

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



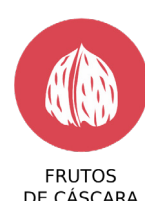
ÍÓXIDO DE AZUFF
Y SULFITOS



MOSTAZA



APIO



FRUTOS
DE CÁSCARA



LACTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

TAPAS

- SALMOREJO CORDOBÉS WITH MASCARPONE ICE CREAM AND HAM SHAVINGS 2,90€
SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN
- BREADED FISH CAKE WITH MANGO SAUCE. 2,30€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO
- MUSHROOM CARPACCIO WITH SOY BEAN AND SHALLOT VINAGRETTE. 1,80€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA
- POTATO SALAD. 1,80€
ENSALADILLA RUSA
- CARAMELIZED CHORIZO WITH WINE AND CINNAMON. 2,10€
CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA
- SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI. 2,90€
CHICKEN SATAY
- "120" SLOWLY COOKED EGG WITH POTATO AND BACON. 3,10€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS, Y TIERRA DE TORREZNOS
- MINI BEEF BURGER WITH CARAMELIZED ONION, ARUGULA AND TARTAR SAUCE 3,50€
MINI BURGHER DE BUEY CON CEBOLLA CARAMELIZADA, RUCULA Y SALSA TARTARA
- MINI BEEF BURGER WITH GOAT CHEESE AND CANDIED PEPPERS 3,80€
MINI BURGHER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS
- TUNA TATAKI. 3,80€
TATAKI DE ATÚN

ENTRANTES

- SCRAMBLED EGGS AND POTATOES WITH IBERIC HAM AND BLACK TRUFFLE OIL 15,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA
- SEASONED TOMATO. 11,00€
TOMATE ALIÑADO
- CHEESEBOARD WITH GRAPES AND NUTS. 18,00€
TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS
- HOME-MADE CROQUETTES: SPINACH, BOLETUS, COCIDO OR VARIETY MIX 13,50€
CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO
- IBERIAN HAM 19,00€
JAMÓN IBÉRICO
- TIMBALE OF PAELLA WITH OXTAIL 11,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO
- BOLETE RISOTTO WITH PARMESAN 12,50€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO
- OCTOPUS COULANT. 15,50€
COULANT DE PULPO
- POKE BOWL HAWAIIANO: RICE, MACERATED TUNA, EDAMAME, WASABI MAYONNAISE, WAKAME, RADISH, STRAWBERRY, TOASTED SESAME, AVOCADO AND SOY 12,00€
POKE BOWL HAWAIIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA
- SWEET POTATO LAYER CAKE WITH GRATINEED PAYOYO CHESSE AND ASPARRAGUS. 12,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO
- GRILLED VEGETABLES WITH GOAT CHEESE. 16,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA
- IBERIAN PORK CARPACCIO MARINATED IN SOY AND PISTACHIOS 13,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS

ENSALADAS

- MIXTA: LETTUCE, TOMATOES, ONION, TUNA, HARD-BOILED EGG, BEETROOT AND CARROT 11,50€
MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA
- CAESAR SALAD WITH CROUTONS, CRISPY ONION, CHICKEN, BACON, DRIED TOMATOES AND PARMESAN. 13,90€
CÉSAR "LAS MARAVILLAS": MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO
- SPINACH SALAD, GOAT CHEESE, NUTS AND RED-FRUIT-COULIS 12,50€
ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA
- CANON SALAD WITH PESTO SAUCE, PARMESAN AND DRIED AND CHERRY TOMATOES 11,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY

CARNES

- GRILLED IBERIAN PORK WITH POTATOES AND CHIMICHURRI SAUCE. 18,90€
PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI
- BRAISED IBERIAN PORK CHEEKS WITH CHIPS AND PEDRO XIMENEZ 18,50€
GARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS
- IBERIC PORK FILET WITH BLACK GARLIC AND POTATOES 17,50€
SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS
- RONDEÑAN STYLE OXTAIL STEW 23,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA
- BEEF TENDERLOIN WITH BAKED POTATO AND BLACK GARLIC ALI OLI. 25,50€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO
- GOURMET CRISPY CKIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, CHEDDAR CHESSE, LETTUCE AND EGG. 13,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO
- GOURMET BURGER: BEEF, BACON, CHEDDAR CHESSE, LETTUCE, EGG AND FRIED ONION. 14,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA
- DUCK MAGRET WITH APPLE AND RED WINE REDICTION. 18,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

PESCADOS

- SALMON WITH CITRUS COUS COUS AND TARTAR SAUCE. 17,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA
- GRILLER GILT-HEAD BREAM. 19,50€
DORADA A LA ESPALDA
- PIL-PIAL COD 17,90€
BACALAO AL PIL-PIL

PASTAS Y ARROCES

- FETTUCINI WITH BOLOGNESE SAUCE 11,00€
TALLARINES CON BOLOÑESA
- FETTUCINI WITH PESTO 12,50€
TALLARINES CON PESTO
- VEGETABLE PAELLA (2 PAX.) 24,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)
- VEGETABLE AND CHICKEN PAELLA (2 PAX.) 26,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)
- SEADFOOD PAELLA (2 PAX.) 28,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 PERS.)

POSTRES

- MERINGUE ICE CREAM ON SWEET SAND WETH CRUNCHY 5,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY
- SPARKLING YOGURT CREAM WITH FRUIT 6,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS
- BROWNIE WITH CINNAMON ICE CREAM. 6,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA
- APPLESTRUDEL WITH VANILLA AND CREAM SAUCE 6,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA
- COULANT WITH MASCARPONE ICE CREAM 6,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
- GARROT CAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE AND CARDAMON. 6,50€
TARTA DE ZANAHORIA



- BREAD FOR 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	