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

SUGERENCIAS

PARA COMPARTIR

Carpacho de remolacha con ricota especiada miel y pistachos ..... 12,70€
Beet carpaccio with spiced honey ricotta and pistachios
Carpaccio de betterave, ricotta épicée au miel et pistaches
스파이스 리코타치즈를 곁들인 비트 카르파초, 꿀과 피스타치오

Pata de pulpo lacado con salsa Yakiniku sobre pure de boniato. ..... 23,00€
Glazed octopus tentacle with Yakiniku sauce, served over sweet potato purée
Patte de poulpe laquée à la sauce Yakiniku sur une purée de patate douce
고구마 퓨레 위에 야키니쿠 소스를 곁들인 윤기 나는 문어 다리

Patatas bravas ..... 10,50€
Spicy potatoes
Patatas bravas
스페인식 감자튀김, 웨지 감자와 매콤한 홈메이드 소스

Chicharrones Iberico de Cádiz ahumado con lima, aceite de oliva y sal negra. ..... 16,50€
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. ..... 7,60€
Nutella cake
Gâteau au nutella
누텔라 케이크

PARA PICAR

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

Huevo 120, a baja temperatura con patatas y tierra de torreznos ..... 3,40€
"120" slowly cooked egg with potato and bacon
Un oeuf 120, à basse température avec pommes de terre et terre de torreznos

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

Pastel de pescado frito con salsa de mango ..... 2,50€
Breaded fish cake with mango sauce.
PasteGâteau de poisson pané avec sauce à la mangue

Carpaccio de champiñones con vinagreta de chalotas, balsámico y soja ..... 2,00€
Mushroom carpaccio with soy bean and shallot vinagrette
Un Carpaccio de champignons avec vinaigrette de chalotas, balsamique et un soja

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

Chorizos caramelizados al vino y canela ..... 2,30€
Caramelized chorizos with wine and cinnamon
Des saucissons au piment caramelisés au vin et la cannelle

Mini burger de Buey con cebolla caramelizada, rucula y salsa tartara. ..... 3,80€
Mini beef burger with caramelized onion, arugula and tartara sauce.
Mini burger de boeuf, oignons caramélisés, roquette et sauce tartare.

Mini burger de Buey con queso de cabra y pimientos confitados ..... 4,20€
Mini beef burger with goat cheese and candied peppers
Mini burger de boeuf au fromage de chèvre et poivrons confits

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

PARA COMPARTIR

Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa negra ..... 17,00€
Broken eggs with potatoes, Iberian ham and black truffle oil
Oeufs cassés sur pommes de terre, jambon ibérique et huile de truffe noire

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

Tabla de quesos rondeños con confitura, uvas y frutos secos ..... 19,80€
Cheeseboard with grapes and nuts
Plateaux de fromages de Ronda, confitures de raisins et fruits secs

Croquetas caseras: Espinacas, cocido, boletus o surtido ..... 14,90€
Home-made croquettes: Spinach, Boletus, Cocido or variety mix
Croquettes fait maison aux épinards, cepes, viande ou assortiments

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

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

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

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

Carpaccio de presa ibérica macerada en soja y pistachos ..... 14,90€
Iberian pork carpaccio marinated in soy and pistachios
Carpaccio de proie ibérique mariné au soja et pistaches

PARA COMPARTIR Y ENSALADAS

PARA COMPARTIR

Milhoja de boniato con queso Payoyo gratinado y esparrago ..... 13,80€
Sweet potato layer cake with gratineed Payoyo chesse and asparragus
Millefeuilles de patate douce gratinée au fromage Payoyo et asperges

Poke Bowl hawaiano: arroz, atún macerado, edamame, mayonesa de wasabi, wakame, rábano, fresa, sésamo tostado, aguacate y soja ..... 13,20€
Poke Bowl: rice, macerated tuna, edamame, wasabi mayonnaise, wakame, radish, strawberry, toasted sesame, avocado and soy
Poke Bowl: Riz, thon macéré, edamame, mayonnaise au wasabi, wakame, radis, fraise, sésame grillé, avocat, et soja

Parrillada de verdura con queso de cabra ..... 18,20€
Grilled vegetables with goat cheese
Légumes grillés au fromage de chèvre

ENSALADAS

Mixta: Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, remolacha y zanahoria ..... 12,70€
Mixed salad: Lettuce, tomato, onion, tuna, hard-boiled egg, beetroot and carrot
Mixte : laitue, tomate, oignon, thon, œuf dur, betterave et carotte

César las maravillas: mezclun de lechuga, picatostes, cebolla frita crujiente, pollo empanado, bacon, tomate seco y parmesano ..... 15,30€
Caesar Salad: mesclun greens with croutons, crispy fried onion, breaded chicken, bacon, sun-dried tomato and parmesan cheese
Salade Caesa: mélange de jeunes pousses, croûtons, oignon frit croustillant, poulet pané, bacon, tomate séchée et parmesan

Espinacas con saco brick de queso de cabra, coulis de frutos rojos, frutos secos, cebolla frita crujiente y manzana ..... 13,80€
Spinach salad with goat cheese brick pastry, red berry coulis, assorte nuts, crispy fried onio and apple slices
Salad d'épinards, fromage de chèvre, fruits secs et coulis de fruits rouges

Canónigos con salsa de pesto, piñones, lasca de parmesano, tomate seco y cherry ..... 13,10€
Lamb's lettuce with pesto sauce, pine nuts, Parmesan shavings, sun-dried tomato, and cherry tomatoes
Salade de mâche au pesto, pignons de pin, parmesan en copeaux, tomates séchées et tomates cerises

NUESTRAS CARNES

Presa ibérica con patatas panaderas y mojo picón ..... 20,80€
Grilled iberian pork with potatoes and mojo picón sauce
Porc ibérique grillé avec des pommes de terre et sauce mojo picóni

Solomillo de ternera con patata asada y alioli al ajo negro ..... 28,10€
Beef tenderloin with baked potato and black garlic ali oli
Filet de bœuf avec pomme de terre en robe des champs et ail noir

Secreto ibérico al ajo negro con patatas panaderas ..... 19,30€
Iberic pork filet with black garlic and potatoes
"Secreto" stece porc ibérique avec l'ail noir et pommes de terre

Rabo de toro estofado a la rondeña ..... 25,90€
Rondeña style Oxtail stew
Unqueue de taureau faites selon recette de Ronda

Carrillada con salsa PX, pasas y patatas ..... 20,40€
Braised Iberian pork cheeks with chips and Pedro Ximenez
Joues de porc ou Pedro Ximenez avec pomme de terre

Hamburguesa crispy chicken: crispy chicken, bacon, queso cheddar, lechuga y huevo ..... 14,90€
Gourmet crispy ckiken: crispy chiken, bacon, cheddar cheese, lettuce and egg
Burger poulet croustillant: poulet croustillant, bacon, defromage cheddar, laitue et oeuf

Hamburguesa gourmet: carne de buey, bacon, queso cheddar, lechuga, huevo y cebolla frita crujiente ..... 16,40€
Gourmet Burger: beef, bacon, cheddar cheese, lettuce, egg, and crispy fried onion
Burger gourmet:une viande deboeuf, bacon, fromage cheddar, laitue, oeuf et oignons frits croustillant

Magret de pato, manzana ácida y reducción de vino tinto ..... 20,40€
Duck magret with apple and red wine rediction
Magret de canard,de pomme acide et réduction de vin rouge

PESCADOS, PASTAS Y ARROCES

PESCADOS

Salmón con cuscus, frutos secos y salsa tartara ..... 19,70€
Salmon with citrus cous cous and tartar sauce
Un soumon avec couscous, des fruits secs et sauce tartar

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

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

PASTA Y ARROCES

Tallarines con aceite ..... 9,00€
Tagliatelle with oil
Tagliatelles à l'huile d'olive

Tallarines con boloñesa y queso parmesano ..... 13,80€
Tagliatelle with bolognese sauce and parmesan shavings
Tagliatelles à la sauce bolognaise avec du fromage parmesan

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

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

Paella de verduras y pollo (2 Pers.) ..... 28,60€
Chicken and vegetable paella (2 pax.)
Une paella au poulet et légumes (2 pax.)

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

PARA TERMINAR

POSTRES

Apfelstrudel con salsa de vainilla y nata ..... 7,20€

Applestrudel with vanilla and cream sauce

Apfelstrudel à la vanille et à la crème

Helado de leche merengada sobre arena dulce y crunchy ..... 6,10€

Meringue ice cream on sweet with crunchy

Glace au meringue de lait sur son lit de sable suvré avec crunchy

Cremoso de yogur chispeante con frutas ..... 6,60€

Sparkling yogurt cream with fruit

Yogourt mousseux crémeux aux fruits

Brownie con helado y canela ..... 7,20€

Brownie with cinnamon ice cream

Brownie accompagné de glace à la cannelle

Coulant de chocolate con helado de leche merengada ..... 7,20€

Warm chocolate fondant with milk meringue ice cream

Coulant au chocolat avec glace au lait meringué

Tarta de zanahoria con ganache de chocolate blanco y cardamomo ..... 7,20€

Carrot cake with white chocolate ganache and cardamom

Tarte aux carottes et sa ganache de chocolat blanc

Pan por persona ..... 0,50€

Bread per person

Pain par personne

BEBIDAS

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€

VINOS

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€