

# TAPAS

SALMOREJO CORDOBÉS AU MASCARPONE ET COPEAUX DE JAMBON. SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN		2,80€
PASTEGÂTEAU DE POISSON PANÉ AVEC SAUCE À LA MANGUE PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO		2,10€
UN CARPACCIO DE CHAMPIGNONS AVEC VINAIGRETTE DE CHALOTAS, BALSAMIQUE ET UN SOJA. CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA		1,60€
SALADE RUSE. ENSALADILLA RUSA		1,50€
DES SAUCISSONS AU PIMENT CARAMELISÉS AU VIN ET LA CANNELLE. CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA		1,90€
SATÉ DE POULET AVEC RIZ BASMATI. SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI		2,80€
UN OEUF 120, À BASSE TEMPÉRATURE AVEC POMMES DE TERRE ET TERRE DE TORREZNOS. HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS		2,90€
MINI BURGER DE BOEUF MINI BURGHER DE BUEY		3,10€
MINI BURGER DE BOEUF AU FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS CONFITÉS. MINI BURGHER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS		3,40€
THON TATAKI. TATAKI DE ATÚN		3,40€

# ENTRANTES

OEUFS BROUILLÉ AUX POMMES DE TERRE, JAMBON IBÉRIQUE ET HUILE DE TRUFFE. HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA		13,50€
TOMATE ASSAISONNÉE TOMATE ALIÑADO		9,90€
PLATEAUX DE FROMAGES DE RONDA, CONFITURES DE RAISINS ET FRUITS SECS TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS		16,00€
CROQUETTES FAIT MAISON AUX ÉPINARDS, CEPES, VIANDE OU ASSORTIMENTS. CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO		11,70€
JAMBON IBÉRIQUE JAMÓN IBERICO		17,00€
TIMBALE DE PSELLA AVEC QUEUE DE TORO. TIMBAL DE PSELLA CON RABO DE TORO		9,50€
RISOTTO DE CEPES ET PARMESAN RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO		10,40€
COULANT DE POULPE. COULANT DE PULPO		13,50€
POKE BOWL HAWAIIANO: RIZ, THON MACÉRÉ, EDAMAME, MAYONNAISE AU WASABI, WAKAME, RADIS, FRAISE, SÉSAME GRILLÉ, AVOCAT, ET SOJA. POKE BOWL HAWAIIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA		10,70€
MILLE FEUILLES DE PATATE DOUCE GRATINÉ AU FROMAGE PAYOYO ET ASPERGES. MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO		10,50€
LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE. PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA		14,50€
CARPACCIO DE PROIE IBÉRIQUE MARINÉ AU SOJA ET PISTACHES. CARPACCIO DE PRESA IBERICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS		11,50€

# ENSALADAS

MIXTA: LAITUE, TOMATE, OIGNON, THON, ŒUF DUR, BETTERAVE ET CAROTTE. MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA		10,50€
SALADE CAESA: LAITUE, CROÛTONS, OIGNON CROUSTILLANT, POLLE PANNEE, PORC, TOMATE SECE ET PARMEOSONE. CÉSAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO		11,90€
SALAD D'ÉPINARDS, FROMAGE DE CHÈVRE, FRUITS SECS ET COULIS DE FRUITS ROUGES ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA		11,50€
SALADE AU PESTO, PARMESAN ET TOMATE. CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY		10,90€

# CARNES

PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE ET SAUCE CHIMICHURRI PRESA IBERICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI		17,90€
JOUES DE PORC OU PEDRO XIMENEZ AVEC POMME DE TERRE CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS		16,50€
"SECRETO" STECE PORC IBÉRIQUE AVEC L'AIL NOIR ET POMMES DE TERRE SECRETO IBERICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS		16,50€
UNQUEUE DE TAUREAU FAITES SELON RECETTE DE RONDA RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA		21,50€
FILET DE BŒUF AVEC POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET AIL NOIR. SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO		24,90€
BURGER POULET CROUSTILLANT: POULET CROUSTILLANT, BACON, DEFROMAGE CHEDDAR, LAITUE ET OEUF HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO		11,50€
BURGER GOURMET: UNE VIANDE DEBOEUF, BACON, DEFROMAGE CHEDDAR, LAITUE, OEUF ET OIGNONS FRITS. HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA		12,90€
MAGRET DE CANARD, DE POMME ACIDE ET RÉDUCTION DE VIN ROUGE MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO		17,50€

# PESCADOS

UN SOUMON AVEC COUSCOUS, DES FRUITS SECS ET SAUCE TARTAR SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA		15,90€
DAURADE GRILLÉE DORADA A LA ESPALDA		17,50€
PIL-PIAL COD. MORUJE PIL-PIIL		15,90€

# PASTAS Y ARROCES

FETTUCINI WITH BOLOGNESE SAUCE FETTUCINI À LA BOLOGNESE		9,90€
FETTUCINI AU PESTO. FETUCCINE CON PESTO		9,90€
UNE PSELLA AU LÉGUMES (2 PAX.) PSELLA DE VERDURAS (2 PERS.)		22,00€
UNE PSELLA AU LÉGUMES ET AU POULET (2 PAX.) PSELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)		24,00€
UNE PSELLA DE FRUIT DE MER (2 PAX.) PSELLA DE MARISCOS (2 PERS.)		26,00€

# POSTRES

GLACE AU MERINGUE DE LAIT SUR SON LIT DE SABLE SUVRÉ AVEC CRUNCHY HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY		4,50€
YOGOURT MOUSSEUX CRÉMEUX AUX FRUITS CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS		5,00€
BROWNIE ACCOMPAGNÉ DE GLACE À LA CANNELLE. BROWNIE CON HELADO Y CANELA		5,00€
APFELSTRUDEL À LA VANILLE ET À LA CRÈME APFELSTRUDEL CON SALSA DE VANILLA Y NATA		5,50€
COULANT A LA CREME GLACEE MASCARPONE. COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA		5,50€
TARTE AUX CAROTTES ET SA GANACHE DE CHOCOLAT BLANC. TARTA DE ZANAHORIA		5,50€



PAIN POUR 1 PERSONNE. PAN PARA UNA PERSONA		0,50€
---	--	-------

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).....	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 BALSAMICO, 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 FRAC FRUTAL, FRESCO Y LIGERO	
CHINCHILLA DOBLE 12 (B. DOÑA FELISA).....	29,00€
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT FRUTA NEGRA MADURA, BALSAMICO 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, BALSAMICO 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€
CHARDONAY FRUTAS TROPICALES, PIÑA, AVELLANA Y FLORAL (2 MESES EN BARRICA)	
ACANTUS (D.O. LA MANCHA).....	17,50€
SAUVIGNON BLANC FRUTAS, FLORES BLANCAS Y CITRICO	
ARABE (D.O. EXTREMADURA).....	19,50€
SAUVIGNON BLANC CITRICO, HERBAL Y FRUTAS TROPICALES	
CUATRO RAYAS (D.O. RUEDA).....	19,50€
VERDEJO FRUTA BLANCA, CITRICO 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 FERNANDEZ) (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 VERLAINE (BRUT NATURE) (D.O. CHAMPAGNE).....	23,00€ <sup>(1/2)</sup> ..... 43,00€
CHARDONNAY Y PINOT NOIR AROMAS A AVELLANAS, FRUTA BLANCA Y FRUTOS SECOS	