



POUR COMMENCER LE VOYAGE

Les saveurs de notre terre voyagent
et rencontrent le monde.

Jambon ibérique 100 % bellota Avec pain cristal, tomate râpée et huile d'olive vierge extra de Córdoba 6.50€	15€ / 27€
Anchois de Santoña ouvert en papillon sur pain regañá et poudre de tomate	4.80€/pièce
Sélection de fromages de notre région	19.50€
Salmorejo de saison Notre version fraîche et créative du salmorejo, préparée avec les fruits de saison.	10.50€
Mazamorra aux amandes, figues marinées et anchois au vinaigre	13.50€
Salade de pommes de terre à la péruvienne Ají et citron vert, des saveurs surprenantes.	12.50€
Yam Khai Dao · Salade thaïe à l'œuf frit Avocat, herbes fraîches et sauce thaïe citronnée et épicée.	15.50€
Bonite marinée à la péruvienne, jeunes pousses et radis	16€



RACINES DE CÓRDOBA · UN VOYAGE AUTOUR DU MONDE
Notre cuisine naît à Córdoba et voyage sans frontières.
Tradition, saveurs du monde et une autre façon de penser la cuisine.

SOJO FUSIÓN

*Cordoue est notre origine.
Le monde, notre inspiration.*

DE LA MER AU MONDE

Saveurs de l'océan, esprit voyageur.

Petit sandwich de calamars à l'aioli dans un pain bretzel	5.80€
Tataki de thon, maïs croustillant, mayonnaise au soja et wakamé	17.50€
Poke de poisson du jour, avocat, riz, légumes frais et sauce orientale	15.50€
Faux risotto de calamar, poulpe grillé et aioli à l'ají amarillo	19.50€
Morue gratinée à l'ail noir, pommes de terre au paprika et poitrine de porc croustillante de Soria	18.50€

NOTRE CÔTÉ CARNIVORE

Des plats de caractère, sans frontières.

Longe de bœuf maturé grillée et purée de pommes de terre à la truffe	26€
Tataki de presa de porc ibérique de Los Pedroches et chop suey de légumes	22€
Queue de taureau mijotée et frites · Saveurs de Córdoba	21.50€
Japo-Burger · Bœuf à la japonaise, shichimi, guacamole, wakamé, pico de gallo et mayonnaise au soja	15.50€
Joues de porc ibérique au curry vert thaï, riz basmati et pak-choï	18.50€
Tajine de poulet, couscous épicé et oignon caramélisé · Essence du Maroc	16.50€



UN VOYAGE À TRAVERS FUSIÓN

Moules au chorizo ibérique et sauce kimchi	15.50€
Bull-Taco · Queue de taureau, guacamole, chimichurri et sriracha	8€
Bao croustillant aux tripes, museau et pieds de porc, herbes fraîches et oignon mariné	8.50€
Croquettes de pot-au-feu au jambon ibérique bellota	13.50€
Flamenquín de pluma de porc ibérique, poivron vert, oignon caramélisé et fromage fondant	21€
Riz crémeux aux foies, jambon ibérique et touche de menthe	17.50€
Nouilles chinoises sautées, poitrine de porc ibérique et oignon nouveau	12.50€

NOS DESSERTS MAISON

Brownie maison aux noix et glace à la banane spéciale	7€
Cheesecake maison et caramel au dulce de leche	7€
Gâteau aux carottes maison et glace à la vanille	7€
Une fin inattendue Laissez-vous surprendre par notre création sucrée de saison. Des saveurs qui changent, des ingrédients au fil des saisons et un dessert différent à découvrir.	7€

