

LAS ENTRADAS - THE STARTERS

Timbal de Escalivada con bacalao en perfume de citricos y sardina ahumada	19,50
<i>Timbal of Escalivada with cod in a citrus aroma and smoked sardine</i>	
<i>Timbal d'escalivade avec morue au parfum d'agrumes, sardine fum'ee</i>	
<i>Timbal von Escalivada mit Kabeljau im zitrusdft, geräucherter Sardine</i>	
Anchoas del Cantábrico sobre Tosta de Tomate (4 ud.)	20,00
<i>Anchovy from the Cantabrian Sea on Toast with Tomato</i>	
<i>Anchois du Cantabrique sur coulis de tomate</i>	
<i>Kantabrischen sardellen über toast brot und tomate</i>	
Carpaccio de buey, trufa y parmesano	19,50
<i>Beef Carpaccio with truffle and parmesano cheese</i>	
<i>Carpaccio de boeuf, truffe et parmesan</i>	
<i>Carpaccio Ochse, Trüffel und Parmesan</i>	
Foie de Pato con Membrillo y Pistacho	20,50
<i>Homemade foie with Quince and Pistachio</i>	
<i>Foie gras fait maison avec de la pâte de Coings et à la Pistache</i>	
<i>Hausgemachte Foie mit Quitte und Pistazie</i>	
Ceviche de Corvina con Mango y Lima	19,50
<i>Croaker Ceviche with Mango and Lime</i>	
<i>Ceviche de Bar à la Mangue et au Citron Vert</i>	
<i>Corvina Ceviche mit Mango und Limette</i>	
Albondiguillas de carabineros con salsa de marisco	19,50
<i>Red prawns balls with seafood sauce</i>	
<i>Boulettes de Crevette Rouge à la sauce de coques</i>	
<i>Ballchen aus roten riesegarnelen mit sauce aus herzmuscheln</i>	
Tartar de Salmón sobre lecho de Aguacate y huevas de Trucha	19,50
<i>Salmon Tartar with Avocado Bed and Trout Roe</i>	
<i>Tartare de saumon sur un lit d'avocat et oeufs de truite</i>	
<i>Lachstartar auf einen avocado bett und forelle eir</i>	
Croquetas de Boletus y Jamón con Mermelada de Tomate (8ud)	18,50
<i>Croquettes of Boletus and Iberian Ham with Tomato Jam (8 pieces)</i>	
<i>Croquettes de champignon "boletus" et à la confiture de tomate</i>	
Esparragos de Navarra tres salsas (Vegetariano)	18,50
<i>White Asparagus of Navarre three sauces</i>	
<i>Asperges de Navarre aux trois sauces</i>	
<i>Spargel aus Navarra drei saucen</i>	
Ajoblanco con mango y Anchoas (Opcion vegetariana)	19,50
<i>Cold Almond Soup with mango and anchovies</i>	
Gazpacho Andaluz con su guarnicion (Opción vegetariana)	18,50
<i>Andalusian Gazpacho with traditional garnishes</i>	
Callos Veganos con setas a la Andaluza (Vegetariano)	21,00
<i>chickpea stew with mushrooms Andalusian style</i>	
<i>Pois chiches Vegan avec des champignons, style "Andalou"</i>	
<i>Eintopf mit Pilzen andalusischen Stil</i>	
Parrillada de Verduras con Fundente de Queso Rondeño(20 min.) Vegetariano)	21,00
<i>Grilled vegetables with melted goat cheese from Ronda</i>	
<i>Poêlée de légumes gratinés au fromage de chèvre de Ronda</i>	
<i>Ge grilltes Gemüse mit gratiniertem Käse</i>	
Ensalada burrata de canonigos, anchoas frutos secos y albahaca (Vegetariano)	19,50
<i>Burrata salad with lamb's lettuce, nuts anchovies and basil</i>	
<i>Salade de mâche et de Burrata, fruits secs et basilic avec anchois</i>	
<i>Burrata-Salat mit Feldsalat, Nüssen und Basilikum</i>	
Ensalada con langostinos y frutos secos	19,50
<i>Prawn salad and nuts</i>	
<i>Salade, crevettes et noix</i>	
<i>Garnelensalat und Nüssen</i>	
Jamón Ibérico de Bellota	29,00
<i>Iberian Ham</i>	
<i>Jambon Ibérique</i>	
<i>Iberischer Schinken</i>	

PESCADOS - FISH

Tartar de Atún Rojo Salvaje	26,50
<i>Wild Red Tuna fish Tartar</i>	
<i>Tartare de Thon Rouge Sauvage</i>	
<i>Tartar vom widen roten thurfisch</i>	
Salmón a baja temperatura con toque asiático	26,50
<i>Salmon at low temperature whith an Asian touch</i>	
<i>Saumon cuit à basse température avec une touche asiatique</i>	
<i>Niedertemperatur-lachs mit asiatish berühren</i>	
Calamar a la plancha sobre fideos y alioli	27,50
<i>Grilled squid with noodles and alioli</i>	
<i>Calamars grillés sur nouilles et aioli</i>	
<i>Gegrillter tinten fisch mit schwarzen nudeln und alioli</i>	
Pata de pulpo a la brasa con crema de patata	30,50
<i>Leg grilled octopus , potatoes with vera´s peppers</i>	
<i>Patte de poulpe, puré de pommes de terre et paprika</i>	
<i>Octopus Bein auf Kartoffel Paprika vera gegrillt</i>	
Bacalao sobre Crema de Espárragos y Ali-Oli de Azafrán	28,50
<i>Cod on Asparagus Cream and Saffron Ali-Oli</i>	
<i>Morue, velouté d'asperges et aioli au safran</i>	
<i>Kabeljau auf Spargel Sahne und Safran-Aioli</i>	
Corvina con Boletus y crema de Patata Trufada verduras	30,00
<i>Croaker with Boletus and Cream of Truffled Potato</i>	
<i>Bar de mer aux champignons et purée de pomme de terre à la truffe</i>	
<i>Corvina mit Boletus und Sahne von Trüffel Kartoffel</i>	
Lubina a la sal "35" minutos" (Mínimo 2 Pax) P.Por Persona	30,00
<i>Sea-bream baked in salt</i>	
<i>Bar-loup cuisiné "A la Sal"</i>	
<i>Wolfsbarsh in Salzkruste</i>	

CARNES- MEAT

Tataki de Angus a la mostaza antigua	29,50
<i>Tataki de angus a la mostaza antigua</i>	
<i>Angus tataki with whole grain mustard</i>	
<i>Tataki de bœuf Angus à la moutarde à l'ancienne</i>	
Carrillada con salsa de ciruelas y fideos de arroz	26,50
<i>Iberian pork cheek with plums and rice noodles</i>	
<i>Javet de porc ibérique aux prunes et nouilles de riz</i>	
<i>Iberische schweinebacke mit pflaumen und reismnudeln</i>	
Solomillo de pato, habitas baby y compota de manzana	26,50
<i>Duck tenderloin with baby broad beans and apple compote</i>	
<i>Filet de canard avec des fèves jeunes et compote de pomme</i>	
<i>Entenfilet mit jungen Dicken Bohnen und Apfelkompott</i>	
Rabo De Toro Estofado a la Rondeña	28,00
<i>Stewed Oxtail Ronda style</i>	
<i>Queue de bœuf en sauce à la "Rondeña"</i>	
<i>Stierenschwanz</i>	
Preso Ibérica con verduritas y migas rondeña	27,00
<i>Iberian pork whith vegetables migas and red pepper cream</i>	
<i>Porc ibérique, légumes, sauce aux poivrons et "migas"</i>	
<i>Iberico Schwein mit gemüse und piquillo paprika-creme</i>	
Cordero Asado con patata y ensalada "20" minutos"	30,00
<i>Roasted lamb with baked potatoes abd salad</i>	
<i>Agneau rôti Au Four avec des pommes de terre et salade</i>	
<i>Gebratene Lamm mit gebeckene kartoffeln und saisonales gemüse</i>	
Solomillo de Buey con patata y verduras de temporada	31,00
<i>Grilled beef steak whith baked potatoes and seasonal gegetables</i>	
<i>Faux-filet de bœuf grillé avec des pommes de terre au four et légumes de saison</i>	
<i>Rinderfilet vom Grill gebeckene kartoffeln und saisonales gemüse</i>	
Cochinillo con patata y ensalada "20" minutos"	36,00
<i>Roast suckling pig with baked potatoes and salad</i>	
<i>Cochon de lait rôti avec des pommes de terre et salade</i>	
<i>Gebratene Spanferkel mit gebeckene kartoffeln und saisonales gemüse</i>	

Servicio Terraza Pan y Aperitivo 2,90€

Bread and Appetizers service 2,90€

POSTRES Desserts

Torrija con Helado de Vainilla <i>French Toast with Vanilla Ice cream</i> <i>Pain perdu avec de Glace à la Vanille</i> <i>Arme Ritter mit Vanilleeis</i>	8,50
Mango fresco sobre crema ligera de yogur y arena de galleta <i>Fresh mango on light yogurt cream with cookie crumbs</i> <i>Mangue fraîche sur une crème légère au yaourt et crumble de biscuits.</i> <i>Frische Mango auf leichter Joghurtcreme und Keksstreuseln</i>	8,50
Soufflé de Chocolate con Helado de Vainilla (15 minutos) <i>Chocolate Soufflé with Vanilla Ice cream (15 minutes)</i> <i>Soufflé de Chocolat avec de Glace à la Vanille (15 minutes)</i> <i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis (15 Minuten)</i>	8,50
Tarta de Manzana con helado de vainilla <i>Apple tartle</i> <i>Tartellette aux pommes</i> <i>Knusprige Apfeltörtchen</i>	8,50
Sorbete de Limón al Cava <i>Lemon Sorbet with Cava</i> <i>Sorbet citron au Cava</i> <i>Zitronensorbet mit Cava</i>	8,50
Peras en Texturas, chocolate y crocanti <i>Texturized pears with chocolate and Croquant (crushed caramelized almonds)</i> <i>Poires texturées au chocolat et Croquant (amandes caramélisées écrasées)</i> <i>Birnen in Texturen, Schokolade und Krokant</i>	8,50
Cremoso de dulce de leche, galleta "Lotus" y plátano <i>Milk caramel with 'Lotus' biscuit and banana"</i> <i>Caramel au lait avec biscuit 'Lotus' et banana</i> <i>Crema aus Dulce de Leche, "Lotus"-Keks und Banane</i>	8,50
Ensalada de Frutas de Temporada <i>Fruit Salad of the Season</i> <i>Salade de Fruits de Saison</i> <i>Saisonale Obstsalat</i>	14,00
Tabla de Quesos de la Serranía <i>Varied Cheeses from the Mountains of Ronda</i> <i>Variété de Fromages de Ronda</i> <i>Käseplatte aus den Bergen</i>	14,00
Higos en licor con crema pastelera tostada <i>Figs in liqueur with caramelized pastry cream</i> <i>Figues au liqueur avec crème pâtissière caramélisée</i> <i>Feigen in Likör mit karamellisierter Vanillecreme</i>	8,50
Tarta de Queso con chupito de fresa <i>Cheesecake Strawberry shot</i> <i>Cheesecake avec un petit verre de coulis a la fraise</i> <i>Käsekuchen mit einem Schnaps von Erdbeere</i>	8,50
Panna Cotta de Melocotón (Sin Lactosa)(Sin gluten) <i>Peach panna cotta (lactose-free) (gluten-free)</i> <i>Panna cotta à la pêche (sans lactose) (sans gluten)</i> <i>Pfirsich-Panna Cotta (laktosefrei) (glutenfrei)</i>	8,50
Tiramisu	8,50

Disponemos de Carta especial de Alérgenos - We have special menu for allergens

10% IVA INCLUIDO/ 10% VAT INCLUDED