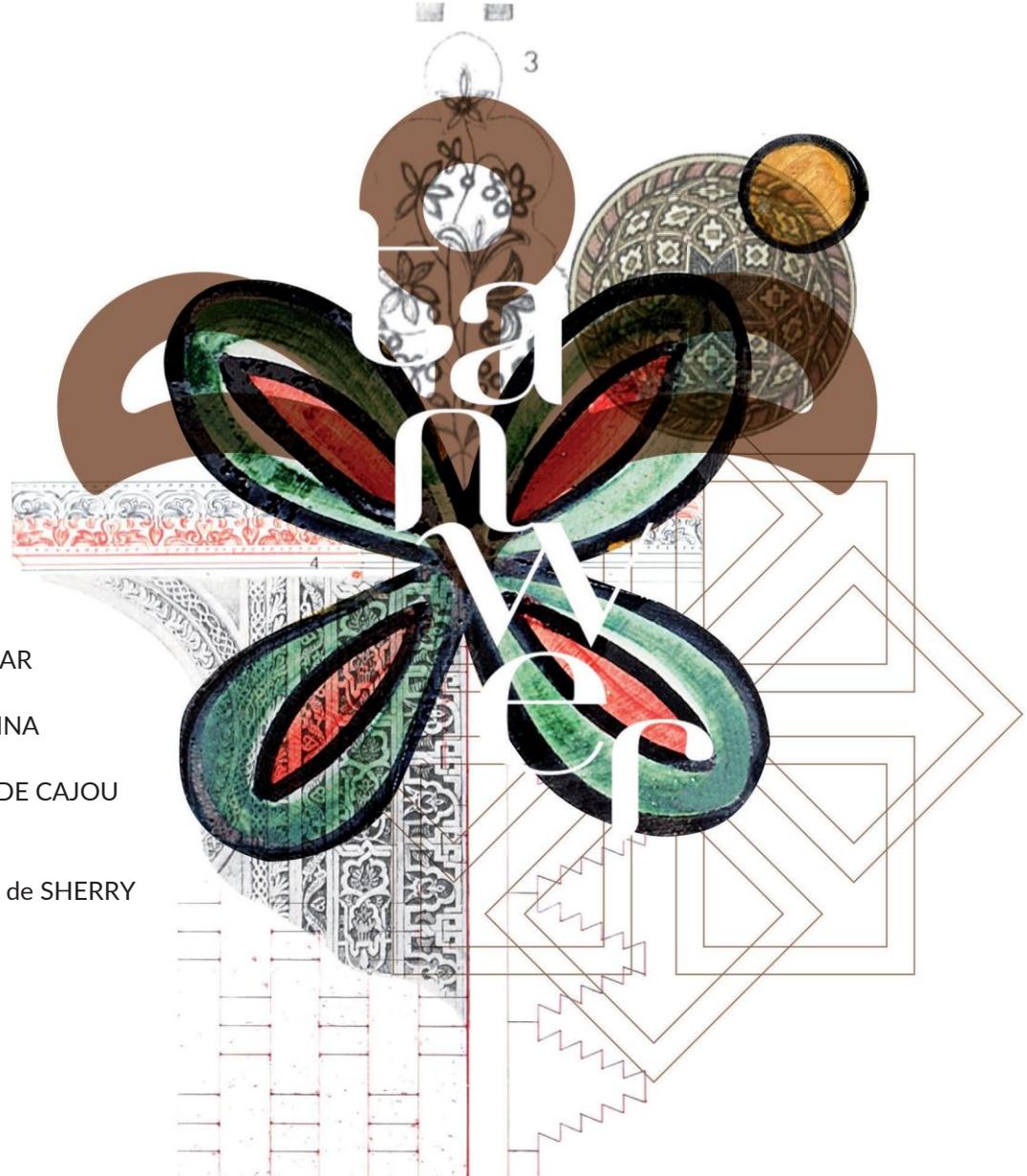
Sorbet à L'ANANAS, onctueuse D'ANIS, SARRASIN croustillant, MASCARPONE et vinaigre de SHERRY

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 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.





# thawra

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 SÉSAMÉ blanc avec sa glace, pomme verte et CAVIAR du DÉSERT

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

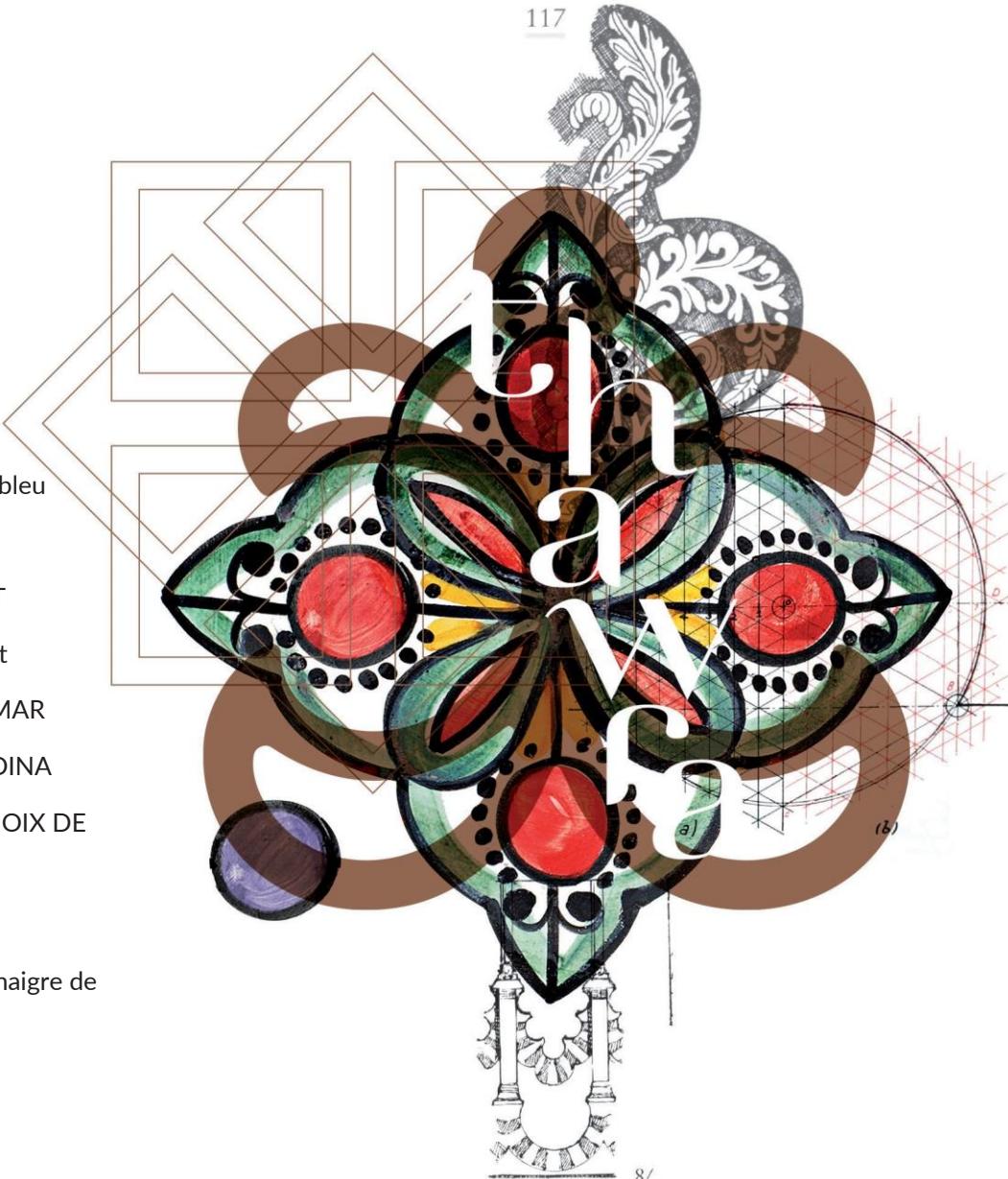
195 €

(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.

117







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 SÉSAMÉ blanc avec sa glace, pomme verte et CAVIAR du DÉSERT

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

SALADE tempérée 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 menue dégustation à l'avance. C'est un petit geste qui nous aide dans la bonne marche du traitement du produit et par conséquent de l'environnement. \* Le menu peut être modifié en raison des produits saisonniers.

212





#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

PAOLA  
GUJALANDI