

SUGERENCIAS

PARA COMPARTIR

CARPACHO DE REMOLACHA CON RICOTA ESPECIADA MIEL Y PISTACHOS 11,50€

BEET CARPACCIO WITH SPICED HONEY RICOTTA AND PISTACHIOS

CARPACCIO DE BETTERAVE, RICOTTA ÉPICÉE AU MIEL ET PISTACHES

스파이스 리코타치즈를 곁들인 비트 카르파초, 꿀과 피스타치오

PULPO LACADO CON SALSA YAKINIKU SOBRE PURE DE BONIATO..... 17,50€

LACQUERED OCTOPUS WITH YAKINIKU SAUCE ON SWEET POTATO PUREE

POULPE LAQUÉ À LA SAUCE YAKINIKU SUR PURÉE DE PATATE DOUCE

야키니쿠 소스의 바삭 구운 문어, 삼발 소스(매콤) 고구마 푸레

PATATAS BRAVAS 9,50€

SPICY POTATOES

PATATAS BRAVAS

스페인식 감자튀김, 웨지 감자와 매콤한 홈메이드 소스

CHICHARRONES IBERICO DE CÁDIZ AHUMADO CON LIMA, ACEITE

DE OLIVA Y SAL NEGRA..... 15,00€

SMOKED IBERIAN PORK RINDS FROM CÁDIZ WITH LIME, OLIVE OIL AND BLACK SALT

COUENNE DE PORC IBÉRIQUE FUMÉE DE CADIX AU CITRON VERT, HUILE D'OLIVE ET SEL NOIR

카디즈 스타일의 훈연 냉 제육, 라임 제스트와 엑스트라 버진, 블랙 솔트

POSTRES

TARTA DE NUTELA..... 6,00€

NUTELLA CAKE

GÂTEAU AU NUTELLA

누텔라 케이크



GRANOS
DE SÉSAMO



ALTRAMUCES



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



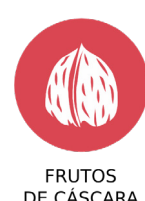
ÍÓXIDO DE AZUFF
Y SULFITOS



MOSTAZA



APIO



FRUTOS
DE CÁSCARA



LACTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

TAPAS

- KALTER CORDOBÉS SALMOREJO, MIT MASCARPONE, EISS UND SCHINKENSPÄNEN . . . 2,90€
SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN
- GEBRATENER FRISCHKUCHEN MIT MANGOSAUCE . . . 2,30€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO
- PILZCARPACCIO MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE, BALSAMICO-ESSIG UND SOJA . . . 1,80€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA
- RUSSISCHER SALAT . . . 1,80€
ENSALADILLA RUSA
- KARAMELLISIERTE CHORIZOS MIT WEIN UND ZIMT . . . 2,10€
CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA
- HÄNCHENBRATEN MIT BASMATI REIS . . . 2,90€
SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI
- EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR MIT KARTOFFELN UND TORREZNOD-ERDE . . . 3,10€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS
- OCHSEN-MINIBURGER MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, RUCOLA UND REMOULADE . . . 3,50€
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, RÚCULA Y SALSA TÁRTARA
- OCHSEN-MINIBURGER MIT ZIEGENKÄSE UND KANDIERTEN PAPRIKA . . . 3,80€
MINI BURGWER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS
- THUNFISCH TATAKI . . . 3,80€
TATAKI DE ATÚN

ENTRANTES

- RÜHREI MIT KARTOFFELN, IBERISCHEN SCHINKEN UND SCHWARZEN TRÜFFELÖL . . . 15,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA
- GEWÜRZTE TOMATE . . . 11,00€
TOMATE ALIÑADO
- RONDA-KÄSEBRETT MIT MARMELADE, TRAUBEN UND NÜSSEN . . . 18,00€
TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS
- HAUSEGEMACHTE KROKETTEN, REZEPT DES KÜCHENCHEFS: SPINAT, STEINPILZE ODER SORTIERT . . . 13,50€
- CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO
- IBERISCHER SCHINKEN . . . 19,00€
JAMÓN IBÉRICO
- PAELLA-TIMBALE MIT OCHSENSCHWANZ . . . 11,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO
- STEINPILZ RISOTTO MIT PARMESAN . . . 12,50€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO
- OKTOPUS COULANT . . . 15,50€
COULANT DE PULPO
- HAWAIIAN POKE BOWL, REIS, MARINIERTER THUNFISCH, EDAMAME, WASABI SOSSE, WAKAME, RETTICH, GERÖSTETER SESAM, AVOCADO UND SOJA . . . 12,00€
POKE BOWL HAWAIIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA
- SÜSSKARTOFFEL-MILLEFEUILLE MIT GRATINIERTEN PAYOYO KÄSE UND SPARGEL . . . 12,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO
- LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE . . . 16,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA
- IBERISCHES BEUTE CARPACCIO, MAZERIERT IN SOJA UND PISTAZIEN . . . 13,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS

ENSALADAS

- GEMISCHT: SALAT, TOMATE, ZWIEBEL, THUNFISCH, EI, ROTEBETE UND KAROTTE . . . 11,50€
MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA
- CESAR LAS MARAVILLAS: MISCHUNG AUS SALATE, CROUTONS, KNUSPRIGEN ZWIEBELN, PANIERTEM HÄNCHEN, SPECK, TROCKENEN TOMATEN UND PARMESAN . . . 13,90€
- CÉSAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO
- SPINAT MIT ZIEGENKÄSE, BRICK-SACK, COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN, NÜSSEN, KNACKIGEN ZWIEBELN UND APFEL . . . 12,50€
ESPINACAS CON SAGO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA
- FELD SALAT MIT PESTOSAUCE, PINIENKERNEN, PARMESAN, GETROCKENEN TOMATEN UND KIRSCHTOMATEN . . . 11,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY

CARNES

- IBERISCHES SCHWEENFLEISCH MIT KARTOFFELN UND CHIMICHURRI-SAUCE . . . 18,90€
PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI
- WANGEN MIT PXSauce (SÜSSWEIN), ROSINEN UND KARTOFFELN . . . 18,50€
CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS
- SECRETO IBERICO (XENDE) MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH UND KARTOFFELN . . . 17,50€
SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS
- STIERSCHANWANZ GEDÜNSTET A LA RONDEÑA UNO RONDA'S STILL . . . 23,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA
- RINDERFILET MIT BRALKATOFFELN UND SCHWARZEM KNOBLAUCH ALI-OLI . . . 25,50€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO
- CRISPY CHICKEN BURGER: KNUSPRIGER HÄNCHENBURGER, SPECK, CHEDDAR KÄSE, SALAT, EI . . . 13,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO
- GOURMET-BURGER: RINDFLEISCH, SPECK, CHEDDAR KÄSE, SALAT, EI UND RÖSTZWIEBELN . . . 14,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA
- ENTENMAGRET, SAURER APFEL UND ROTWEINREDUKTION . . . 18,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

PESCADOS

- LACHS MIT COUS-COUS, NÜSSEN UND REMOULADE (TARTARE SAUCE) . . . 17,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA
- GOLD BRASS, GEGRILLTER (MIT BEGLEITUNG) GEMÜSE . . . 19,50€
DORADA A LA ESPALDA
- PIL-PIL (KABELJAU) DORSCH. MIT KNOBLAUCH SAUCE . . . 17,90€
MORUJE PIL-PIL

PASTAS Y ARROCES

- FETTUCINE BOLOGNESE . . . 11,00€
FETTUCCINI À LA BOLOGNESE
- FETTUCINE & PESTO . . . 12,50€
FETUCCINE CON PESTO
- GEMÜSE-PAELLA (2 PERS). . . 24,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)
- PAELLA MIT GEMÜSE UND HÄNCHEN (2 PERS). . . 26,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)
- PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN (2 PERS). . . 28,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 PERS.)

POSTRES

- MILCHSHAKE-EIS AUF SÜSSEN SAND MIT KNUSPIGKEIT . . . 5,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY
- CREMIGER JOGHURT MIT FRUCHTGESCHMACK . . . 6,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS
- BROWNIE MIT EIS UND ZIMT . . . 6,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA
- APFELSTRUDEL MIT VAINILLE SAUCE UND SAHNE . . . 6,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA
- SCHOKOLADEN- COULANT MIT MILCHEIS . . . 6,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
- KAROTTEN KÜCHEND. . . 6,50€
TARTA DE ZANAHORIA



- BROT FÜR 1 PERSON . . . 0,50€
PAN PARA UNA PERSONA

PUEDE EXISTIR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, SE CONTROLA ANISAKIS
THERE MAY BE CROSS CONTAMINATION AND FOOD TRACEABILITY, ANISAKIS IS CONTROLLED
IL PEUT Y AVOIR CONTAMINATION CROISÉE ET TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE, ANISAKIS EST CONTRÔLÉ

HORARIO: 11:30 - 0:00 DE LUNES A DOMINGO
COCINA ABIERTA: 11:30 - 23:30

ÚLTIMO SERVICIO BEBIDAS Y POSTRES: 23:45

Vinos Tintos

COPA

NIÑO LEÓN (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,00€
CHINCHILLA 6+6 (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,80€
CON LA VENIA (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,80€
LOS AGUILARES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA).....	3,00€
TRUS (D.O. RIBERA).....	3,20€

Vinos Blancos

ENCINA DEL INGLES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
ACANTUS (D.O. LA MANCHA).....	2,80€
ARABE (D.O. EXTREMADURA).....	3,00€
ENTRECHUELOS (D.O. JEREZ).....	3,20€
CUATRO RAYAS (D.O. RUEDA).....	3,00€
MARQUEZ DE VIZHOJA (FUERA D.O. RÍAS BAIXAS).....	3,20€
FRIZANTE (D.O. RUEDA).....	3,20€

Vinos Rosados

LOS FRUTALES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
SEÑORIO DE SARRIÁ Nº 5 (D.O. NAVARRA).....	3,20€

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS

AGUA SIN GAS (50 c.l.)	2,20€
AGUA CON GAS (50 c.l.)	2,50€
REFRESCOS (COCA COLA, FANTA, SPRITE, TÓNICA)	2,30€
NESTEA, AQUARIUS, BITTER KAS, LIMÓN Y NADA	2,50€
ZUMOS (NARANJA, MANZANA, TOMATE, MELOCOTÓN, PIÑA)	2,30€

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ SOLO, MANZANILLA, MENTA POLEO, TILA	1,70€
CAFÉ SOLO DOBLE, BOMBÓN, CARAJILLO	2,50€
CAFÉ CON LECHE, MANCHADO, AMERICANO	2,00€
CAPUCHINO	3,80€
CHOCOLATE	2,80€
TÉS ESPECIALES	2,20€

CERVEZAS

BARRIL CAÑA (CON Y SIN ALCOHOL)	1,90€
BARRIL COPA (CON Y SIN ALCOHOL)	2,50€
BARRIL JARRA (CON Y SIN ALCOHOL)	4,00€
TERCIO (CRUZCAMPO NORMAL, GLACIAL, RADLER Y SIN ALCOHOL)	2,80€
TERCIO CRUZCAMPO RESERVA, DESPERADO, HEINEKEN, ALHAMBRA 1925	3,50€
PAULANER, CERVEZA RONDEÑA	4,50€

APERITIVOS Y LICORES

TINTO DE VERANO	3,00€
SANGRÍA	3,80€
VERMOUT, MARTINI ROJO, MARTINI BLANCO, PACHARÁN ZOCO, PACHARÁN EL TAJO, MIURA	3,80€
LICOR DE HIERVAS, LIMONCELLO, CREMA DE ORUJO	3,80€
MANZANILLA, TIO PEPE, OLOROSO ALFONSO, CREAM CANASTA, MOSCATEL DE MÁLAGA, PX TRES PASAS	2,60€
PALO CORTADO MONTEAGUDO ZULETA, ANÍS DULCE	3,20€
COINTREAU, TÍA MARÍA, BAILEYS, RICARD (REFRESCO A PARTE)	5,00€

DESTILADOS

RON	
BRUGAL, BARCELÓ, CACIQUE, HABANA 3	6,50€
BARCARDI	6,00€
VODKA	
ABSOLUT	6,50€
GINEBRAS	
BEEFETER, LARIOS, PUERTO DE INDIAS	6,50€
SEAGRAMS, TANQUERAY	7,00€
HENDRICKS, RIVER NEGRA	9,90€
WHISKY	
JACK DANIELS, BLACK LABEL NEGRO, JAMESON	7,50€
J&B, BALLANTINES, RED LABEL, JAMESON, WHITE LABEL, CUTTY SARK	6,50€
GREEN LABEL	10,00€
CARDHU	9,00€
BRANDY	
MANGO	5,50€
LEPANTO	7,50€

VINOS DE RONDA

Niño León (B. Conrad)	21,00€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot	
Frutas rojas y vainilla (8 meses en barrica)	
Encina del Ingles (B. La Melonera)	22,50€
Garnacha y Syrah	
Fresco y carnoso (3 meses en barrica)	
Con la Venia (B. Huerto de la Condesa)	25,50€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah	
Predominan los frutos rojos y balsámicos	
Los Aguilares (B. Los Aguilares)	23,00€
Tempranillo, Pinot Noir y Syrah	
Balsámico, frutos rojos y una pizquita de inojo (vino joven)	
Lunares Roble (B. Lunares)	23,00€
Syrah, Garnacha y Tintilla de Rota	
Frutas de zarza, flores rojas y tostado (6 meses en barrica frances)	
Chinchilla 6+6 (B. Doña Felisa)	26,00€
Tempranillo y Syrah	
Fruta negra silvestre, cacao, salino y tostado (9 meses en barrica)	
Tagus (B. Excelencia)	21,50€
Cabernet Frac	
Frutal, fresco y ligero	
Chinchilla Doble 12 (B. Doña Felisa)	31,50€
Cabernet Sauvignon y Merlot	
Fruta negra madura, balsámico y licoroso (15 meses en barrica)	
Pago el Espino (B. Los Aguilares)	31,50€
Petit Verdot, Tempranillo y Merlot	
Frutos maduros, especiado y tostado (15 meses en barrica)	
Pinot Noir (B Los Aguilares) (Mejor Pinot Noir 2009, 2011)	38,00€
Pinot Noir	
Floral, redondo, frutas maduras y fruta roja (8 meses en barrica)	
Tadeo (B. Los Aguilares)	44,00€
Petit Verdot	
Equilibrado, frutal y mineral (15 meses en barrica)	

VINOS TINTOS (OTRAS D.O.)

Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	21,50€
Tempranillo	
Fruta negra, balsámico y fresco (12 meses en barrica)	
Trus (D.O. Ribera)	21,50€
100% Tempranillo	
Destaca la fruta roja y negra madura, regaliz y las notas de crianza en barrica	
La Atalaya del Camino (D.O. Almansa)	27,00€
Garnacha tintorera y Monastrell	
Zarzamora, hierbas aromáticas y notas florales	
Muga (D.O. Rioja)	35,00€
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	
Afrutado, equilibrado, frutos rojos y vainilla (24 meses en barrica)	
Arzuaga (D.O. Ribera)	46,00€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	
Aromas de frutas rojas maduras con toques especiados y balsámicos	

VINOS BLANCOS

Encina del Ingles (B. La Melonera) (D.O. Ronda)	26,00€
Moscatel morisco, Pedro Ximénez y Doradilla	
Aromas de fruta de hueso madura (albaricoque) y ligero toque tropical	
Cloe (B. Doña Felisa) (D.O. Ronda)	23,00€
Chardonnay	
Frutas tropicales, piña, avellana y floral (2 meses en barrica)	
Acantus (D.O. La Mancha)	19,50€
Sauvignon Blanc	
Frutas, flores blancas y cítrico	
Arabe (D.O. Extremadura)	21,50€
Sauvignon Blanc	
Cítrico, herbal y frutas tropicales	
Cuatro Rayas (D.O. Rueda)	21,50€
Verdejo	
Fruta blanca, cítrico e hinojo en boca	
Marquez de Vizhoja (Fuera D.O. Rias Baixas)	22,00€
Albariño	
Toques frutales, manzana, pera y suaves notas cítricas.	
La Caña (D.O. Rias Baixas)	25,00€
Albariño	
Aromas frutales de lima y pomelo, con notas florales	
Entrechuelos (D.O. Jerez)	23,00€
Chardonnay	
Tonos cítricos (corteza de naranja y pomelo) y frutas tropicales (maracuyá y mango)	
La Raspa (D.O. Málaga)	23,00€
Moscatel y Doradilla	
Tonos cítricos (corteza de naranja y pomelo) y frutas tropicales (maracuyá y mango)	

VINOS ROSADOS

Los Frutales (B. Joaquín Fernandez) (D.O. Ronda)	22,50€
Merlot	
Melocotón, fruta roja y especias	
Señorio de Sarriá Nº5 (D.O. Navarra)	21,50€
Garnacha tinta	
Frutas rojas del bosque, piruleta y regaliz	

VINOS ESPUMOSOS

Palacio de Bornos (Frizante dulce) (D.O. Rueda)	21,50€
Verdejo	
Cítrico, tropical y fresco	
Perelada Cava Brut Reserva (Brut Nature) (D.O. Cava)	24,00€
Xarel-lo, Macabeo y Parellada	
Notas afrutadas y un final no muy seco	
Henri de Verlainne (Brut Nature) (D.O. Champagne)	25,00€ ^(1/2) 45,00€
Chardonnay y Pinot Noir	
Aromas a avellanas, fruta blanca y frutos secos	