

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 퓌레

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.



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 NUTELLA  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 CASCARA



LACTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

TAPAS

- SALMOREJO CORDOBÉS AU MASCARPONE ET COPEAUX DE JAMBON 2,90€
SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN
- PASTEGÂTEAU DE POISSON PANÉ AVEC SAUCE À LA MANGUE 2,30€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO
- UN CARPACCIO DE CHAMPIGNONS AVEC VINAIGRETTE DE CHALOTAS, BALSAMIQUE ET UN SOJA 1,80€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA
- SALADE RUSE 1,80€
ENSALADILLA RUSA
- DES SAUCISSES AU PIMENT CARAMÉLISÉS AU VIN ET LA CANNELLE 2,10€
CHORIZOS CARMELIZADO AL VINO Y CANELA
- SATÉ DE POULET AVEC RIZ BASMATI 2,90€
SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI
- UN OEUFS 120, À BASSE TEMPÉRATURE AVEC POMMES DE TERRE ET TERRE DE TORREZNOS 3,10€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS
- MINI BURGER DE BŒUF, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE ET SAUCE TARTARE 3,50€
MINI BURGUER DE BUEY CON CEBOLLA CARMELIZADA, RUCULA Y SALSA TARTARA
- MINI BURGER DE BOEUF AU FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS CONFITS 3,80€
MINI BURGUER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS
- THON TATAKI 3,80€
TATAKI DE ATÚN

ENTRANTES

- OEufs brouillé aux pommes de terre, jambon ibérique et huile de truffe 15,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA
- TOMATE ASSAISONNÉE 11,00€
TOMATE ALIÑADO
- PLATEAUX DE FROMAGES DE RONDA, CONFITURES DE RAISINS ET FRUITS SECS 18,00€
TABLA DE quesos rondeños con confitura, uvas y frutos secos
- CROQUETTES FAIT MAISON AUX ÉPINARDS, CEPES, VIANDRE OU ASSORTIMENT 13,50€
CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO
- JAMBON IBÉRIQUE 19,00€
JAMÓN IBERICO
- TIMBALE DE PAELLA AVEC QUEUE DE TORO 11,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO
- RISOTTO DE CEPES ET PARMESAN 12,50€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO
- COULANT DE POULPE 15,50€
COULANT DE PULPO
- POKE BOWL HAWAIANO: RIZ, THON MACÉRÉ, EDAMAME, MAYONNAISE AU WASABI, WAKAME, RADIS, FRAISE, SÉSAME GRILLÉ, AVOCAT, ET SOJA 12,00€
POKE BOWL HAWAIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA
- MILLE FEUILLES DE PATATE DOUCE GRATINÉ AU FROMAGE PAYOYO ET ASPERGES 12,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO
- LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE 16,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA
- CARPACCIO DE PROIE IBÉRIQUE MARINÉ AU SOJA ET PISTACHES 13,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS

ENSALADAS

- MIXTA: LAITUE, TOMATE, OIGNON, THON, ŒUF DUR, BETTERAVE ET CAROTTE 11,50€
MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA
- SALADE CAESA: LAITUE, CROÛTONS, OIGNON CROUSTILLANT, POLLE PANNEE, PORC, TOMATE SECE ET PARMEOSONE 13,90€
CÉSAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO

- SALAD D'ÉPINARDS, FROMAGE DE CHÈVRE, FRUITS SECS ET COULIS DE FRUITS ROUGES 12,50€
ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA

- SALADE AU PESTO, PARMESAN ET TOMATE 11,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY

CARNES

- PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE ET SAUCE CHIMICHURRI 18,90€
PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI
- JOUES DE PORC OU PEDRO XIMENEZ AVEC POMME DE TERRE 18,50€
GARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS
- "SECRETO" STECE PORC IBÉRIQUE AVEC L'AIL NOIR ET POMMES DE TERRE 17,50€
SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS
- UNQUEJE DE TAUREAU FAITES SELON RECETTE DE RONDA 23,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA
- FILET DE BŒUF AVEC POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET AIL NOIR 25,50€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO
- BURGER POULET CROUSTILLANT: POULET CROUSTILLANT, BACON, DEFROMAGE CHEDDAR, LAITUE, ŒUF ET OIGNONS FRITS 13,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO
- BURGER GOURMET: UNE VIANDE DEBOEUF, BACON, DEFROMAGE CHEDDAR, LAITUE, ŒUF ET OIGNONS FRITS 14,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA
- MAGRET DE CANARD, DE POMME ACIDE ET RÉDUCTION DE VIN ROUGE 18,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

PESCADOS

- UN SOUMON AVEC COUSCOUS, DES FRUITS SECS ET SAUCE TARTAR 17,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA

- DAURADE GRILLÉE 19,50€
DORADA A LA ESPALDA

- PIL-PIL COD 17,90€
MORUE PIL-PIL

PASTAS Y ARROCES

- FETTUCCINI WITH BOLOGNESE SAUCE 11,00€
FETTUCCINI À LA BOLOGNESE
- FETTUCCINI AU PESTO 12,50€
FETTUCCINE CON PESTO
- UNE PAELLA AU LÉGUMES (2 PAX.) 24,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)
- UNE PAELLA AU LÉGUMES ET AU POULET (2 PAX.) 26,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)
- UNE PAELLA DE FRUIT DE MER (2 PAX.) 28,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 PERS.)

POSTRES

- GLACE AU MERINGUE DE LAIT SUR SON LIT DE SABLE SUVRÉ AVEC CRUNCHY 5,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY
- YOGOURT MOUSSEUX CRÉMEUX AUX FRUITS 6,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS
- BROWNIE ACCOMPAGNÉ DE GLACE À LA CANNELLE 6,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA
- APFELSTRUDEL À LA VANILLE ET À LA CRÈME 6,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA
- COULANT A LA CREME GLACEE MASCARPONE 6,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
- TARTE AUX CAROTTES ET SA GANACHE DE CHOCOLAT BLANC 6,50€
TARTA DE ZANAHORIA

GRANOS
DE SESAMÉ

ALTRAMUÑAS

HUEVOS

CONTIENE
GLUTEN

CRUSTEACOS

MOLUSCOS

ÓXIDO DE AZUFF
Y SULFITOS

MOSTAZA

APO

FRUTOS
DE CASCARA

LACTEOS

SOJA

CACAHUETES

PECADO

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€
NESTEÀ, 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 BALSAMICOS	
LOS AGUILARES (B. LOS AGUILARES)	23,00€
TEMPRANILLO, PINOT NOIR Y SYRAH BALSAMICO, 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 FRANC FRUTAL, FRESCO Y LIGERO	
CHINCHILLA DOBLE 12 (B. DOÑA FELISA)	31,50€
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT FRUTA NEGRA MADURA, BALSAMICO 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, BALSAMICO 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 BALSAMICOS	

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 CITRICO	
ARABE (D.O. Extremadura)	21,50€
SAUVIGNON BLANC CITRICO, HERBAL Y FRUTAS TROPICALES	
CUATRO RAYAS (D.O. Rueda)	21,50€
VERDEJO FRUTA BLANCA, CITRICO 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	
ENTRECUELOS (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	
HENRI DE VERLAIN (BRUT NATURE) (D.O. Champagne)	45,00€ (1/2)
CHARDONNAY Y PINOT NOIR AROMAS A AVELLANAS, FRUTA BLANCA Y FRUTOS SECOS	

VINOS ESPUMOSOS