Restaurante

Las Maravillas

www.lasmaravillasronda.com

PUEDE EXISTIR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

THERE MAY BE CROSS CONTAMINATION AND FOOD TRACEABILITY

IL PEUT Y AVOIR CONTAMINATION CROISÉE ET TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

SUGGESTIONS

TO SHARE

CarpaBeet carpaccio with spiced honey ricotta and pistachios. 12,70€
Carpaccio de remolacha con ricota especiada miel y pistachos

Glazed octopus tentacle with Yakiniku sauce, served over sweet potato purée. 23,00€
Pata de pulpo lacado con salsa Yakiniku sobre pure de boniato

Spicy potatoes. 10,50€
Patatas bravas

Smoked Iberian pork rinds from Cádiz with lime, olive oil and black salt 16,50€
Chicharrones Iberico de Cádiz ahumado con lima, aceite de oliva y sal negra

DESSERTS

Nutella cake. 7,60€
Tarta de nutela

SMALL BITES

Chicken satay with basmati rice. . . . . 3,20€
Saté de pollo con arroz basmati

"120" slowly cooked egg with potato and bacon . . . . . 3,40€
Huevo 120, a baja temperatura con patatas y tierra de torreznos

Salmorejo cordobés with mascarpone ice cream and ham shavings. . . . . 3,20€
Salmorejo cordobés con helado de mascarpone y virutas de jamón

Breaded fish cake with mango sauce. . . . . 2,50€
Pastel de pescado frito con salsa de mango

Mushroom carpaccio with soy bean and shallot vinagrette . . . . . 2,00€
Carpaccio de champiñones con vinagreta de chalotas, balsámico y soja

Russian salad . . . . . 2,00€
Ensaladilla Rusa

Caramelized chorizos with wine and cinnamon. . . . . 2,30€
Chorizos caramelizados al vino y canela

Mini beef burger with caramelized onion,
arugula and tartara sauce . . . . . 3,80€
Mini burger de Buey con cebolla caramelizada, rucula y salsa tartara

Mini beef burger with goat cheese and candied peppers. . . . . 4,20€
Mini burger de Buey con queso de cabra y pimientos confitados

Tuna Tataki . . . . . 4,20€
Tataki de Atún

TO SHARE

Broken eggs with potatoes, Iberian ham and black truffle oil ..... 17,00€
Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa negra

Octopus coulant ..... 17,00€
Coulant de Pulpo

Cheeseboard with grapes and nuts ..... 19,80€
Tabla de quesos rondeños con confitura, uvas y frutos secos

Home-made croquettes: Spinach, Boletus, Cocido or variety mix ..... 14,90€
Croquetas caseras: Espinacas, cocido, boletus o surtido

Iberian ham ..... 20,90€
Jamón Ibérico

Timbale of paella with oxtail ..... 12,70€
Timbal de paella con rabo de toro

Bolete risotto with parmesan ..... 13,80€
Risotto de boletus y parmesano

Seasoned tomato ..... 12,10€
Tomate aliñado

Iberian pork carpaccio marinated in soy and pistachios ..... 14,90€
Carpaccio de presa ibérica macerada en soja y pistachos

Sweet potato layer cake with gratineed Payoyo chesse and asparragus ..... 13,80€
Milhoja de boniato con queso Payoyo gratinado y esparrago

Poke Bowl: rice, macerated tuna, edamame, wasabi mayonnaise, wakame radish, strawberry, toasted sesame, avocado and soy ..... 13,20€
Poke Bowl hawaiano: arroz, atún macerado, edamame, mayonesa de wasabi, wakame, rábano, fresa, sésamo tostado, aguacate y soja

Grilled vegetables with goat cheese ..... 18,20€
Parrillada de verdura con queso de cabra

SALADS

Mixed salad: Lettuce, tomato, onion, tuna, hard-boiled egg, beetroot and carrot ..... 12,70€
Mixta: Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, remolacha y zanahoria

Caesar Salad: mesclun greens with croutons, crispy fried onion, breaded chicken, bacon, sun-dried tomato and parmesan cheese ..... 15,30€
César las maravillas: mezclun de lechuga, picatostes, cebolla frita crujiente, pollo empanado, bacon, tomate seco y parmesano

Spinach salad with goat cheese brick pastry, red berry coulis, assorte nuts, crispy fried onio and apple slices ..... 13,80€
Espinacas con saco brick de queso de cabra, coulis de frutos rojos, frutos secos, cebolla frita crujiente y manzana

Lamb's lettuce with pesto sauce, pine nuts, Parmesan shavings, sun-dried tomato, and cherry tomatoes ..... 13,10€
Canónigos con salsa de pesto, piñones, lasca de parmesano, tomate seco y cherry

OURS MEATS

Grilled iberian pork with potatoes and mojo picón sauce ..... 20,80€
Presa ibérica con patatas panaderas y mojo picón

Beef tenderloin with baked potato and black garlic ali oli ..... 28,10€
Solomillo de ternera con patata asada y alioli al ajo negro

Iberic pork filet with black garlic and potatoes. ..... 19,30€
Secreto ibérico al ajo negro con patatas panaderas

Rondeña style Oxtail stew. ..... 25,90€
Rabo de toro estofado a la rondeña

Braised Iberian pork cheeks with chips and Pedro Ximenez ..... 20,40€
Carrillada con salsa PX, pasas y patatas

Gourmet crispy ckiken: crispy chiken, bacon,
cheddar cheese, lettuce and egg ..... 14,90€
Hamburguesa crispy chicken: crispy chicken, bacon, queso cheddar, lechuga y huevo

Gourmet Burger: beef, bacon, cheddar cheese, lettuce,
egg and crispy fried onion ..... 16,40€
Hamburguesa gourmet: carne de buey, bacon, queso cheddar, lechuga,
huevo y cebolla frita crujiente

Duck magret with apple and red wine rediction. ..... 20,40€
Magret de pato, manzana ácida y reducción de vino tinto

FISH, PASTA AND RICES DISHES

FISH

Salmon with citrus cous cous and tartar sauce ..... 19,70€
Salmón con cuscus, frutos secos y salsa tartara

Griller gilt-head bream ..... 21,50€
Dorada a la espalda

Pil-pil Cod ..... 19,70€
Bacalao al Pil-Pil

PASTA AND RICES DISHES

Tagliatelle with oil ..... 9,00€
Tallarines con aceite

Tagliatelle with bolognese sauce and parmesan shavings ..... 13,80€
Tallarines con boloñesa y queso parmesano

Tallarines with pesto ..... 13,80€
Tallarines con pesto

Vegetable paella (2 pax.) ..... 26,40€
Paella de verduras (2 Pers.)

Chicken and vegetable paella (2 pax.) ..... 28,60€
Paella de verduras y pollo (2 Pers.)

Seadfood paella (2 pax.) ..... 30,80€
Paella de mariscos (2 Pers.)

TO FINISH

DESSERTS

Applestrudel with vanilla and cream sauce ..... 7,20€
Apfelstrudel con salsa de vainilla y nata

Meringue ice cream on sweet with crunchy ..... 6,10€
Helado de leche merengada sobre arena dulce y crunchy

Sparkling yogurt cream with fruit ..... 6,60€
Cremoso de yogur chispeante con frutas

Brownie with cinnamon ice cream ..... 7,20€
Brownie con helado y canela

Warm chocolate fondant with milk meringue ice cream ..... 7,20€
Coulant de chocolate con helado de leche merengada

Carrot cake with white chocolate ganache and cardamom ..... 7,20€
Tarta de zanahoria con ganache de chocolate blanco y cardamomo

Pan por persona ..... 0,50€
Bread per person
Pain par personne

WINES

VINOS TINTOS DE RONDA

	Copa	Botella
Niño León (B. Conrad) - Tempranillo, Cabernet sauvignon y Petit Verdot.	3,30	23,10€
Encina del Ingles (La melonera) - Tintilla de rota, Cabernet sauvignon y garnacha		24,80€
Con la Venia (B. Fernandez Bolet) - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah.	4,20	28,10€
Los aguilares (B. Los Aguilares) - Tempranillo, garnacha y syrah		25,30€
Lunares Roble (B. Lunares) - Syrah, garnacha y tintilla de rota		25,30€
Chinchilla Seis + Seis (B. Doña Felisa) - Tempranillo y syrah	4,20	28,60€
Encaste Roble (B. Doña Felisa) - Tempranillo y tintilla de Rota	4,20	28,10€
Doble 12 (B. Doña Felisa) - Cabernet sauvignon y merlot		34,70€
Pago el espino (B. Los Aguilares) - Petit verdot, tempranillo y merlot		36,90€
Pinot noir (B Los Aguilares) (mejor pinot noir 2009, 2011) - Pinot noir		41,80€
Tadeo (B. Los Aguilares) - Petit verdot		48,40€

VINOS TINTOS (OTRAS D.O.)

	Copa	Botella
-Azpilicueta (D.O. Rioja) - 100% tempranillo	3,30€	23,70€
-Monteabellón (D.O. Ribera) - 100% Tempranillo	3,50€	25,30€
-La atalaya del camino (D.O. Almansa) - Garnacha tintorera y monastrell.		29,70€
-Muga (D.O. Rioja) - Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.		38,50€
-Arzuaga (D.O. Ribera) - Tempranillo, Cabernet sauvignon y Merlot		42,90€

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Encina del Ingles (D.O. Ronda) - Moscatel, Doradilla y Pedro ximénez	3,90€	28,60€
Cloe (D.O. Ronda) - Chardonay	3.90€	28,60€
Acantus (D.O. La Mancha) - Sauvignon blanc.	3,10€	21,50€
Arabe (D.O. Extremadura) - Sauvignon blanc	3,30€	23,70€
Cuatro rayas (D.O. Rueda) - Verdejo	3,30€	23,70€
Marques de Vizhoja (Fuera D.O. Rias Baixas) - Albariño	3,50€	24,20€
Oeste (D.O. Rias Baixas) - Albariño		30,80€
Entrechuelos (D.O. Jerez) - Chardonay		25,30€
La raspa (D.O. Málaga) - Moscaltel y Doradilla.		25,30€

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Cloe Rosado (D.O. Ronda) - Garnacha	3,85€	28,60€
Señorio de Sarriá Nº5 (D.O. Navarra) - Garnacha tinta	3,20€	22,00€

VINOS ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Palacio de Bornos (Frizante dulce) (D.O. Rueda) - Verdejo	3,50€	24,20€
Cloe Espumoso (Brut nature) (SIN D.O.) - Chardonnay		26,40€
Henri de Verlaine (Brut nature) (D.O. Champagne) - Chardonnay y Pinot Noir	27,50€(1/2)	49,50€

DRINKS

AGUA Y REFRESCOS

Agua sin gas (50 c.l.) ..... 2,50€
Agua con gas (50 c.l.) ..... 2,80€
Refrescos (coca cola, fanta, sprite, tónica) ..... 2,50€
Nestea, Aquarius, Bitter kas, limón y nada ..... 2,80€
Zumos (naranja, manzana, tomate, melocotón, piña ..... 2,50€

CAFÉ E INFUSIONES

Café solo, Manzanilla, Menta poleo, Tila ..... 1,90€
Café solo doble, Bombón, Carajillo ..... 2,80€
Café con leche, Manchado, Americano ..... 2,20€
Capucchino ..... 4,20€
Chocolate ..... 3,10€
Tés especiales ..... 2,50€

CERVEZAS

Barril caña (con y sin alcohol) ..... 2,10€
Barril copa (con y sin alcohol) ..... 2,80€
Barril jarra (con y sin alcohol) ..... 4,40€
Tercio (Cruzcampo normal, Glacial, Radler, sin alcohol) ..... 3,10€
Tercio cruzcampo reserva, Desperado, Heineken, Alhambra 1925 ..... 3,90€
Paulaner, Cerveza rondeña ..... 5,00€

APERITIVOS Y LICORES

Tinto de Verano ..... 3,30€
Sangría ..... 4,20€
Vermout, Martini rojo, Martini blanco, Pacharán zoco, pacharán el tajo, Miura ..... 4,20€
Licor de hiervas, limoncello, Crema de orujo ..... 4,20€
Manzanilla, Tio Pepe, Oloroso Alfonso, Cream canasta, Moscatel de Málaga, PX tres pasas ..... 2,90€
Palo cortado monteagudo zuleta, Anís dulce ..... 3,50€
Cointreau, Tía María, Baileys, Ricard (refresco a parte) ..... 5,50€

DESTILADOS

Ron
- Brugal, Barceló, Cacique, Habana 3 ..... 7,20€
- Bacardi, Negrita, Malibú ..... 6,60€

Vodka Absolut ..... 7,20€

Ginebra
- Beefeter, Larios, Puerto de Indias ..... 7,20€
- Seagrams, Tanqueray ..... 7,70€
- Hendricks, Rives negra ..... 10,90€

Whisky
- Jack Daniels, Black Label negro, Jameson ..... 8,30€
- J&B, Ballantines, Red label, white label, Cutty sark ..... 7,20€
- Green label ..... 11,00€
- Cardhu ..... 9,90€

Brandy
- Magno ..... 6,10€
- Lepanto ..... 8,30€