

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 푸레

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..... 15,00€

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..... 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 CÁSCARA



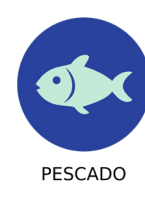
LACTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

TAPAS

- 마스카포네와 하몽 보푸라기를 올린 냉 토마토 수프 (남부 지방 대표 전채). 2,90€
SALMOREJO CORDOBES CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN
- 생선 커리 고로케와 매콤 망고 소스 (1pc). 2,30€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO
- 생양송이 (1pc) 카르파치오, 간장&샐러드 소스 1,80€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA
- 감자 마요 샐러드 1,80€
ENSALADILLA RUSA
- 와인& 시나몬에 졸인 초리소 소시지 2,10€
CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA
- 치킨 사테(꼬치)와 바스마티 라이스 2,90€
SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI
- 저운 조리 달걀, 감자, 베이컨 3,10€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNOS
- 미니 비프 버거 3,50€
MINI BURGHER DE BUEY
- 미니 비프 버거, 염소 치즈와 피망 절임 3,80€
MINI BURGHER DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS
- 참치 타다끼. 3,80€
TATAKI DE ATÚN

ENTRANTES

- 달걀 프라이, 감자, 이베리코 하몽, 블랙 트러플 오일 15,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA
- 남부식 토마토 샐러드 (토마토, 올리브유, 식초) 11,00€
TOMATE ALIÑADO
- 스페인 남부산 치즈 보드(양 & 염소 치즈), 포도, 견과류 18,00€
TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS
- 홈메이드 크로켓: 시금치 / 버섯 / “꼬시도”(삶은 고기) / 모듬 / 中 택 1 13,50€
CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO
- 이베리코 하몽 19,00€
JAMÓN IBÉRICO
- 소꼬리찜 국물 미니 빠에야 11,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO
- 버섯과 파르메산 치즈 리소토 12,50€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO
- 갈리시아식 문어(뿔뿔), 감자, 달걀 15,50€
COULANT DE PULPO
- 하와이안 포케: 밥, 절인 참치, 에다마메, 미역, 아보카도, 딸기, 간장 12,00€
POKE BOWL HAWAIIANO: ARROZ, ATÚN MACERADO, EDAMAME, MAYONESA DE WASABI, WAKAME, RABANO, FRESA, SÉSAMO TOSTADO, AGUACATE Y SOJA
- 군고구마 케이크, 염소치즈, 바질 페스토, 화이트 아스파라거스 12,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO
- 구운 모듬 채소와 염소 치즈 16,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA
- 특제 간장 양념에 재운 이베리코 목살 카르파치오, 피스타치오 13,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS

ENSALADAS

- 믹스 샐러드: 상추, 토마토, 양파, 참치, 삶은 달걀, 비트, 당근. 11,50€
MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA
- 저 샐러드: 크루통, 양파 칩, 치킨, 베이컨, 건조 토마토, 파르메산 치즈 13,90€
CÉSAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO
- 시금치, 염소치즈, 견과류, 사과, 베리 소스 12,50€
ESPINACAS CON SACO BRICK DE QUESO DE CABRA, COULIS DE FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS, CEBOLLA CRUJIENTE Y MANZANA
- 까노니고(어린 잎), 바질 페스토, 파르메산 치즈, 방울 토마토, 건조 토마토 11,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCA DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY

CARNES

- 이베리코 돼지 목살 구이, 구운 감자, 치미추리 소스 18,90€
PRESA IBÉRICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI
- 이베리코 볼살 찜, PX세리 소스, 구운 감자. 18,50€
GARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS
- 이베리코 항정살 구이, 구운 감자, 흑마늘 소스 17,50€
SECRETO IBÉRICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS
- 와인 숙성 후 7시간 저운 조리한 소꼬리 찜, 감자 튀김. 23,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA
- 소 안심 스테이크, 구운 감자와 토마토, 흑마늘 알리올리 25,50€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO
- 크리스피 치킨버거: 치킨, 베이컨, 체더치즈, 상추, 달걀 13,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO
- 고맷버거: 소고기 패티, 베이컨, 체더치즈, 상추, 달걀, 양파 칩. 14,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA
- 오리 가슴살 스테이크, 레드와인 소스, 사과 푸레. 18,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

PESCADOS

- 연어구이, 쿠스쿠스, 타르타르 소스. 17,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA
- 가정식 스타일 도미 오븐 구이, 채소. 19,50€
DORADA A LA ESPALDA
- 북부 바스크 스타일의 Pil-pil소스 대구 요리 17,90€
BACALAO AL PIL-PIL

PASTAS Y ARROCES

- 볼로네제 소스 페투치니 파스타 11,00€
FETUCCINE CON BOLOÑESA
- 홈메이드 바질 페스토 페투치니 파스타 12,50€
FETUCCINE CON PESTO
- 베지테리안 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요) 24,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)
- 채소 & 치킨 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요) 26,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)
- 해산물 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요). 28,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 PERS.)

POSTRES

- 우유 머랭 아이스크림과 쿠키 5,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY
- 크림이 요거트, 팝핑 캔디, 과일. 6,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS
- 홈메이드 브라우니와 아이스크림 6,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA
- 오스트리아식 사과 파이, 바닐라 & 크림소스 6,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA
- 풍당 쇼콜라와 아이스크림 (머랭 or마스카포네 중 선택 가능) 6,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
- 홈메이드 당근 케이크 6,50€
TARTA DE ZANAHORIA

- 빵은 1인분 0,50€
PAN PARA 1 PERSONA



PUEDO 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€
NESTEA, 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 balsámicos	
Los Aguilares (B. Los Aguilares)	23,00€
Tempranillo, Pinot Noir y Syrah	
Balsámico, 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 Frac	
Frutal, fresco y ligero	
Chinchilla Doble 12 (B. Doña Felisa)	31,50€
Cabernet Sauvignon y Merlot	
Fruta negra madura, balsámico 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, balsámico 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 balsámicos	

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 cítrico	
Arabe (D.O. Extremadura)	21,50€
Sauvignon Blanc	
Cítrico, herbal y frutas tropicales	
Cuatro Rayas (D.O. Rueda)	21,50€
Verdejo	
Fruta blanca, cítrico 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	
Entrechuelos (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	

VINOS ESPUMOSOS

Palacio de Bornos (Frizante dulce) (D.O. Rueda)	21,50€
Verdejo	
Cítrico, tropical y fresco	
Perelada Cava Brut Reserva (Brut Nature) (D.O. Cava)	24,00€
Xarel-lo, Macabeo y Parellada	
Notas afrutadas y un final no muy seco	
Henri de Verlainne (Brut Nature) (D.O. Champagne)	25,00€ ^(1/2) 45,00€
Chardonnay y Pinot Noir	
Aromas a avellanas, fruta blanca y frutos secos	