

TAPAS

- 마스카포네와 하몽 보푸라기를 올린 냉 토마토 수프 (남부 지방 대표 전채) 2,80€
SALMOREJO CORDOBEZ CON HELADO DE MASCARPONE Y VIRUTAS DE JAMÓN
- 생선 커리 고로케와 매콤 망고 소스 (1pc) 2,10€
PASTEL DE PESCADO FRITO CON SALSA DE MANGO
- 생양송이 (1pc) 카르파치오, 간장&샐러트 소스 1,60€
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, CON VINAGRETA DE CHALOTAS, BALSÁMICO Y SOJA
- 감자 마요 샐러드 1,50€
ENSALADILLA RUSA
- 와인& 시나몬에 졸인 초리소 소시지 1,90€
CHORIZOS CARAMELIZADO AL VINO Y CANELA
- 치킨 사테(꼬치)와 바스마티 라이스 2,80€
SATÉ DE POLLO CON ARROZ BASMATI
- 저온 조리 달걀, 감자, 베이컨 2,90€
HUEVO 120, A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y TIERRA DE TORREZNO
- 미니 비프 버거 3,10€
MINI BURGUR DE BUEY
- 미니 비프 버거, 염소 치즈와 피망 절임 3,40€
MINI BURGUR DE BUEY CON QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS CONFITADOS
- 참치 타다끼 3,40€
TATAKI DE ATÚN

ENTRANTES

- 달걀 프라이, 감자, 이베리코 하몽, 블랙 트러플 오일 13,50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA
- 남부식 토마토 샐러드 (토마토, 올리브유, 식초) 9,90€
TOMATE ALIÑADO
- 스페인 남부산 치즈 보드(양 & 염소 치즈), 포도, 견과류 16,00€
TABLA DE QUESOS RONDEÑOS CON CONFITURA, UVAS Y FRUTOS SECOS
- 홈메이드 크로켓: 시금치 / 버섯 / "꼬시도"(삶은 고기) / 모듬 / 中 택 1 11,70€
CROQUETAS CASERAS RECETAS DEL CHEFF: ESPINACAS, COCIDO, BOLETUS O SURTIDO
- 이베리코 하몽 17,00€
JAMÓN IBÉRICO
- 소고기찜 국물 미니 빠에야 9,50€
TIMBAL DE PAELLA CON RABO DE TORO
- 버섯과 파르메산 치즈 리소토 10,40€
RISOTTO DE BOLETUS Y PARMESANO
- 갈리시아식 문어(뿔뿔), 감자, 달걀 13,50€
COULANT DE PULPO
- 하와이안 포케: 밥, 절인 참치, 에다마메, 미역, 아보카도, 딸기, 간장 10,70€
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 10,50€
MILHOJA DE BONIATO CON QUESO PAYOYO GRATINADO Y ESPARRAGO
- 구운 모듬 채소와 염소 치즈 14,50€
PARRILLADA DE VERDURA CON QUESO DE CABRA
- 특제 간장 양념에 재운 이베리코 목살 카르파치오, 피스타치오 11,50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MACERADA EN SOJA Y PISTACHOS

ENSALADAS

- 믹스 샐러드: 상추, 토마토, 양파, 참치, 삶은 달걀, 비트, 당근 10,50€
MIXTA: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, HUEVO DURO, REMOLACHA Y ZANAHORIA
- 저 샐러드: 크루통, 양파 칩, 치킨, 베이컨, 건조 토마토, 파르메산 치즈 11,90€
CÉSAR LAS MARAVILLAS: MEZCLUN DE LECHUGA, PICATOSTES, CEBOLLA CRUJIENTE, POLLO EMPANADO, BACON, TOMATE SECO Y PARMESANO
- 시금치, 염소치즈, 견과류, 사과, 베리 소스 11,50€
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 10,90€
CANONIGOS CON SALSA DE PESTO, PIÑONES, LASCAS DE PARMESANO, TOMATE SECO Y CHERRY

CARNES

- 이베리코 돼지 목살 구이, 구운 감자, 치미추리 소스 17,90€
PRESA IBÉRICA CON PATATAS PANADERAS Y SALSA CHIMICHURRI
- 이베리코 볼살 찜, PX세리 소스, 구운 감자 16,50€
CARRILLADA CON SALSA PX, PASAS Y PATATAS
- 이베리코 항정살 구이, 구운 감자, 흑마늘 소스 16,50€
SECRETO IBÉRICO AL AJO NEGRO CON PATATAS PANADERAS
- 와인 숙성 후 7시간 저온 조리한 소고기 찜, 감자 튀김 21,50€
RABO DE TORO ESTOFADO A LA RONDEÑA
- 소 안심 스테이크, 구운 감자와 토마토, 흑마늘 알리오올리 24,90€
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA ASADA Y ALIOLI AL AJO NEGRO
- 크리스피 치킨버거: 치킨, 베이컨, 체더치즈, 상추, 달걀 11,50€
HAMBURGUESA CRISPY CHIKEN: CRISPY CHIKEN, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y HUEVO
- 고깃버거: 소고기 패티, 베이컨, 체더치즈, 상추, 달걀, 양파 칩 12,90€
HAMBURGUESA GOURMET: CARNE DE BUEY, BACON, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, HUEVO Y CEBOLLA FRITA
- 오리 가슴살 스테이크, 레드와인 소스, 사과 푸레 17,50€
MAGRET DE PATO, MANZANA ACIDA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

PESCADOS

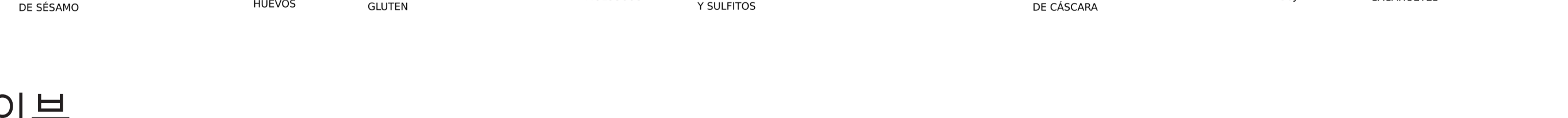
- 연어구이, 쿠스쿠스, 타르타르 소스 15,90€
SALMÓN CON CUSCUS, FRUTOS SECOS Y SALSA TARTARA
- 가정식 스타일 도미 오븐 구이, 채소 17,50€
DORADA A LA ESPALDA
- 북부 바스크 스타일의 Pil-pil소스 대구 요리 15,90€
BACALAO AL PIL-PIL

PASTAS Y ARROCES

- 볼로네제 소스 페투치니 파스타 9,90€
FETUCCINE CON BOLOÑESA
- 홈메이드 바질 페스토 페투치니 파스타 9,90€
FETUCCINE CON PESTO
- 베지테리안 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요) 22,00€
PAELLA DE VERDURAS (2 PERS.)
- 채소 & 치킨 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요) 24,00€
PAELLA DE VERDURAS Y POLLO (2 PERS.)
- 해산물 빠에야 (한국인 기준 1.5인분 / 약 30분 소요) 26,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 PERS.)

POSTRES

- 우유 머랭 아이스크림과 쿠키 4,50€
HELADO DE LECHE MERENGADA SOBRE ARENA DULCE CON CRUNCHY
- 크리미 요거트, 팝핑 캔디, 과일 5,00€
CREMOSO DE YOGUR CHISPEANTE CON FRUTAS
- 홈메이드 브라우니와 아이스크림 5,00€
BROWNIE CON HELADO Y CANELA
- 오스트리아식 사과 파이, 바닐라 & 크림소스 5,50€
APFELSTRUDEL CON SALSA DE VAINILLA Y NATA
- 풍당 쇼콜라와 아이스크림 (머랭 or마스카포네 중 선택 가능) 5,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
- 홈메이드 당근 케이크 5,50€
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 TRACABILITÉ 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, OROSO 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 Inglés (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 Inglés (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	
Árabe (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	