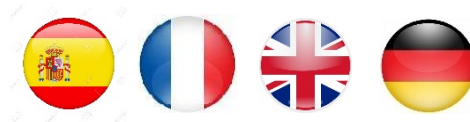


EMBUTIDOS Y QUESOS

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

IBERISCHER HINTERSCHINKEN AUS EICHELMAST

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

PLAT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

VARIETY OF IBERIAN PRODUCTS

IBERISCHER WURSTWARENTELLER

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

ANCHOAS DEL CANTABRICO **P** 12,00

ANCHOIS DE GASCOGNE

ANCHOVIES CONTABRIAN

KANTABRISCHE SARDELLEN

DELICIAS DE QUESO CON MERMELADA DE FRAMBUESA

Y MIEL DE CAÑA **CLFSH** 9,00

DÉLICIES DE FROMAGE AVEC CONFITURE DE FRAMBOISE ET MIEL DE CANNE A 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** 9,00

BOULETTES DE BOUDIN NOIR, avec marmelade d'oranges

BLACK PUDDING'S BALLS with marmalade

BLUTWURST BÄLLCHEN mit orangenmarmelade

FERREROS DE BACALAO con salsa de pimiento del piquillo **CPHL** 9,00

BOULETTES DE MORUE À L'AIL ET CREVETTES

BALLS OF COD WITH PRAWNS AND GARLIC

KUGELN AUS KABELJAU MIT GARNELEN 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

MIGNONNETTES 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

CROQUETAS CASERAS CHFSL	9,00
CROQUETTES "MAISON"	
HOME MADE CROQUETTES	
HAUSGEMACHTE KROKETTEN	
MOLLEJAS DE LECHAL FRITAS CON AJOS J	13,50
RIS D'AGNEAU FRITS A L'AIL	
SWEETBREADS FRIED LAMB WITH GARLIC	
FRITTIERTE LAMMBRIES MIT KNOBLAUCH	
CALAMARES FRITOS CP	10,00
CALAMARS FRITS	
FRIED SQUID	
FRITTIERTE KALAMAREN RINGE	
GAMBAS COCIDAS CR	15,00
CREVETTES ROSES CUITES	
COLD FRESH PRAWNS FROM HUELVA	
GEKOCHTE GARNELEN	
RIÑONES DE LECHAL A LA BRASA	9,00
ROGNONS D'AGNEAU DE LAIT AU GRIL	
BABY LAMB KIDNEYS IN WOOD BURNING OVEN	
MILCHLAMMNIEREN VOM GRILL	

... DE VERDURAS ...

LÉGUMES
VEGETABLES
GEMÜSE

PORRA C	7,50
PORRA (crème froide de tomate) PORRA (crème froide de tomate)	
PORRA (gazpacho thicker with bread)	
PORRA "KALTE TOMATEN-KNOBLAUCHCREME MIT EINLAGE	
PANACHE DE VERDURAS FRESCAS A LA PLANCHA	13,00
PANACHÉ DE LÉGUMES GRILLÉS	
GRILLE VEGETABLE PANACHE	
GEMISCHTES GEMÜSE VOM GRILL	
SETAS VARIEDAD BOLETUS A LA PLANCHA	12,00
CHAMPIGNONS GRILLÉS	
GRILLED MUSHROOMS	
RÖHRLINGE VOM GRILL	
CENTROS DE ALCACHOFAS EN ACEITE DE OLIVA CON CEBOLLA Y JAMON	10,00
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	
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA C	10,00
AUBERGINES FRITES AU MIEL DE CANNE A SUCRE	
FRIED AUBERGINES WITH CANE SUGAR HONEY	
FRITTIERTE AUBERGINEN MIT HONIG AUS ZUCKERROHR	
HABITAS BABY CON JAMON	10,00
HARICOT AVEC DU JAMBON	
BABY BEANS WITH HAM	
BOHNEN MIT SCHINKEN	
PIMIENTOS DEL PIQUILLO SALTEADOS CON AJOS Y LANGOSTINOS CRPS	10,00
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** 6,00

SALADE MIXTE AVEC THON

MIXED SALAD WITH TUNA FISH

GEMISCHTER THUNFISCHSALAT

ENSALADA TROPICAL **L** 9,00

SALADE EXOTIQUE

TROPICAL SALAD WITH MARY SAUCE

TROPISCHER SALAT (mit Früchten und Cocktailsauce)

AGUACATE CON MORRON Y ATUN **P** 9,00

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** .. 9,00

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** 5,50

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 9,00

POTAGE DU JOUR

DAILY HOMEMADE HOTPOT

TAGESEINTOPF

SPAGUETTIS **C** 7,50

Y VA DE HUEVOS LA COSA...

SPECIALITÉS AUX OEUFS

EGGS

EIERSPEISEN

HUEVOS FRITOS CON JAMON IBERICO DE BELLOTA Y PATATAS FRITAS H..... 10,00

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..... 8,00

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 12,50

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..... 9,00

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..... 9,00

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..... 13,00

DORADE GRILLÉE AVEC AIL FRIT

GRILLED GOLDEN FISH

GOLDBRASSE VOM GRILL MIT KNOBLAUCH

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

MORUE Á L'AILLOLI

CODFISH 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 PLANCHA P..... 10,00

ESPADON GRILLÉ

GRILLED SWORDFISH

SCHWERTFISCH VOM GRILL

ATUN A LA BRASA P..... 15,00

THON ROUGE

GRILLED BLUEFIN TUNA

THUN, GEGRILLT

PULPO A LA BRASA TIPO GALLEGA CRP..... 19,50

POULPE GRILLÉE

GRILLED OCTOPUS

GEGRILLTER OCTOPUS

NUESTRA ESPECIALIDAD

CARNES A LA BRASA EN HORNO DE LEÑA DE ENCINA

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

OUR SPECIALITY. GRILLED MEATS IN WOOD BURNING OVEN

UNSERE SPEZIALITÄT. FLEISCH VOM HOLZOFEN GRILL

CHURRASCO DE CERDO BLANCO..... 9,00

FILET DE PORC

STEAK GRILLED PORK

SCHWEINEFLEISCH VOM GRILL

BROCHETA DE CERDO BLANCO 12,00

BROCHETTE DE PORC

PORK SKEWER

SCHWEINESPIESS

PRESA IBERICA DE BELLOTA..... 15,00

FILET DE PORC IBÉRIQUE

STEAK GRILLED IBERIAN PORK

IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH, SCHULTERSTÜCK

CHULETITAS DE CABRITO LECHAL 13,50

CÔTELETTES DE CHEVREAU DE LAIT

BABY GOAT CHOPS (KID)

ZICKLEIN KÔTELETTIS

SOLOMILLO DE VACA..... 17,50

FILET DE BOEUF

BEEF TENDERLOIN

OCHSFILLET

ENTRECÔTE DE VACA 400 GRS. 18,00

ENTRECÔTE DE BOEUF 400 GRS

BEEF ENTRECÔTE 400 GRS

ENTRECÔT OCKS 400 GRS

ENTRECÔTE DE VACA 300 GRS 15,00

ENTRECÔTE DE BOEUF 300 GRS

BEEF ENTRECÔTE 300 GRS

ENTRECÔT OCKS 300 GRS

DESPISTE DE SOLOMILLO DE VACA..... 20,00

FILET DE BOEUF AVEC JAMBON "BELLOTA"

BEEF TENDERLOIN WITH BELLOTA IBERIAN HAM

OCHSFILLET MIT SCHINKEN

CHURRASQUITO DE POLLO..... 9,00

FILET DE POULET

STEAK GRILLED CHICKEN

HÜHNCHEN VOM GRILL

CUARTO DE COCHINILLO AL HORNO DE LEÑA (por encargo para 2

personas). 40,00

COCHON DE LAIT AU FOUR À BOIS

(Commandé sur demande)

SACKLING PIG IN THE WOOD BURNING OVEN

(ordered on request)

SPANFERKEL VOM HOLZOFEN GRILL

(Auf anfrage bestellt)

PALETILLA DE LECHAL AL ROMERO 24,00

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT AU FOUR

SHOULDER FROM BABY LAMB

MILCHLAMB 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 FS..... **C** 12,00

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..... 12,00

BAJOUE CARAMELISEE ET SA PURÉE DE CHÂTAIGNE

CARAMELIZED CHEEKS PIG WITH CHESNUT PURÉE

KARAMELLISIERTE SCHWEINEBACKE MIT KASTANIENPÜREE

RABO DE TORO S..... 15,00

QUEVE DE TAUREAU

OXTAIL

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ

SERVICIO DE PAN 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 buey (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 buey (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 noir 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 entrecote (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 entrecote (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 (fleisch vom holzofen 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 (fleisch vom holzofen grill)
 - Hausgemachtendessert

Preis pro Person: 22.50 euros

BEBIDAS

AGUA MINERAL 50 CL.....	1.75
REFRESCOS COLA, NARANJA O LIMON.....	1.75
BITER KAS.....	1.75
BEBIDA ISOTONICA/ TE FRIO.....	2.00
ZUMO DE NARANJA NATURAL.....	3.00
ZUMO PIÑA, MELOCOTON O MANZANA.....	1.75
MOSTO SIN ALCOHOL.....	1.75
CERVEZA SIN ALCOHOL.....	1.75
CERVEZA A PRESION 30 CL.....	1.75
CERVEZA A PRESION 50 CL.....	2.75
CERVEZA ALHAMBRA RESERVA.....	2.50
CERVEZA HEINEKEN.....	2.25
CERVEZA DE RONDA.....	3.00
CERVEZA CRUZCAMPO.....	1.75
JARRA DE CERVEZA.....	7.00
VINO FINO, MANZANILLA, OLOROSO.....	2.50
VINO BLANCO DE RONDA.....	2.50
VINO ROSADO DE RONDA.....	2.50
VINO TINTO DE RONDA.....	2.50
SANGRIA.....	3.50
JARRA DE SANGRIA.....	7.50
VERMOUTH.....	2.50
CAFE O INFUSIONES.....	1.75
CARAJILLO.....	2.75
CAPUCHINO.....	2.50
CAFE IRLANDES.....	4.25