

TAPAS

KALTER CORDOBÉS SALMOREJO, MIT MASCARPONE, EISS UND SCHINKENSPÄNEN.		2,80€
SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN		
GEBRATENER FRISCHKUCHEN MIT MANGOSAUCE.		2,10€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO		
PILZCARPACCIO MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE, BALSAMICO-ESSIG UND SOJA		1,60€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA		
RUSSISCHER SALAT		1,50€
ENSALADILLA RUSA		
KARAMELLISIERTE CHORIZOS MIT WEIN UND ZIMT.		1,90€
CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA		
HÄNCHENBRATEN MIT BASMATI REIS.		2,80€
SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI		
EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR MIT KARTOFFELN UND TORREZNOD-ERDE		2,90€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNO		
OCHSEN-MINIBURGER.		3,10€
MINI BURGUER DE BUEY		
OCHSEN-MINIBURGER MIT ZIEGENKÄSE UND KANDIERTEN PAPRIKA.		3,40€
MINI BURGUER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS		
THUNFISCH TATAKI.		3,40€
TATAKI DE ATÚN		

ENTRANTES

RÜHREI MIT KARTOFFELN, IBERISCHEN SCHINKEN UND SCHWARZEN TRÜFFELÖL		13,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA		
GEWÜRZTE TOMATE.		9,90€
TOMATE ALIÑADO		
RONDA-KÄSEBRETT MIT MARMELADE, TRAUBEN UND NÜSSEN		16,00€
TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS		
HAUSGEMACHTE KROKETTEN, REZEPT DES KÜCHENCHEFS: SPINAT, STEINPILZE ODER SORTIERT.		11,70€
CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO		
IBERISCHER SCHINKEN		17,00€
JAMÓN IBÉRICO		
PAELLA-TIMBALE MIT OCHSENSCHWANZ.		9,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO		
STEINPILZRISOTTO MIT PARMESAN		10,40€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO		
OKTOPUS COULANT		13,50€
COULANT DE PULPO		
HAWAIIAN POKE BOWL, REIS, MARINIERTER THUNFISCH, EDAMAME, WASABI SOSSE, WAKAME, RETTICH, GERÖSTETER SESAM, AVOCADO UND SOJA		10,70€
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		10,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO		
LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE		14,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA		
IBERISCHES BEUTE CARPACCIO, MAZERIERT IN SOJA UND PISTAZIEN		11,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS		

ENSALADAS

GEMISCHT, SALAT, TOMATE, ZWIEBEL, THUNFISCH, EI, ROTE BETE UND KAROTTE		10,50€
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		11,90€
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.		11,50€
ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA		
FELDSALAT. MIT PESTOSAUCE, PINIENKERNEN, PARMESAN, GETROCKENEN TOMATEN UND KIRSCHTOMATEN		10,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY		

CARNES

IBERISCHES SCHWEINFLEISCH MIT KARTOFFELN UND CHIMICHURRI-SAUCE		17,90€
PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI		
WANGEN MIT PXSauce (SÜSSWEIN), ROSINEN UND KARTOFFELN		16,50€
CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS		
SECRETO IBERICO (XENDE) MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH UND KARTOFFELN		16,50€
SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS		
STIERSCHANWANZ GEDÜNSTET A LA RONDEÑA UNO RONDA'S STILL		21,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA		
RINDERFILET MIT BRALKATOFFELN UND SCHWARZEM KNOBLAUCH ALI-OLI		24,90€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO		
CRISPY CHICKEN BURGER: KNUSPRIGER HÄNCHENBURGER, SPECK, CHEDDAR KÄSE, SALAT, EI		11,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO		
GOURMET-BURGER: RINDFLEISCH, SPECK, CHEDDAR KÄSE, SALAT, EI UND RÖSTZWIEBELN.		12,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA		
ENTENMAGRET, SAURER APFEL UND ROTWEINREDUKTION		17,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO		

PESCADOS

LACHS MIT COUS-COUS, NÜSSEN UND REMOULADE (TARTARE SAUCE)		15,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA		
GOLD BRASS, GEGRILLTER (MIT BEGLEITUNG) GEMÜSE		17,50€
DORADA A LA ESPALDA		
PIL-PIL (KABELJAU) DORSCH. MIT KNOBLAUCH SAUCE.		15,90€
MORUAE PIL-PIL		

PASTAS Y ARROCES

FETTUCINE BOLOGNESE.		9,90€
FETTUCINI À LA BOLOGNESE		
FETTUCINE & PESTO		9,90€
FETTUCINE CON PESTO		
GEMÜSE-PAELLA (2 PERS)		22,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)		
PAELLA MIT GEMÜSE UND HÄNCHEN (2 PERS)		24,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)		
PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN (2 PERS).		26,00€
PAELLA DE MARISECOS (2 PERS.)		

POSTRES

MILCHSHAKE-EIS AUF SÜSSEN SAND MIT KNUSPIGKEIT.		4,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY		
CREMIGER JOGHURT MIT FRUCHTGESCHMACK		5,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS		
BROWNIE MIT EIS UND ZIMT.		5,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA		
APFELSTRUDEL MIT VAINILLE SAUCE UND SAHNE.		5,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA		
SCHOKOLADEN- COULANT MIT MILCHEIS.		5,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA		
KAROTTEN KÜCHEND		5,50€
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 TRACABILITÉ 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).....	2,80€
CHINCHILLA 6+6 (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
HUERTO DE LA CONDESA (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
LOS AGUILARES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,00€
RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA).....	2,80€
BALBÁS (D.O. RIBERA).....	2,80€

Vinos Blancos

ENCINA DEL INGLES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,50€
ACANTUS (D.O. LA MANCHA).....	2,50€
ARABE (D.O. EXTREMADURA).....	2,80€
ENTRECHUELOS (D.O. JEREZ).....	3,00€
CUATRO RAYAS (D.O. RUEDA).....	2,80€
MARQUEZ DE VIZHOJA (FUERA D.O. RÍAS BAIXAS).....	2,90€
FRIZANTE (D.O. RUEDA).....	2,80€

Vinos Rosados

LOS FRUTALES (D.O. SERRANÍA DE RONDA).....	3,00€
SEÑORIO DE SARRIÁ Nº 5 (D.O. NAVARRA).....	2,80€

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS

AGUA SIN GAS (50 C.L.)	1,80€
AGUA CON GAS (50 C.L.)	2,50€
REFRESCOS (COCA COLA, FANTA, SPRITE, TÓNICA)	1,90€
NESTEA, AQUARIUS, BITTER KAS, LIMÓN Y NADA	2,20€
ZUMOS (NARANJA, MANZANA, TOMATE, MELOCOTÓN, PIÑA)	1,90€

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ SOLO, MANZANILLA, MENTA POLEO, TILA	1,50€
CAFÉ SOLO DOBLE, BOMBÓN, CARAJILLO	2,30€
CAFÉ CON LECHE, MANCHADO, AMERICANO	1,80€
CAPUCHINO	3,00€
CHOCOLATE	2,00€
TÉS ESPECIALES	1,90€

CERVEZAS

BARRIL CAÑA (CON Y SIN ALCOHOL)	1,50€
BARRIL COPA (CON Y SIN ALCOHOL)	2,20€
BARRIL JARRA (CON Y SIN ALCOHOL)	4,00€
TERCIO (CRUZCAMPO NORMAL, GLACIAL, RADLER Y SIN ALCOHOL)	2,50€
TERCIO CRUZCAMPO RESERVA, DESPERADO, HEINEKEN, ALHAMBRA 1925	2,90€
PAULANER, CERVEZA RONDEÑA	4,00€

APERITIVOS Y LICORES

TINTO DE VERANO	2,50€
SANGRÍA	3,50€
VERMOUT, MARTINI ROJO, MARTINI BLANCO, PACHARÁN ZOCO, PACHARÁN EL TAJO, MIURA	3,50€
LICOR DE HIERVAS, LIMONCELLO, CREMA DE ORUJO	3,50€
MANZANILLA, TIO PEPE, OLOROSO ALFONSO, CREAM CANASTA, MOSCATEL DE MÁLAGA, PX TRES PASAS	2,50€
PALO CORTADO MONTEAGUDO ZULETA, ANÍS DULCE	3,00€
COINTREAU, TÍA MARÍA, BAILEYS, RICARD (REFRESCO A PARTE)	4,50€

DESTILADOS

RON	
BRUGAL, BARCELÓ, CACIQUE, HABANA 3	6,00€
BARCARDI	5,50€
VODKA	
ABSOLUT	6,00€
GINEBRAS	
BEEFETER, LARIOS, PUERTO DE INDIAS	6,00€
SEAGRAMS, TANQUERAY	6,50€
HENDRICKS, RIVER NEGRA	9,50€
WHISKY	
JACK DANIELS, BLACK LABEL NEGRO, JAMESON	7,00€
J&B, BALLANTINES, RED LABEL, WHITE LABEL, CUTTY SARK	6,00€
GREEN LABEL	9,50€
BRANDY	
MANGO	4,50€
LEPANTO	7,00€

VINOS DE RONDA

Niño León (B. Conrad)	19,50€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot Frutas rojas y vainilla (8 meses en barrica)	
Encina del Inglés (B. La Melonera)	21,00€
Garnacha y Syrah Fresco y carnoso (3 meses en barrica)	
La Hiedra (B. Huerto de la Condesa)	24,00€
Syrah y Garnacha Aromas de monte bajo y un ligero toque de café	
Los Aguilares (B. Los Aguilares)	21,00€
Tempranillo, Pinot Noir y Syrah Balsámico, frutos rojos y una pizquita de inojo (vino joven)	
Lunares Roble (B. Lunares)	21,00€
Syrah, Garnacha y Tintilla de Rota Frutas de zarza, flores rojas y tostado (6 meses en barrica frances)	
Chinchilla 6+6 (B. Doña Felisa)	24,00€
Tempranillo y Syrah Fruta negra silvestre, cacao, salino y tostado (9 meses en barrica)	
Tagus (B. Excelencia)	17,50€
Cabernet Franc Frutal, fresco y ligero	
Chinchilla Doble 12 (B. Doña Felisa)	29,00€
Cabernet Sauvignon y Merlot Fruta negra madura, balsámico y licoroso (15 meses en barrica)	
Pago el Espino (B. Los Aguilares)	29,00€
Petit Verdot, Tempranillo y Merlot Frutos maduros, especiado y tostado (15 meses en barrica)	
Pinot Noir (B. Los Aguilares) (Mejor Pinot Noir 2009, 2011)	36,00€
Pinot Noir Floral, redondo, frutas maduras y fruta roja (8 meses en barrica)	
Tadeo (B. Los Aguilares)	42,00€
Petit Verdot Equilibrado, frutal y mineral (15 meses en barrica)	

VINOS TINTOS (OTRAS D.O.)

Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	19,50€
Tempranillo Fruta negra, balsámico y fresco (12 meses en barrica)	
Balbas (D.O. Ribera)	19,50€
100% Tempranillo Notas frutales y en fondo ligero aroma a vainilla	
La Atalaya del Camino (D.O. Almansa)	25,00€
Garnacha tintorera y Monastrell Zarzamora, hierbas aromáticas y notas florales	
Muga (D.O. Rioja)	32,00€
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano Afrutado, equilibrado, frutos rojos y vainilla (24 meses en barrica)	
Pago de Carraovejas (D.O. Ribera)	44,00€
Tinta fina, Cabernet Sauvignon y Merlot (12 meses en barrica) Fruta negra, aroma floral y especiado	

VINOS BLANCOS

Encina del Inglés (B. La Melonera) (D.O. Ronda)	24,00€
Moscatel morisco, Pedro Ximénez y Doradilla Aromas de fruta de hueso madura (albaricoque) y ligero toque tropical	
Malvasía (D.O. Ronda)	21,00€
Malvasías Aromas de flores blancas, avellana y espino blanco	
Gloe (B. Doña Felisa) (D.O. Ronda)	21,00€
Chardonnay Frutas tropicales, piña, avellana y floral (2 meses en barrica)	
Acantus (D.O. La Mancha)	17,50€
Sauvignon Blanc Frutas, flores blancas y cítrico	
Árabe (D.O. Extremadura)	19,50€
Sauvignon Blanc Cítrico, herbal y frutas tropicales	
Cuatro Rayas (D.O. Rueda)	19,50€
Verdejo Fruta blanca, cítrico e hinojo en boca	
Marquez de Vizhoja (Fuera D.O. Rias Baixas)	20,00€
Albariño Toques frutales, manzana, pera y suaves notas cítricas	
La Caña (D.O. Rias Baixas)	23,00€
Albariño Aromas frutales de lima y pomelo, con notas florales	
Entrechuelos (D.O. Jerez)	21,00€
Chardonnay Tonos cítricos (corteza de naranja y pomelo) y frutas tropicales (maracuyá y mango)	
La Raspa (D.O. Málaga)	21,00€
Moscatel y Doradilla Tonos cítricos (corteza de naranja y pomelo) y frutas tropicales (maracuyá y mango)	

VINOS ROSADOS

Los Frutales (B. Joaquín Fernández) (D.O. Ronda)	21,00€
Merlot Melocotón, fruta roja y especias	
Viñedo N°5 (D.O. Navarra)	19,50€
Garnacha tinta Frutas rojas del bosque, pizqueta y regaliz	

VINOS ESPUMOSOS

Palacio de Bornos (Frizante dulce) (D.O. Rueda)	19,50€
Verdejo Cítrico, tropical y fresco	
Perelada Cava Brut Reserva (Brut Nature) (D.O. Cava)	22,00€
Xarel-lo, Macabeo y Parellada Notas afrutadas y un final no muy seco	
Henri de Verlainne (Brut Nature) (D.O. Champagne)	23,00€ ^(1/2) 43,00€
Chardonnay y Pinot Noir Aromas a avellanas, fruta blanca y frutos secos	