

## EMBUTIDOS Y QUESOS

DES CHARCUTERIES ET DES FROMAGES  
IBERIAN PRODUCTS AND CHEESE  
WURSTWARE UND KÄSE



**JAMON IBERICO DE BELLOTA** ..... 22,00 ½-12,00

JAMBON IBÉRIQUE GLAND DE CHAÎNE  
BELLOTA IBERIAN HAM

IBERISCHERHINTERSCHINKEN AUS EICHELMAST

**TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS** **L** ..... 12,00

PLAT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

VARIETY OF IBERIAN PRODUCTS

IBERISCHERWURSTWARENTELLER

**QUESO DE OVEJA** **L** ..... 12,00 ½-7,00

FROMAGE DE BREBIS

CHEESE

SCHAFSKÄSE

**TORTA DEL CASAR** **L** ..... 12,00

FROMAGE DE BREBIS TENDRE

CHEESE TO SPREADS IN BREAD

WEICHKÄSE

**CHORIZO CASERO A LA BRASA** ..... 3,00

CHORIZO AU FOUR À BOIS

CHORIZO CASERO GRILLE

HAUSGEMACHTER CHORIZO VOM GRILL

## ALGUNAS ENTRADITAS PARA PICAR

ENTRÉES

STARTERS

VORSPEISEN

**SARDINAS MARINADAS / ANCHOAS DEL CANTABRICO** **P** ..... 12,00

ANCHOIS DE GASCOGNE

ANCHOVIES CONTABRIAN

KANTABRISCHESARDELLEN

**DELICIAS DE QUESO CON MERMELADA DE FRAMBUESA** **CLFSH**.. 9,00

DÉLICES DE FROMAGE AVEC CONFITURE DE FRAMBOISE ET MIEL DE CANNE À SUCRE

DELIGHTS OF CHEESE WITH RASPBERRY JAM AND CANE SUGAR HONEY

KÄSEKÖSTLICHKEITEN MIT HIMBEERMARMELADE UND HONIG AUS ZUCKERROHR

**FERREROS DE MORCILLA con mermelada de naranja** **CFSH** ..... 10,50

BOULETTES DE BOUDIN NOIR, avec marmelade d'oranges

BLACK PUDDING'S BALLS with marmalade

BLUTWURSTBÄLLCHEN mit orangenmarmelade

**FERREROS DE BACALAO con salsa de pimiento del piquillo** **CPHL**..... 10,50

BOULETTES DE MORUE À L'AIL ET CREVETTES

BALLS OF COD WITH PRAWNS AND GARLIC

KUGELN AUS KABELJAU MIT GARNELN UND KNOBLAUCH

**SURTIDO DE FERREROS, QUESO Y MASITA DE CHORIZO** **CPHLS**... 12,00

ASSORTIMENT DE BOUDIN NOIR, DE FROMAGE, DE LA MORUE ET CHORIZO

ASSORTIMENT OF BLACK PUDDING, COD, CHEESE AND CHORIZO

AUSWAHL AN WURST, COD, KÄSE UND CHORIZO

**MIGAS RONDEÑAS CON HUEVO Y PIMIENTOS FRITOS** **CH**..... 9,00

MIETTES DE PAIN, SAUCISSE, BACON, AIL, OEUF ET PIMENTS VERTES SAUTÉES.

MIGAS (bread, sausage, bacon, garlic, fried egg and green peppers)

BROTKRUMEN MIT OLIVENÖL, WURST, SPECK, KNOBLAUCH, EI, GRÜNER PAPRIKA GEBRATEN

<b>SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS</b> <b>CHFSL</b> .....	9,00
CROQUETTES "MAISON"	
HOME MADE CROQUETTES	
HAUSGEMACHTE KROKETTEN	
<b>MOLLEJAS DE LECHAL FRITAS CON AJOS</b> <b>J</b> .....	13,50
RIS D'AGNEAU FRITS A L'AIL	
SWEETBREADS FRIED LAMB WITH GARLIC	
FRITTIERTELAMMBRIES MIT KNOBLAUCH	
<b>CALAMARES FRITOS</b> <b>CP</b> .....	10,00
CALAMARS FRITS	
FRIED SQUID	
FRITTIERTE KALAMARENRINGE	
<b>GAMBAS COCIDAS</b> <b>CR</b> .....	16,50
CREVETTES ROSES CUITES	
COLD FRESH PRAWNS FROM HUÉLVA	
GEKOCHTE GARNELEN	
<b>RIÑONES DE LECHAL A LA BRASA</b> .....	9,00
ROGNONS D'AGNEAU DE LAIT AU GRILL	
BABY LAMB KIDNEYS IN WOOD BURNING OVEN	
MILCHLAMMIEREN VOM GRILL	

### ... DE VERDURAS ...

LÉGUMES  
VEGETABLES  
GEMÜSE

<b>PORRA</b> <b>C</b> .....	7,50
PORRA (crème froide de tomate) PORRA (crème froide de tomate)	
PORRA (gazpacho thicker with bread)	
PORRA" KALTE TOMATEN-KNOBLAUCHCREME MIT EINLAGE	
<b>PANACHE DE VERDURAS FRESCAS A LA PLANCHA</b> .....	13,00
PANACHÉ DE LÉGUMES GRILLÉS	
GRILLE VEGETABLE PANACHE	
GEMISCHTESGEMÜSE VOM GRILL	
<b>SETAS VARIEDAD BOLETUS A LA PLANCHA</b> .....	12,00
CHAMPIGNONS GRILLÉS	
GRILLED MUSHROOMS	
RÖHRLINGE VOM GRILL	
<b>CENTROS DE ALCACHOFAS EN ACEITE DE OLIVA CON CEBOLLA Y JAMON</b> .....	12,00
COEUR D'ARTICHAUT, HUILE D'OLIVE OIGNON CONFIT ET COPEAUX DE JAMBON	
ARTICHOKE CENTERS IN OLIVE OIL WITH CHIPS ONION AND FRIED HAM	
ARTISCHOCKENHERZEN MIT OLIVENÖL, KANDIERTE ZWIEBEL UND GESTRÄUSELTER SCHINKEN	
<b>BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA</b> <b>C</b> .....	10,00
AUBERGINES FRITES AU MIEL DE CANNE A SUCRE	
FRIED AUBERGINES WITH CANE SUGAR HONEY	
FRITTIERTE AUBERGINEN MIT HONIG AUS ZUCKERROHR	
<b>HABITAS BABY CON JAMON</b> .....	10,00
HARICOT AVEC DU JAMBON	
BABY BEANS WITH HAM	
BOHNEN MIT SCHINKEN	
<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO SALTEADOS CON AJOS Y LANGOSTINOS</b> <b>CRPS</b> .....	12,00
PIMENT ROUGE SAUTÉ AVEC DE L'AIL ET DE CREVETTES	
"PIQUILLO" RED PEPPERS SALTED WITH GARLIC AND PRAWNS	
ROTE PAPRIKA SPITZEN MIT GARNELEN UND KNOBLAUCH GEBRATEN	

## ENSALADAS

SALADES

SALADS

SALATE

**ENSALADA MIXTA CON ATUN** **PH** ..... 7,50

SALADE MIXTE AVEC THON

MIXED SALAD WITH TUNA FISH

GEMISCHTER THUNFISCHSALAT

**ENSALADA TROPICAL** **L** ..... 10,00

SALADE EXOTIQUE

TROPICAL SALAD WITH MARY SAUCE

TROPISCHER SALAT (mit Früchten und Cocktailsauce)

**AGUACATE CON MORRON Y ATUN** **P** ..... 10,00

AVOCAT, THON ET POIVRON ROUGE

AVOCADO WITH RED PEPPER AND TUNA FISH

AVOCADO MIT EINGELEGTEN PAPRIKASCHOTEN UND THUNFISCH

**ENSALADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON MELVA CANUTERA** **P** 10,00

SALADE DE POIVRONS "PIQUILLO" ET MAQUEREAUX

RED PEPPERS AND MACKEREL SALAD

PIQUILLO PAPRIKASALAT MIT UNECHTEM BONITO

## SOPAS Y PASTA

SOUPES ET PÂTE

SOUP AND PASTE

SUPPEN UND TEIGWAREN

**SOPA DE PICADILLO** **HC** ..... 7,00

BOUILLON AVEC OEUF ET PAIN FRIT

SOUP WITH BREAD AND EGG

FLEISCHBRÜHE MIT EINLAGE

**SOPA CASTELLANA** **HC** ..... 9,00

SOUPE A L'AIL CASTELLANA

GARLIC SOUP

KASTILLISCHE KNOBLAUCHSUPPE

**PREGUNTENOS POR EL GUIISO DEL DIA** ..... 10,00

POTAGE DU JOUR

DAILY HOMEMADE HOTPOT

TAGESEINTOPF

**SPAGUETTIS** **C** ..... 8,00

## Y VA DE HUEVOS LA COSA...

### SPECIALITÉS AUX OEUFS

#### EGGS

#### EIERSPEISEN

**HUEVOS FRITOS CON JAMON IBERICO DE BELLOTA Y PATATAS FRITAS** **H**..... 11,00

OEUFs FRITS AVEC JAMBON IBERIQUE "BELLOTA" ET POMMES DE TERRE FRITES

FRIED EGG WITH BELLOTA IBERIAN HAM AND FRENCH FRIED

SPIEGELEIER MIT IBERISCHEM SCHINKEN AUS EICHELMAST UND POMMES FRITES

**HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CASERO A LA BRASA Y PATATAS FRITAS** **H**..... 8,50

OEUFs FRITS AVEC CHORIZO AU FOUR Á BOIS ET POMMES DE TERRE FRITES

FRIED EGG WITH GRILLED SAUSAGE AND FRENCH FRIED

SPIEGELEIER MIT HAUSGEMACHTEM CHORIZO UND POMMES FRITES

**HUEVOS FRITOS CON JAMON IBERICO DE BELLOTA, CHORIZO Y PATATAS** ..... 13,50

**REVUELTO AL SACRISTAN (patatas, chorizo, jamon y pimientos)** **HC**..... 9,00

OEUFs BROUILLÉS "SACRISTAN" (pommes de terre, chorizo, jambon et poivront vert)

HOUSE STYLE SCRAMLED EGG

RÜHREI SACRISTAN (Kartoffeln, Chorizo, Schinken und Paprika)

**REVUELTO DE SETAS CON JAMON Y GAMBAS** **HCRC**..... 10,00

OEUFs BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS, JAMBON ET CREVETTES ROSES

SCRAMLED EGG WITH MUSHROOMS, PRAWNS AND HAM

RÜHREI MIT RÖHRLINGE, SCHINKEN, UND GARNELEN

**REVUELTO DE ESPARRAGOS CON JAMON Y GAMBAS** **HCRC**..... 10,00

OEUFs BROUILLÉS AUX ASPERGE VERTS JAMBON ET CREVETTES ROSES

SCRAMLED EGG WITH GREEN ASPARAGUS, PRAWNS AND HAM

RÜHREI MIT GRÜNEN SPARGELN, SCHINKEN UND GARNELEN

## PESCADOS

### POISSONS

#### FISH

#### FISCHGERICHTE

**DORADA A LA ESPALDA** **P**..... 15,00

DORADE GRILLÉE AVEC AIL FRIT

GRILLED GOLDEN FISH

GOLDBRASSE VOM GRILL MIT KNOBLAUCH

**BACALAO AL AJILLO** **PCS**..... 15,00

MORUE Á L'AILLOLI

COD FISH IN GARLIC SAUCE

KABELJAU MIT KNOBLAUCH

**TRUCHA A LA NAVARRA** **PC**..... 13,00

TRUITE AU JAMBON, AIL ET PIMENT ROUGES

TROUT WITH HAM, GARLIC AND CHILLIES

FORELLE NAVARRA ART, MIT SCHINKEN UND CHILI

**PEZ ESPADA A LA BRASA** **P**..... 12,00

ESPADON GRILLÉ

GRILLED SWORDFISH

SCHWERTFISCH VOM GRILL

**ATUN A LA BRASA** **P**..... 17,00

THON ROUGE

GRILLED BLUEFIN TUNA

THUN, GEGRILLT

**PULPO A LA BRASA** **CRP**..... 19,50

POULPE GRILLÉE

GRILLED OCTOPUS

GEGRILLTER OCTOPUS

## NUESTRA ESPECIALIDAD

### CARNES A LA BRASA EN HORNO DE LEÑA DE ENCINA

NOTRE SPECIALITÉ. VIANDES Á LA BRAISE DANS UN FOUR Á BOIS

OUR SPECIALITY. GRILLED MEATS IN WOOD BURNING OVEN

UNSERE SPEZIALITÄT. FLEISCHVOMHOLZOFEN GRILL

<b>CHURRASCO DE CERDO BLANCO</b> .....	10,00
FILET DE PORC	
STEAK GRILLED PORK	
SCHWEINEFLEISCH VOM GRILL	
<b>BROCHETA DE CERDO BLANCO</b> .....	13,50
BROCHETTE DE PORC	
PORK SKEWER	
SCHWEINESPIESS	
<b>PRESA IBERICA DE BELLOTA</b> .....	15,50
FILET DE PORC IBÉRIQUE	
STEAK GRILLED IBERIAN PORK	
IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH, SCHULTERSTÜCK	
<b>CHULETITAS DE CABRITO LECHAL</b> .....	15,00
CÔTELETTES DE CHEVREAU DE LAIT	
BABY GOAT CHOPS (KID)	
ZICKLEINKOTELETTS	
<b>SOLOMILLO DE VACA</b> .....	19,50
FILET DE BOEUF	
BEEF TENDERLOIN	
OCHSFILLET	
<b>ENTRECÔTE DE VACUNO 400 GRS. (peso aproximado)</b> .....	18,00
ENTRECÔTE DE BOEUF 400 GRS	
BEEF ENTRECÔTE 400 GRS	
ENTRECÔT OCKS 400 GRS	
<b>ENTRECÔTE DE VACUNO 300 GRS (peso aproximado)</b> .....	15,00
ENTRECÔTE DE BOEUF 300 GRS	
BEEF ENTRECÔTE 300 GRS	
ENTRECÔT OCKS 300 GRS	
<b>DESPISTE DE SOLOMILLO DE VACA</b> .....	22,00
FILET DE BOEUF AVEC JAMBON "BELLOTA"	
BEEF TENDERLOIN WITH BELLOTA IBERIAN HAM	
OCHSFILLET MIT SCHINKEN	
<b>CHURRASQUITO DE POLLO</b> .....	10,00
FILET DE POULET	
STEAK GRILLED CHICKEN	
HÜHNCHEN VOM GRILL	
<b>CUARTO DE COCHINILLO AL HORNO DE LEÑA (por encargo para 2 personas)</b> .....	40,00
COCHON DE LAIT AU FOUR Á BOIS	(Commandé sur demande)
SACKLING PIG IN THE WOOD BURNING OVEN	(ordered on request)
SPANFERKEL VOM HOLZOFEN GRILL	(Auf anfrage bestellt)
<b>PALETILLA DE LECHAL AL ROMERO</b> .....	24,00
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT AU FOUR	
SHOULDER FROM BABY LAMB	
MILCHLAMM SCHULTERBLATT VOM OFEN	



## CARNES EN SALSA

VIANDES EN SAUCE

MEATS IN SAUCE

ANDERE FLEISCHGERICHTE

**ROLLITO DE POLLO CON ESPINACAS Y PIÑONES EN SALSA DE ALMENDRAS FSC.....13,50**

ROULÉ DE POULET AUX ÉPINARDS, PIGNONS ET SAUCE AUX AMANDES  
CHICKEN ROLLS WITH SPINACH AND PINE NUTS IN ALMOND SAUCE  
GEFÜLLTE HÜHNCHENROLLE MIT SPINAT UND PINIENKERNE, AN  
MANDELSAUCE

**CARRILLADA CARAMELIZADA CON TINTO D.O. RONDA Y PURE DE CASTAÑAS. Salsa muy, muy dulce. FSCS..... 13,50**

BAJOUE CARAMELISEE ET SA PURÉE DE CHÂTAIGNE

CARAMELIZED CHEEKS PIG WITH CHESNUT PURÉE

KARAMELLISIERTE SCHWEINEBACKE MIT KASTANIENPÜREE

**RABO DE TORO S..... 16,00**

QUEVE DE TAUREAU

OXTAIL

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ

**SERVICIO DE PAN POR PERSONA..... 1.00**

**L** :LACTEOS / PRODUITS LAITIERS  
DAIRY PRODUCTS / MILCHPRODUKTE

**P** :PESCADOS / POISSON  
FISH / FISCH

**FS** :FRUTOS SECOS / FRUITS SECS  
NUTS / NÜSSE

**H** :HUEVO / OEUFS  
EGGS / EIER

**S** :SULFITOS / SULFITE  
SULFITES / SULFITE

**C** :CEREALES / CÉRÉALES  
CEREALS / GETREIDE

**CR** :CRUSTACEOS / FRUITS DE MER  
SHELLFISH / SCHALTIER

### MENÚ DEGUSTACIÓN NÚMERO 1. (PRECIO POR PERSONA)

*todo a compartir, incluido la carne y el postre, cada 2 personas*

- Jamón ibérico de bellota
  - Queso de oveja curado
  - Gambas cocidas de Isla Cristina
- Ferreros de la sierra (morcilla, frutos secos, mermelada de naranja)
  - Ferreros del Mar (bacalao, langostinos y salsa de piquillo)
- Delicias de queso (queso fresco, azul y mermelada de frambuesa)
  - Masita de chorizo con pipas y queso
- Presa ibérica de bellota o entrecorte de vacuno (a la brasa en horno de leña)

*Postre casero.*

*Precio por persona: 27.50 euros*

### MENÚ DEGUSTACIÓN NÚMERO 2. (PRECIO POR PERSONA)

*todo a compartir, incluido la carne y el postre, cada 2 personas*

- Migas rondeñas con huevo frito y pimientos fritos
  - Surtido de croquetas
- (rabo de toro, espinacas y pollo, buey con pimientos y chorizo con pipas)
  - Chorizo a la brasa
  - Revuelto de espárragos trigueros con jamón y gambas
- Presa ibérica de bellota o entrecorte de vacuno (a la brasa en horno de leña)

*Postre casero.*

*Precio por persona: 22.50 euros*

MENU DÉGUSTATION NUMERO 1 (tout pour partager. Minimum 2 personnes)

- Jambon ibérique gland de chaîne
  - Fromage de brebis
  - Crevettes roses cuites
- Boulettes de boudin noire avec marmelade d'oranges
  - Boulettes de morue à l'ail et crevettes
- Délices de fromage avec confiture de framboise et miel de canne à sucre
  - Saucisse avec des graines de tournesol et de fromage bleu
- Filet de porc ibérique gland de chaîne ou entrecôte de boeuf. (à la braise dans un four à bois)  
Dessert maison

*Prix par personne: 27.50 euros*

MENU DÉGUSTATION NUMERO 2 (tout pour partager. Minimum 2 personnes)

- Miettes de pain, saucisse, bacon, ail, oeuf et piments verts sautés.
  - Croquettes maison
  - Chorizo au four à bois
- Oeufs brouillés aux asperges vertes, jambon et crevettes roses
- Filet de porc ibérique gland de chaîne ou entrecôte de boeuf. (à la braise dans un four à bois)  
Dessert maison

*Prix par personne: 22.50 euros*



*TASTING MENU NUMBER 1 (everything To share. Minimum 2 persons)*

- Iberian ham acorn fat
  - Sheep cured cheese
- Boiled prawns from Isla Cristina
- Black pudding balls with orange marmalade
- Codfish balls with piquillo red peppers sauce
  - Cheese balls with nuts and strawberry sauce
  - Sausage with sunflowers seeds and blue cheese
- Steak iberian pork acorn fat or beef entrecotte (in wood burning oven)
  - Home made dessert

*Price per person: 27.50 euros*

*TASTING MENU NUMBER 2 (everything To share. Minimum 2 persons)*

- Migas (bread, sausage, bacon, garlic, fried egg and green peppers)
  - Home made croquettes
  - Chorizo grille in to a wood burning oven
  - Scramled eggs with green asparagus, prawns and ham
- Steak iberian pork acorn fat or beef entrecotte (in wood burning oven)
  - Home made dessert

*Price per person: 22.50 euros*

TASTINGMENÜ NUMMER EINS (mindestens 2 personen teilen)

- Iberischerhinterschinkenauseichelmast
  - Schafskäse
  - Gekochtegarnelen
- Blutwurst bällchen mit orangenmarmelade
- Kugeln aus kabeljau mit garnelen und knoblauch
- Käseköstlichkeiten mit himbeermarmelade und honig aus zuckerrohr
  - Wurst mit sonnenblumenkernen und blauschimmelkäse
- Iberischesschwinefleischschulterstück or entrecotocks (fleischvomholzofen grill)
  - Hausgemachtendessert

Preis pro Person: 27.50 euros

TASTINGMENÜ NUMMER ZWEI (mindestens 2 personen teilen)

- Brotkrumen mit olivenöl, wurst speck, knoblauch, ei, grüner paprika gebraten
  - Hausgemachte kroketten
  - Hausgemachter chorizo vom grill
- Rührei mit grünen spargeln, schinken und garnelen
- Iberischesschwinefleischschulterstück or entrecotocks (fleischvomholzofen grill)
  - Hausgemachtendessert

Preis pro Person: 22.50 euros

## BEBIDAS

AGUA MINERAL 50 CL.....	2,00
REFRESCOS COLA, NARANJA O LIMON.....	2,00
BITER KAS.....	2,00
BEBIDA ISOTONICA/ TE FRIO.....	2.00
ZUMO DE NARANJA NATURAL.....	3.00
ZUMO PIÑA, MELOCOTON O MANZANA.....	2,00
MOSTO SIN ALCOHOL.....	2,00
CERVEZA SIN ALCOHOL.....	2.00
CERVEZA A PRESION 30 CL.....	1.75
CERVEZA A PRESION 50 CL.....	2.75
CERVEZA ALHAMBRA RESERVA.....	3.00
CERVEZA DE RONDA.....	3.50
CERVEZA CRUZCAMPO.....	1.75
JARRA DE CERVEZA.....	7.00
VINO FINO, MANZANILLA, OLOROSO.....	2.75
VINO BLANCO DE RONDA.....	2.50
VINO ROSADO DE RONDA.....	2.50
VINO TINTO DE RONDA CRIANZA.....	3.50
RIOJA CRIANZA O RIBERA ROBLE.....	2,75
SANGRIA.....	3.50
JARRA DE SANGRIA.....	7.50
VERMOUTH.....	3.00
CAFE O INFUSIONES.....	1.75
CARAJILLO.....	2.75
CAPUCHINO.....	2.50
CAFE IRLANDES.....	4.25