



MENÚ

# atarde

SAN VALENTÍN 2019

 **noor**  
restaurant



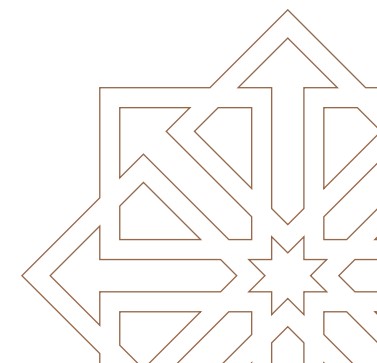
MENÚ  
**alarde**

**PAN** de **LIMÓN QUEMADO**, bonito semicurado y **ALBAQDUNIS**  
**ALIÑO** de **PEPINO** y menta naranja  
**TARTAR** de **VACA**, cogollo y emulsión de buey curado  
**BOTARGA** de **GARUM** andalusí

**ESPINACAS**, queso de oveja, **PISTACHO FRESCO** y romero  
**KARIM DE ALMENDRA** tostada, erizo del **SÁHARA**  
y manzana verde con **ZUMAQUE**  
**SETAS** salteadas, yema de huevo de campo y caracoles a la menta  
**MENESTRA** de verduras, untuoso de **ABADEJO** y café  
**OSTRA** al natural con zumo de aceituna **KALAMATA**, gelée de  
cordero lechal y **KEFIR**  
**LUBINA** del estero del río **GUADALQUIVIR** con su tartar  
y emulsión de sus cabezas  
**PICHÓN** asado y reposado con **CEREZAS** torrefactadas y encurtidas  
en vinagre de manzana  
  
**NARANJA** del barrio con su sopa de **AZAHAR**, pesto dulce y albahaca  
**COCO** con lágrimas de aceituna negra y crema helada de cardamomo  
**ALGARROBA ALMORÁVIDE 2018**

**110 €**  
(IVA INCLUIDO)

Puede elegir **ARMONÍA** de vinos **60 €**  
(IVA INCLUIDO)





Pablo Ruiz Picasso, 8 · 14014 Córdoba  
+34 957 101 319  
info@noorrestaurant.es  
noorrestaurant.es

#EatingHistory