




Bodega
San Cristóbal
DESDE 1967



El origen de la taberna San Cristóbal se remonta al año 1942, cuando el matrimonio conformado por José Salcedo Martín y Rafaela Cabello Molina adquirió la antigua “Taberna Salcedo”. La inauguración de dicho espacio, situado en la planta baja de un inmueble de la calle Mariano de Cavia, inició una tradición hostelera de carácter familiar, fundamentos sencillos e identidad popular cuyos principios se mantienen aún vigentes.

Posteriormente, la empresa familiar se asentó en el local número 4 de la calle Rodolfo Gil a partir del 11 de Febrero de 1967, cuando el establecimiento fue nombrado como “Taberna San Cristóbal”. Emplazamiento y denominación preservados hasta nuestros días gracias a la transmisión intergeneracional del legado fundacional, en debida conjunción con los avances sociales y gastronómicos.

Tras décadas formando parte inherente de la Historia de Córdoba, la tercera generación familiar, en paralelo a la preservación y fomento del negocio original, ha fundado un nuevo espacio gastronómico en el centro de la ciudad. De este modo, se pretende trasladar la esencia de una de las tabernas más identitarias y auténticas de la localidad al corazón de la misma, aproximando su tradición culinaria y presentando su desarrollo histórico a la sociedad cordobesa. La Taberna San Cristóbal, más de ochenta años después de su fundación, ofrece a la ciudad de Córdoba un nuevo establecimiento dedicado a la promoción de nuestro pasado y presente gastronómico. Un legado único que continúa siendo conservado y perfeccionado con riguroso esmero.

El nuevo local pretende ofrecer a sus clientes una experiencia gastronómica rica y variada, empleando productos de máxima calidad elaborados con pulcritud. Un espacio dedicado a proponer la degustación de platos tradicionales cordobeses confeccionados desde la fundación de la taberna original y otros incorporados posteriormente con un sello propio distintivo. Procurando así que, trasladando su esencia idiosincrásica primigenia, el sabor, la cercanía y la tertulia conformen las bases de un ambiente auténtico destinado a garantizar una experiencia única a sus clientes. La Bodega San Cristóbal llega al centro de Córdoba como referente gastronómico, lugar de encuentro y custodio generacional de la esencia misma de la propia ciudad.

Aperitivos

- Ensaladilla rusa (casera)
- Boquerones en vinagre (elaboración propia)
- Anchoas en salazón
- Lomito de salmón ahumado
- Bacalao crudo en aceite de oliva
- Sardina ahumada con mazamorra
- Mojama de atún
- Paté de perdiz

Chacinas

- Salchichón Sendra
- Lomito de presa ibérico 100% bellota
- Queso añejo (manchego)



Bodega San Cristóbal
DESDE 1967

Entrantes

- Berenjenas fritas con miel
- Salmorejo con huevo y jamón
- Mazamorra (casera)
- Croquetas caseras (puchero y rabo de toro)
- Cogollitos con ajitos fritos
- Ensalada de la casa
- Surtido de setas a la plancha
- Pisto (casero)
-

Para los más pequeños

- Huevos fritos con patatas fritas
- Croquetas de puchero con patatas
- Lagrimitas de pollo

Revueltos

- Setas, gambas y salmón (especialidad)
- Bacalao y patata
- Habitas baby con huevos fritos
- Huevos fritos, patatas y jamón ibérico

Pescados

- Araña frita o plancha (especialidad)
- Boquerones fritos
- Calamares fritos
- Choco frito
- Japuta en adobo
- Calamaritos a la plancha
- Lomo de bacalao con tomate

Nuestros guisos

- Rabo de toro
- Carrillada de cerdo
- Callos de ternera
- Riñones de cerdo al Montilla-Moriles
- Sangre encebollada
- Carne con tomate

Carnes

- Churrasco (solomillo de cerdo)
- Presa ibérica
- Lomo bajo de vaca
- Solomillo de vaca
- Solomillo de vaca con foie
- Riñones de cordero
- Cochifrito con ajitos fritos
- Flamenquín de lomo y jamón (casero)
- San Jacobo de lomo, queso y jamón (casero)

Postres

- Tarta de queso con frutos rojos
- Tarta de chocolate
- Pudding de piñones
- Tocino de cielo
- Pastel cordobés



DESDE 1967

Bodega San Cristóbal



C/ Manuel de Sandoval, 2 · 14001, Córdoba

Tel.: 957 39 11 11

www.bodegasancristobal.es

Reservas@bodegasancristobal.es

