

CLUB
HOUSE

DESAYUNO

Breakfast

Cesta de bollería casera <i>Home-made bakery basket</i>	12 €
Tostadas blanca o integral con mantequilla y mermelada <i>White or whole wheat toast with butter and jam</i>	12 €
Pan de chapata con aceite y tomate <i>“Chapata bread” with olive oil and tomato</i>	11 €
Pan de chapata con jamón ibérico de bellota <i>“Chapata bread” with acorn fed iberian ham</i>	24 €
Plato de fruta cortada <i>Sliced fresh fruits</i>	18 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



SELECCIÓN DE HUEVOS ORGÁNICOS

Selection of free range eggs

Pan integral con aguacate y huevo poché <i>Wholemeal bread with avocado and poached egg</i>	18 €
Huevos al gusto: fritos, escalfados, revueltos y cocidos <i>Eggs of your choice: fried, poached, scrambled or boiled</i>	17 €
Desayuno Inglés (Huevos fritos, bacon, salchicha, judías, tomate y setas) <i>English breakfast</i> (<i>Fried eggs, bacon, sausage, beans, tomato and mushrooms</i>)	27 €
Huevos fritos “Andaluz” con bacon <i>Fried eggs “Andalusian style” with bacon</i>	19 €
Huevos revueltos con jamón ibérico de bellota <i>Scrambled eggs with acorn fed iberian ham</i>	24 €
Huevos fritos a la andaluza con ajo y jamón ibérico de bellota <i>Andalusian style fried eggs with garlic and acorn fed iberian ham</i>	24 €
Tortilla francesa <i>French omelette</i>	18 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



APERITIVOS

Snacks

A partir de las 12H / *From 12 am*

Jamón ibérico de bellota D.O <i>Acorn fed iberian ham</i>	39 €
Pan con tomate, aceite de oliva y sal de escamas <i>Toasted bread with tomato, olive oil and salt flakes</i>	12 €
Tabla de ibéricos y quesos artesanos malagueños <i>Iberian cured meats board and artisan cheeses from Málaga</i>	26 €
Pulpo frito con mayonesa de lima <i>Fried octopus with lime mayonnaise</i>	24 €
Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara <i>Iberian ham croquettes with tartare sauce</i>	19 €

IVA incluido / *VAT included*

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Cold and Warm Starters

Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro <i>“Cortesin salad” with tuna belly, green asparagus and hard-boiled egg</i>	27 €
Ensalada César clásica con queso parmesano y picatostes de pan ... con pollo y bacon	22 € 29 €
<i>Classic Caesar salad with parmesan cheese and bread croutons ... with chicken and bacon</i>	22 € 29 €
Ensalada de tomate con aguacate, mozzarella de búfala y albahaca <i>Tomato and avocado salad with buffalo mozzarella and basil</i>	25 €
Carpaccio de roastbeef con tapenade de aceitunas y encurtidos <i>Roast beef carpaccio with olive tapenade and pickles</i>	25 €
Cazuela de huevos a la flamenca con jamón ibérico, chorizo guisantes y pisto de verduras <i>Flamenco-style baked eggs with Iberian ham, chorizo sausage, peas and vegetables “pisto”</i>	22 €
Sopa de tomate con ginebra y dados de jamón ibérico <i>Tomato soup with gin and Iberian ham cubes</i>	15 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Sandwiches and Burgers

Sándwich “Birdie” con pavo, aguacate, tortilla francesa y cilantro <i>“Birdie” turkey sandwich with avocado, french omelette and coriander</i>	28 €
Sándwich “Hole in One”, lomo de ternera a la plancha, Jamón York, huevo frito, mayonesa de mostaza y pepinillos <i>“Hole in One” sandwich, grilled beef loin, ham, fried egg, mustard mayonnaise and gherkins</i>	34 €
Sándwich club “Original” de pollo y bacon <i>Original club sandwich with chicken and bacon</i>	34 €
Pepito de solomillo de ternera Angus <i>Angus sirloin steak sandwich</i>	41 €
Hamburguesa de ternera en pan integral, queso scamorza ahumado, cebolla crujiente y salsa Kim Zu <i>Beef burger on whole wheat bread with smoked Scamorza cheese, crispy onion and Kim Zu sauce</i>	36 €
Hamburguesa de ternera “Cortésin” con bacon, queso y huevo frito <i>“Cortésin” beef burger with bacon, cheese and fried egg</i>	36 €

Todas nuestras hamburguesas y sándwiches van acompañados de patatas fritas
All our burgers and sandwiches are served with french fries

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



PRINCIPALES *Main Courses*

Servido desde las 12H hasta las 16:30 H
Served from 12 am to 4:30 pm

Calamares fritos con alioli <i>Deep fried squid with aioli</i>	25 €
Wrap de langostinos con aguacate y salsa delicias <i>Prawns wrap with avocado and "Delights" sauce</i>	29 €
Lomo de salmón con arroz salteado y calabaza al curry <i>Grilled salmon loin, sautéed rice and curry spiced pumpkin</i>	39 €
Espaguetis a la boloñesa o pomodoro o aglio olio <i>Spaghetti bolognese or pomodoro or aglio olio</i>	23 €
"Currywurst" salchicha casera alemana tradicional con salsa de curry, cebolla y patatas fritas <i>"Currywurst" homemade German sausage with curry sauce, fried onions and french fries</i>	21 €
"Chilli Ginger" de pollo de grano con verduras y arroz basmati <i>Free-range chicken "Chilly Ginger" with vegetables and basmati rice</i>	32 €
Lomo de ternera empanado y gratinado a la napolitana con ensalada de hojas tiernas y rúcula <i>Breaded beef loin au gratain "Napolitana Style" with tender leaves and rocket salad</i>	41 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



POSTRES

Dessert

Creme brulée de chocolate blanco con frutos rojos <i>White chocolate crème brulée with red berries</i>	15 €
Tarta de queso al estilo Nueva York con frutas <i>Classic New York cheesecake with fruits</i>	14 €
Tarta de chocolate intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla <i>“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream</i>	16€
Tarta de manzana “Clásica” con helado de vainilla <i>Classic apple tart with vanilla ice cream</i>	14 €
Brownie de chocolate con helado de pistacho y salsa de chocolate blanco <i>Chocolate brownie with pistachio ice cream and white chocolate sauce</i>	16 €
Frutas naturales cortadas <i>Fresh sliced fruits</i>	18 €
Selección de helados (vainilla, chocolate y fresa) <i>Ice creams selection (vanilla, chocolate and strawberry)</i>	7 € bola - scoop
Selección de sorbetes (limón, mango y frambuesa) <i>Sorbet selection (lemon, mango and raspberry)</i>	7 € bola - scoop

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



CLUB
HOUSE

AGUA *Water*

<i>Agua sin gas / Still water</i>	
<i>Solan de Cabras- Cuenca, España / Spain</i>	
0,5 L	7 €
1 L	9 €
<i>Agua con gas / Sparkling water</i>	
<i>San Pellegrino. Bergamo, Italia / Italy</i>	
0,5 L	8 €
0.75 L	9 €

ZUMOS *Juices*

<i>Zumo de naranja o pomelo recién exprimido</i>	9 €
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	
<i>Zumo de piña natural</i>	10 €
<i>Fresh pineapple juice</i>	
<i>Zumo de zanahorias, naranja y jengibre</i>	12 €
<i>Fresh carrot, orange and ginger juice</i>	
<i>Zumos de manzana, tomate, piña, melocotón, arándanos</i>	6 €
<i>Apple, tomato, pineapple, peach, cranberries juices</i>	
<i>Refrescos / Softdrinks</i>	7 €

IVA incluido / VAT included



CAFÉS *Coffee*

Café / <i>Coffee</i>	5,5 €
Café con leche / <i>White coffee, Espresso, Americano</i>	
Capuchino / <i>Cappuccino</i>	6 €
Clásico, Italiano, Caramelo / <i>Classic, Italian, Caramel</i>	
Cafés Especiales / <i>Special Coffees</i>	16 €
Irlandés, Vienés / <i>Irish, Viennese</i>	

TÉS *Teas*

Té Ingles / <i>English Breakfast</i>	6,5 €
Té negro con bergamota / <i>Black Earl Grey</i>	6,5 €
Menta Poleo / <i>Peppermint</i>	6,5 €
Manzanilla / <i>Camomille</i>	6,5 €
Verbena / <i>Verbeine</i>	6,5 €
Té verde China Keemun / <i>China green tea</i>	6,5 €
Té de menta fresca / <i>Fresh mint</i>	6,5 €

IVA incluido / *VAT included*



CERVEZAS NACIONALES

Local Beers

Caña / <i>Draft beer</i>	6,5 €
Jarra / <i>Pint</i>	8 €
San Miguel	7 €
Mahou	7 €
Alhambra 1925	8 €
Finca Cortesin	9 €

SIDRA

Cider

Magners Ciders	12 €
----------------	------

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Dry	15 €
Martini Floreale (<i>Alcohol free</i>)	15 €
Martini Vibrante (<i>Alcohol free</i>)	15 €
Mancino, Rosso, Dry Bianco	18 €

IVA incluido / VAT included



COPAS DE VINO

Wine glasses

Fino Tio Pepe / <i>Dry Sherry</i>	12 €
Manzanilla Maruja / <i>Dry Sherry</i>	12 €
Noctiluca Moscatel Dulce / <i>Sweet Wine</i>	12 €
Sangría Finca Cortesin / <i>Cortesin Sangría</i>	16 €
Hermanos Lurton Verdejo / <i>White Wine Verdejo</i>	12 €
Pago de Cirsus Chardonnay / <i>White Wine Chardonnay</i>	12 €
Lusco Albariño / <i>White Wine Albariño</i>	14 €
Finca La Colina Sauvignon Blanc / <i>White Wine Sauvignon Blanc</i>	14 €
Las Fincas Rosado / <i>Rosé Wine</i>	12 €
Viña Salceda Crianza / <i>Rioja Red Wine</i>	12 €
Pago El Espino / <i>Local Red Wine</i>	14 €
Marqués de Murrieta Reserva / <i>Rioja Reserva Red Wine</i>	15 €
Senda de los Olivos / <i>Ribera del Duero Red Wine</i>	15 €
Blanc de Blancs Raventós / <i>Cava Blanc de Blancs</i>	16 €
De Nit Rosado de Raventós / <i>Cava Rosé</i>	16 €
Taittinger Brut Réserve / <i>Champagne</i>	24 €
Taittinger Prestige Rosé / <i>Champagne Rosé</i>	29 €

IVA incluido / VAT included



VINOS ESPUMOSOS

Sparkling Wine

Blanc de Blancs de Raventós i Blanc. Cava <i>Macabeo, xarel-lo y parellada</i>	48 €
De Nit Rosado de Raventós i Blanc. Cava <i>Macabeo, xarel-lo y garnacha</i>	59 €
Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru. Champagne <i>Chardonnay</i>	98 €
Taittinger Brut Réserve. Champagne <i>Chardonnay y pinot noir</i>	110 €
Louis Roederer Collection. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	158 €
Gosset Grand Rosé. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	165 €
Taittinger Comte de Champagne Vintage. Champagne <i>Chardonnay</i>	398 €

IVA incluido / VAT included



VINO BLANCO
White Wine

Hermanos Lurton. Rueda <i>Verdejo</i>	42 €
Pago de Cirsus. Navarra <i>Chardonmay</i>	44 €
Lusco. Rias Baixas <i>Albariño</i>	45 €
Finca La Colina. Rueda <i>Sauvignon blanc</i>	48 €
A Coroa Lías. Valdeorras <i>Godello</i>	52 €
Taleia. Costers del Segre <i>Sauvignon Blanc</i>	76 €
Pazo Barrantes. Rias Baixas <i>Albariño</i>	89 €
Ossian. Castilla y León <i>Verdejo</i>	90 €

VINO ROSADO
Rosé Wine

Chivite Las Fincas. Navarra <i>Garnacha</i>	42 €
Sierra Cantabria XF. Rioja <i>Garnacha, viura y tempranillo</i>	60 €

IVA incluido / VAT included



VINO TINTO
Red Wine

Viña Salceda Crianza. Rioja <i>Tempranillo y mazuelo</i>	42 €
Pago El Espino. Sierras de Málaga <i>Petit verdot, tempranillo y syrah</i>	48 €
Senda Los Olivos V S. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	49 €
Marqués de Murrieta Reserva. Rioja <i>Tempranillo, mazuelo y graciano</i>	54 €
Pinsapo. Sierra de Málaga <i>Garnacha</i>	60 €
Chivite Colección Reserva. Navarra <i>Tempranillo</i>	62 €
Torralvo. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	89 €
Roda I Reserva. Rioja <i>Tempranillo</i>	120 €

IVA incluido / VAT included



CÓCTELES CLÁSICOS
Classic Cocktails

BLOODY MARY

Van Den Vodka, zumo de tomate y especias

Grey Goose Vodka, tomato juice & spices

22 €

CORTESIN NEGRONI

Gaugin Classic, Mancino Rosso Vermouth & Campari bitter

22 €

HUGO SPRITZ

Flor de Sauco, vino espumoso & soda

Elderflower liqueur, sparkling wine & soda

21 €

L'AMERICANO

Rinomato Bitter, Mancino vermouth & Soda de pomelo

Rinomato Bitter, Mancino red vermouth & grapefruit soda

21 €

IVA incluido / VAT included



LICORES
Liqueurs

Pimm's	15 €
Campari	15 €
Ricard	15 €
Cointreau	15 €
Amaretto	15 €
Baileys	15 €
Pacharán	15 €
Tía María	15 €

GINEBRA
Gin

Gordon's	16 €
Tanqueray	17 €
Beefeater	17 €
Bombay Sapphire Premier Cru	22 €
Gaugin Classic	22 €
Gaugin Mountain	22 €
Gaugin Beach	22 €
Gardener	23 €
Papa Salt	23 €
Hendrick's	24 €

IVA incluido / VAT included



VODKA

Van den Vodka	22 €
Grey Goose	24 €

WHISKY AMERICANO *American Whisky*

Jack Daniel's	18 €
Michter's Bourbon	24€

WHISKY DE MEZCLA *Blended Whisky*

Dewar's 12	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Braeckman Virgin Oak	28 €

WHISKY ESCOCÉS DE MALTA *Scotch Single Malt Whisky*

Ardbeg 10	26 €
Macallan 12	34 €

IVA incluido / VAT included

Licores y destilados son servidos en medida de 50 ml / Spirits and liquors are served in 50 ml



RON
Rum

Stellar	21€
The Lover's	23 €
Santa Teresa	23 €
Zacapa Centenario 23 años	29 €

BRANDY & COGNAC

Carlos III	16 €
Carlos I	19 €
Remy Martin V.S.O.P.	26 €
Tesseron XO	52 €

IVA incluido / VAT included

Licores y destilados son servidos en medida de 50 ml / Spirits and liquors are served in 50 ml



ORUJO & GRAPPA

Orujo Fillaboa	19 €
Grappa Poli Sarpa	22 €
Grappa Gaja Barbaresco	29 €

TEQUILA

SÛ Blanco	24 €
SÛ Reposado	28 €

Suplemento de refresco en licores <i>Mixer supplement charge</i>	3,5 €
---	-------

IVA incluido / VAT included

Licores y destilados son servidos en medida de 50 ml / Spirits and liquors are served in 50 ml



FINCA
CORTESIN

IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

