

# Las Maravillas Tapas

C/Lorenzo Borrego 10  
Telf: +34 744 788 558



GRANOS  
DE SESAMO



ALTRAMICES



HUEVOS



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



ÍNDIGO DE AZUL  
Y DERIVADOS



MOSTAZA



APIO



FRUTOS  
DE CÁSCARA



LÁCTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

PUEDO EXISTIR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA  
THERE MAY BE CROSS CONTAMINATION AND FOOD TRACEABILITY  
IL PEUT Y AVOIR CONTAMINATION CROISÉE ET TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

- SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI.  2,90€  
CHICKEN SATAY WITH BASMATIC RICE  
SATÉ DE POULET AVEC RIZ BASMATI
- HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS.  3,10€  
"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.  2,90€  
SALMOREJO CORDOBÉS WITH MASCARPONE ICE CREAM AND HAM SHAVINGS  
SALMOREJO CORDOBÉS AU MASCARPONE ET COPEAUX DE JAMBON.
- PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSAS DE MANGO.  2,30€  
BREADED FISH CAKE WITH MANGO SAUCE.  
PASTE GÂTEAU DE POISSON PANÉ AVEC SAUCE À LA MANGUE.
- CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA.  1,80€  
MUSHROOM CARPACCIO WITH SOY BEAN AND SHALLOT VINAIGRETTE  
UN CARPACCIO DE CHAMPIGNONS AVEC VINAIGRETTE DE CHALOTAS, BALSAMIQUE ET UN SOJA
- ENSALADILLA RUSA.  1,80€  
RUSSIAN SALAD  
SALADE RUSE.
- CHORIZOS CAMELIZADO AL VINO Y CANELA.  2,10€  
CAMELIZED CHORIZOS WITH WINE AND CINNAMON  
DES SAUCISSONS AU PIMENT CAMELISÉS AU VIN ET LA CANNELLE.
- MINI BURGER DE BUEY CON CEBOLLA CAMELIZADA, RUCULA Y SALSAS TARTARA.  3,50€  
MINI BEEF BURGER WITH CAMELIZED ONION, ARUGULA AND TARTARA SAUCE.  
MINI BURGER DE BOEUF, OIGNONS CAMELISÉS, ROQUETTE ET SAUCE TARTARE.
- MINI BURGER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS.  3,80€  
MINI BEEF BURGER WITH CAMELIZED ONION, ARUGULA AND TARTARA SAUCE.  
MINI BURGER DE BOEUF, OIGNONS CAMELISÉS, ROQUETTE ET SAUCE TARTARE.
- TATAKI DE ATÚN.  3,80€  
TUNA TATAKI  
TATAKI DE THON
- CARRILLADA AL PX.  3,90€  
BRAISED PORK CHEEKS WITH PEDRO XIMENEZ  
JOUES DE PORC AU PEDRO XIMENEZ
- CALLOS.  2,50€  
TRIBE  
TRIPES
- PAN BAO CON PULL PORK, CEBOLLA ENCURTIDA, RUCULA Y SALSAS BRAVA.  3,50€  
BAO BUN WITH PULLED PORK, PICKLED ONION, ARUGULA AND BRAVA SAUCE  
BAO BUN AVEC PORC EFFILOCHÉ, OIGNONS MARINÉS, ROQUETTE ET SAUCE BRAVA
- GILDA DE MAR Y TIERRA.  1,80€  
GILDA OF LAND AND SEA  
GILDA DE LA TERRE ET DE LA MER

PARA PICAR

## PARA COMPARTIR

- HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA .....  15,50€  
SCRAMBLED EGGS AND POTATOES WITH IBERIC HAM AND BLACK TRUFFLE OIL  
OEUFS BROUILLÉ AUX POMMES DE TERRE, JAMBON IBÉRIQUE ET HUILE DE TRUFFE
- TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS. ....   18,00€  
CHEESEBOARD WITH GRAPES AND NUTS  
PLATEAUX DE FROMAGES DE RONDA, CONFITURES DE RAISINS ET FRUITS SECS
- CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF:  
ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO. ....        13,50€  
HOME-MADE CROQUETTES: SPINACH, BOLETUS, COCIDO OR VARIETY MIX  
CROQUETTES FAIT MAISON AUX ÉPINARDS, CEPES, VIANDE OU ASSORTIMENTS
- JAMÓN IBÉRICO. .... 19,00€  
IBERIAN HAM  
JAMBON IBÉRIQUE
- RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO. ....      12,50€  
BOLETE RISOTTO WITH PARMESAN  
RISOTTO DE CEPES ET PARMESAN
- MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO. ....    12,50€  
SWEET POTATO LAYER CAKE WITH GRATINEED PAYOYO CHEESE AND ASPARRAGUS  
MILLE FEUILLES DE PATATE DOUCE GRATINÉ AU FROMAGE PAYOYO ET ASPERGES
- PARRILLADA DE VERDURA. ....   16,50€  
GRILLED VEGETABLES WITH GOAT CHEESE  
LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE
- PATATAS BRAVAS. ....       9,50€  
SPICY POTATOES  
POMMES BRAVAS
- LAGRIMITAS DE POLLO CON SALSA  
DE MOSTAZA Y MIEL. ....             12,00€  
TEARFUL CHICKEN  
POULET FRIT AVEC CITRON ET ÉPICES

## CARNES

- PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI ..... 18,90€  
GRILLED IBERIAN PORK WITH POTATOES AND CHIMICHURRI SAUCE  
PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE CHIMICHURRI
- CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS. ....   18,50€  
BRAISED IBERIAN PORK CHEEKS WITH CHIPS AND PEDRO XIMENEZ  
JOUES DE PORC AU PEDRO XIMENEZ AVEC POMME DE TERRE
- SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS. ....   17,50€  
IBERIC PORK FILET WITH BLACK GARLIC AND POTATOES  
"SECRETO" PORC IBÉRIQUE A L'AIL NOIR ET POMMES DE TERRE
- RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA. ....   23,50€  
RONDEÑAN STYLE OXTAIL STEW  
QUEUE DE TAUREAU FAITES SELON RECETTE DE RONDA
- HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR,  
LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA .....      14,90€  
GOURMET BURGER: BEEF, BACON, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, EGG AND FRIED ONION  
BURGER GOURMET: UNE VIANDE DE BOEUF, PORC, FROMAGE CHEDDAR, SALADE, UN OEUF ET OIGNONS FRITS



- TARTA DE ZANAHORIAS CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO Y CARDAMOMOS ..... 6,50€  
CARROT CAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE AND CARDAMOM  
TARTE AUX CAROTTES ET SA GANACHE DE CHOCOLAT BLANC

- APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA ..... 5,50€  
APPLESTRUDEL WITH VANILLA AND CREAM SAUCE  
APFELSTRUDEL À LA VANILLE ET À LA CRÈME

- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA ..... 6,50€  
COULANT WITH MASCARPONE ICE CREAM  
COULANT A LA CREME GLACEEDE MERINGUE CARAMELISER



- PAN POR PERSONA ..... 0,50€  
BREAD PER PERSON  
PAIN PAR PERSONNE

**PARA TERMINAR**

## 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, LIMÓN Y NADA	2,50€
ZUMOS (NARANJA, TOMATE, PIÑA), VINO SIN ALCOHOL	2,30€

## CAFÉ 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, RADLER, SIN ALCOHOL)	2,80€
TERCIO AGUILA SIN FILTRAR, ALHAMBRA 1925	3,50€

## 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 HIEVAS, 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€
BACARDI, NEGRITA, MALIBÚ	6,00€

VODKA ABSOLUT	6,50€
---------------	-------

### GINEBRA

BEEFETER, LARIOS, PUERTO DE INDIAS	6,50€
SEAGRAMS, TANQUERAY	7,00€
HENDRICKS, RIVES 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

MAGNO	5,50€
LEPANTO	7,50€

## VINOS TINTOS DE RONDA COPA BOTELLA

NIÑO LEÓN (B. CONRAD) - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y PETIT VERDOT. . . . .	3,00€ . . . . .	21,00€
CON LA VENIA (B. FERNANDEZ BOLET) - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT Y SYRAH. . . . .	3,80€ . . . . .	25,50€
CHINCHILLA 6+6 (B. DOÑA FELISA) - TEMPRANILLO Y SYRAH. . . . .		26,00€
PAGO EL ESPINO (B. LOS AGUILARES) - PETIT VERDOT, TEMPRANILLO Y MERLOT . . . . .		33,50€

## VINOS TINTOS (OTRAS D.O.) COPA BOTELLA

-AZPILICUETA (D.O. RIOJA) - 100% TEMPRANILLO (12 MESES EN BARRICA) . . . . .	3,00€ . . . . .	21,50€
-MONTEABELLÓN (D.O. RIBERA) - 100% TEMPRANILLO. . . . .	3,20€ . . . . .	21,50€

## VINOS BLANCOS COPA BOTELLA

ENCINA DEL INGLES (D.O. RONDA) - MOSCATEL, DORADILLA Y PEDRO XIMÉNEZ . . . . .	3,50€ . . . . .	26,00€
ACANTUS (D.O. LA MANCHA) - SAUVIGNON BLANC. . . . .	2,80€ . . . . .	19,50€
ARABE (D.O. EXTREMADURA) - SAUVIGNON BLANC DULCE . . . . .	3,00€ . . . . .	21,50€
CUATRO RAYAS (D.O. RUEDA) - VERDEJO. . . . .	3,00€ . . . . .	21,50€
MARQUES DE VIZHOJA (FUERA D.O. RIAS BAIXAS) - ALBARIÑO. . . . .	3,20€ . . . . .	22,00€
ENTRECHUELOS (D.O. JEREZ) - CHARDONAY. . . . .	3,20€ . . . . .	23,00€

## VINOS ROSADOS COPA BOTELLA

LOS FRUTALES (D.O. RONDA) - MERLOT. . . . .	3,50€ . . . . .	22,50€
---	-----------------	--------

## VINOS ESPUMOSOS COPA BOTELLA

FRIZZANTE DULCE . . . . .	3,50€ . . . . .	22,50€
---------------------------	-----------------	--------