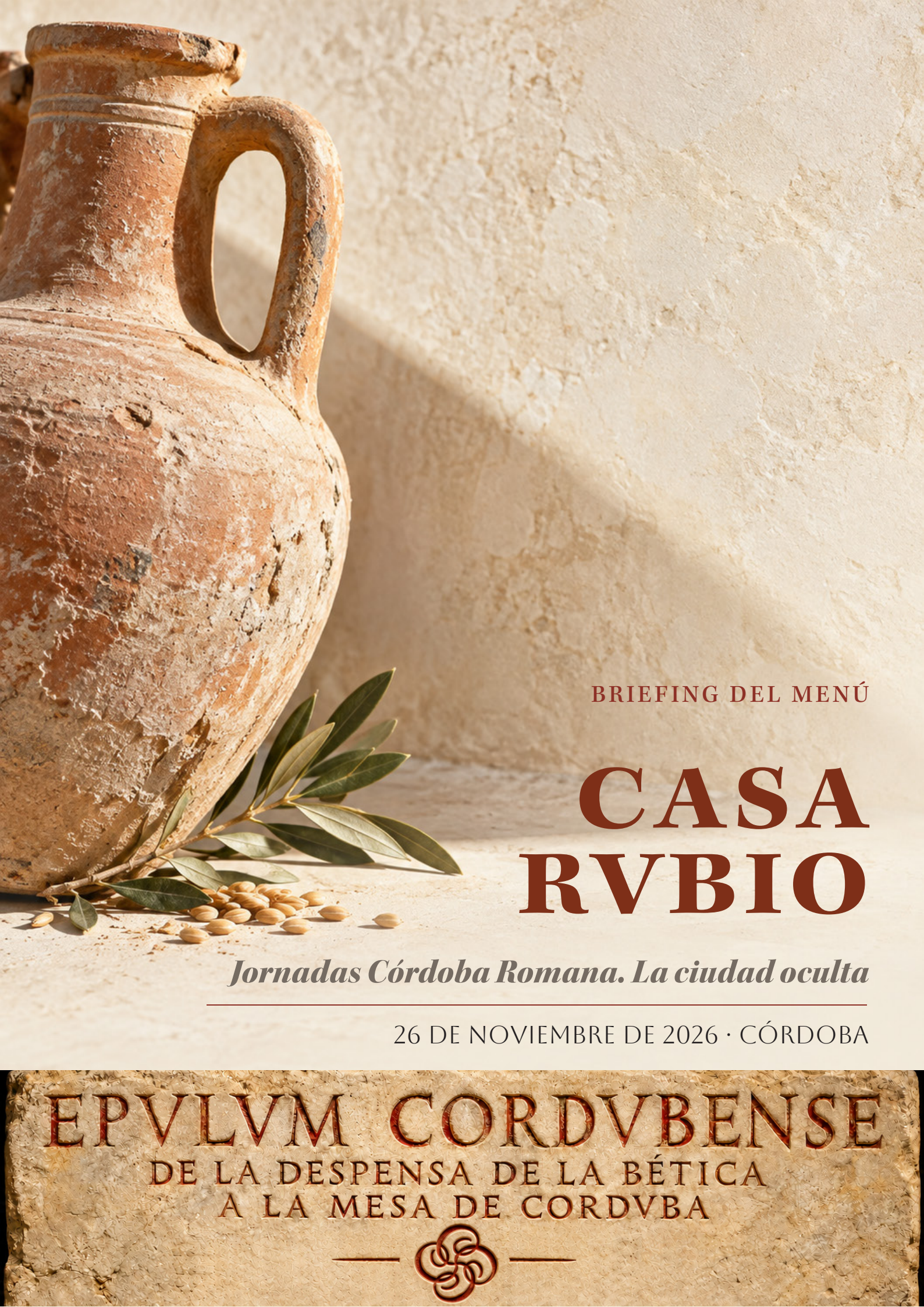


BRIEFING DEL MENÚ

CASA RVBIO

Jornadas Córdoba Romana. La ciudad oculta

26 DE NOVIEMBRE DE 2026 · CÓRDOBA

EPVLVM CORDVBENSE

DE LA DESPENSA DE LA BÉTICA
A LA MESA DE CORDVBA

CORDUBA, EL BAETIS Y LA DESPENSA

Base histórica y narrativa del menú

Esta cena propone un recorrido por la Corduba del siglo II d. C., convertida ya en Colonia Patricia, capital de la provincia Bética y una de las ciudades más relevantes de la Hispania romana. Su posición entre la Campiña, Sierra Morena y el río Baetis favoreció el desarrollo de un importante centro político, administrativo y comercial.

Estrabón, geógrafo romano dejó constancia de que el Baetis era navegable desde el mar hasta Corduba. Las embarcaciones de mayor tamaño alcanzaban Hispalis, mientras que las mercancías destinadas a los enclaves situados río arriba continuaban su viaje en naves menores y barcas fluviales.

El arqueólogo *Desiderio Vaquerizo* ha definido Córdoba como una «ciudad puente»: un punto de conexión entre el norte y el sur, la Sierra y la Campiña, cuyo desarrollo estuvo estrechamente relacionado con el control del río.

Corduba ocupaba el lugar hasta el que podían llegar embarcaciones de cierto calado. Esta posición favoreció la aparición de un puerto, embarcaderos, almacenes y espacios destinados a recibir, transformar y distribuir mercancías.

Desde este enclave se daba salida a los metales de Sierra Morena y, más adelante, al aceite de oliva, el vino, los cereales, la cera, la miel, la lana, la piedra, la madera y el corcho. En sentido contrario, el río facilitaba la llegada de salazones, cerámicas, mármoles, productos de lujo, personas e influencias procedentes de diferentes lugares del Imperio.

Los estudios de *Enrique Melchor Gil* permiten entender el Baetis como la principal arteria comercial del sur peninsular. El transporte fluvial movía grandes cantidades de mercancías con mayor rapidez y menor coste que por tierra, y se integraba en una red de calzadas, puentes, puertos y caminos.

Sobre esta base se construye EPVLVM CORDVBENSE: cuatro platos elaborados con productos disponibles en la Bética romana, reinterpretados desde la cocina actual y acompañados por vinos vinculados al territorio.

DE LA CAMPIÑA AL BAETIS Primeros capítulos del recorrido

I LA CAMPIÑA LLEGA A CORDUBA

TORTA CRUJIENTE DE ESPELTA, CREMA DE HABAS, QUESO DE CABRA, ACEITUNAS ALIÑADAS Y ACEITE DE LA BÉTICA

Cereales, legumbres, queso, aceitunas y aceite. Productos que llegaban a la ciudad desde las explotaciones agrícolas de la Campiña.

MARIDAJE · Yema de Tinaja · Hermanos Gracia.
La Campiña y una cultura del vino que hunde sus raíces en la Antigüedad.



II MERCANCÍAS QUE REMONTABAN EL BAETIS

CABALLA CURADA, UVAS ENCURTIDAS, HINOJO Y ALIÑO DE GARUM

Las salazones y salsas de pescado viajaban desde el litoral por el Baetis hasta alcanzar el puerto fluvial de Corduba.

MARIDAJE · Fino Los Naranjos 7 años
Su carácter seco y salino acompaña el pescado curado y recuerda el origen marítimo de aquellas mercancías.



DEL PUERTO A LA MESA Capítulos finales del recorrido

III EL ENCUENTRO EN EL PUERTO DE CORDUBA

CORDERO ASADO, GARBANZOS ESPECIADOS, PUERROS BRASEADOS Y JUGO DE VINO, COMINO Y MOSTO

En el puerto confluían los productos agrícolas de la Campiña, la ganadería del interior y las mercancías procedentes de otros territorios. Desde este entorno, el aceite de la Bética emprendía por el Baetis su camino hacia los puertos atlánticos y Roma.

MARIDAJE · Amontillado San Ramón
La crianza y la profundidad del amontillado acompañan los sabores tostados, las especias y el jugo de vino.



IV VINO Y MIEL EN LA MESA CORDUBENSE

TORTA DE QUESO Y MIEL INSPIRADA EN EL SAVILLUM ROMANO, PERA AL VINO, HIGOS Y PIÑONES TOSTADOS

El vino, la fruta, los frutos secos, el queso y la miel cierran el recorrido con una interpretación actual de los sabores dulces presentes en la cocina romana.

MARIDAJE · Pedro Ximénez Alvear 1927
Las uvas pasificadas acompañan la miel, la fruta y los frutos secos del postre.



VINA ET PRETIVM Maridaje, vinos.

APERITIVO · VINOS AROMATIZADOS

Mulsum
Vino blanco joven de uva Pedro Ximénez, miel, pimienta negra y hierbas aromáticas.

PRIMERO

Yema de Tinaja - Hermanos Gracia
La campiña y la cultura del vino.

SEGUNDO

Fino Los Naranjos 7 años
El caracter salino de las mercancías que remontaban el Baetis.

TERCERO

Amontillado San Ramón
La profundidad del tiempo y las bodegas del territorio.

POSTRE

Pedro Ximénez Alvear 1927
Uvas pasificadas para acompañar la miel y la fruta.



MENÚ DEGUSTACIÓN

por persona · maridaje incluido
Degustación individual · servicio exclusivo a mesa completa

45 €

FUENTES DE REFERENCIA

Estrabón, Geografía, III, 2, 3 · Vaquerizo Gil, D. (2021), «Córdoba, puerto fluvial: el río Betis como vía de comunicación, civilización y comercio en época romana», pp. 463–510 · Melchor Gil, E. (2002), «La navegación por el Guadalquivir en época antigua y medieval», pp. 319–347 · Melchor Gil, E. (2008–2009), «El Baetis y la organización viaria del sur peninsular» · León Pastor, E. (2009–2010), «Portus Cordubensis».



Cabezas & Carmona
GRUPO DE EMPRESAS