

TAPAS

- SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN. 2,80€
- PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO. 2,10€
- CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA 1,60€
- ENSALADILLA RUSA. 1,50€
- CHORIZO CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA. 1,90€
- SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI. 2,80€
- HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS 2,90€
- MINI BURGER DE BUEY. 3,10€
- MINI BURGUER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS. 3,40€
- TATAKI DE ATÚN. 3,40€

ENTRANTES

- HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA. 13,50€
- TOMATE ALIÑADO 9,90€
- TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS 16,00€
- CROQUETAS CASERAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO. 11,70€
- JAMÓN IBÉRICO. 17,00€
- TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO. 9,50€
- RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO. 10,40€
- COULANT DE PULPO. 13,50€
- POKE BOWL HAWAIIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA 10,70€
- MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO. 10,50€
- PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA 14,50€
- CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACOS 11,50€

ENSALADAS

- MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA. 10,50€
- CESAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO. 11,90€
- ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA, CRUJIENTE Y MANZANA. 11,50€
- CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY 10,90€

CARNES

- PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI. 17,90€
- CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS. 16,50€
- SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS. 16,50€
- RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA. 21,50€
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS PANADERAS Y ALIOLI AL AJO NEGRO. 24,90€
- HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO. 11,50€
- HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA. 12,90€
- MAGRET DE PATO, MANZANA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO 17,50€

PESCADOS

- SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA 15,90€
- DORADA A LA ESPALDA. 17,50€
- BACALAO AL PIL-PIL. 15,90€

PASTAS Y ARROCES

- TALLARINES A LA BOLOÑESA 9,90€
- TALLARINES AL PESTO. 9,90€
- PAELLA DE VERDURAS. 22,00€
- PAELLA DE VERDURA Y POLLO. 24,00€
- PAELLA DE MARISCOS 26,00€

POSTRES

- HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE Y CRUNCHY 4,50€
- CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS. 5,00€
- BROWNIE CON HELADO Y CANELA 5,00€
- APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA 5,50€
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA. 5,50€
- TARTA DE ZANAHORIA. 5,50€



- PAN POR PERSONA. 0,50€

PUEDA EXISTIR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA CONTROL ANISAKIS

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 Ingles (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 Ingles (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	
Arabe (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, piruleta 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	