



### Entradas Frías/Cold Starters

<b>Jamón ibérico de bellota, pan con tomate y aceite de oliva</b> <i>Acorn fed iberian ham with tomato bread and olive oil</i>	34,00€
<b>Ensalada de espinacas, rúcula, escarola con nuez pecan, frambuesas y aceite de avellana</b> <i>Fresh spinach salad, rocket lettuce, scarlet lettuce with pecan walnut, raspberry and hazelnut oil</i>	18,00€
<b>Ensalada de judías verdes con foie gras de pato a la plancha, virutas de trufas vinagreta de Jerez</b> <i>Green bean salad with grilled duck foie gras, truffle shavings and sherry vinaigrette</i>	27,00€
<b>Steak Tartar de solomillo de ternera aliñado con yema en orly (80 gr)</b> <i>Beef tenderloin steak tartare with orly egg yolk (80gr)</i>	29,50€
<b>Mousse de foie gras con pan de especias y arándanos rojos</b> <i>Foie gras mousse with spices bread and cranberries</i>	22,00€
<b>Ensalada de brotes otoñales, apio nabo braseado, jamon de pato ahumado en “Kamado Monolith” y trufas</b> <i>Autumn sprouts salad with roasted celeriac turnip , “Kamado Monolith” smoked duck ham and truffles</i>	25,00€

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

## Sopas y Cremas/ Soups

**Crema de galeras con Bogavante y albahaca** 22,00€  
*Mantis shrimp cream soup with basil*

**Mi sopa de picadillo con jamon, pollo, arroz y hierba buena** 16,00€  
*"Picadillo" soup with Iberian ham, chicken, rice and mint*

**Crema de Níscalos con Chantilly de finas hierbas** 19,00€  
*"Niscalos" mushroom cream soup with fine herbs Chantilly*

## Entradas calientes con huevo/Hot Starters with eggs

**Bogavante al ajillo con huevo frito y patatas con umami de ostra** 62,00€  
*Garlic style lobster with fried egg and potatoes with oyster umami*

**Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral y virutas de trufas** 31,00€  
*Garden "chanquetes" with farm fried egg and truffle shavings*

**Huevo "Mollet" crujiente con foie gras de pato a la plancha** 29,00€  
*Crispy "Mollet" egg with grilled duck foie gras*

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

## Mariscos y Pescados/Fish and Seafood

<b>Tallarines con Bogavante salteado, Ragout de Tomate y Albahaca</b> <i>Sauteed Lobster Tallarines pasta with tomato ragout and basil</i>	62,00€
<b>Linguini de calamares y calabacines en su carbonara ibérica</b> <i>Squid and zucchini linguini with its own iberian carbonara</i>	26,00€
<b>Lubina al horno con sofrito andaluz y patatas marineras (Minimo 2 pers.)</b> <i>Oven roasted seabass with Andalusian stir-fry and "Marinera Potatoes"</i>	42,00€ p/p
<b>Lubina a la sal con verduras y patatas (Minimo 2 pers.)</b> <i>Oven salt crusted seabass with vegetables and potatoes (min, 2 people)</i>	42,00€ p/p

## Carnes y Aves/Meats and Poultry

<b>Canelón de rabo de toro con salsa de vino oloroso y trufas</b> <i>Bull tail cannelloni with sweet wine and Truffles</i>	32,00€
<b>Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y pure de patatas</b> <i>Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes</i>	42,00€
<b>Lechón Confitado al horno con salsa de miel de flor de romero</b> <i>Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey</i>	36,00€
<b>Perdiz roja deshuesada en cocotera con foie gras, setas y jamon ibérico</b> <i>Red unbonned partridge in cocotte with foie gras, mushrooms and iberiam ham</i>	40,00€
<b>Medallón de lomo de ciervo con costra de pistachos y salsa de nueve especias</b> <i>Deer loing medallion with pistachio crust and nine spices sauce</i>	39,00€

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

<b>Mignon de solomillo de ternera blanca con trufas y emulsión de jugo de carne</b> <i>Veal tenderloin mignon with truffles and meat jus emulsion</i>	44,00€
<b>Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha con salsa de pimienta negra</b> <i>Beef sirloin steak with grilled duck foie gras and black pepper sauce</i>	45,00€
<b>Chateaubriand de Solomillo de Buey con Salsa Bearnesa (min. 2 pers)</b> <i>Beef chateaubriand with bearnaise sauce (min. 2 people)</i>	54,00€ p/p
<b>Pierna de Cordero Lechal relleno de higos al romero</b> <i>Leg of suckling lamb stuffed with Rosemary figs</i>	40,00€

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

## Postres/Desserts

<b>Chocolate y Tomillo / <i>Thyme scented chocolate</i></b> <i>Cre moso de chocolate al tomillo, gelée de naranja y crujiente de chocolate</i> <i>Cream of chocolate infused with fresh thyme with orange</i> <i>jelly and crisp chocolate caramel</i>	16,00€
<b>Almendras / <i>Fondant Almond cake</i></b> <i>Pastel fluido de almendra tostada con helado de cascara de limón</i> <i>Toasted almond fondant served straight from the oven with creamy lemon ice cream</i>	16,00€
<b>Pan Perdido / “Pain Perdu”</b> <i>Pan perdido de brioche caramelizado, helado de pedro Ximénez y pasas</i> <i>Caramelised brioche with Pedro Ximénez and raisins ice cream</i>	15,00€
<b>Tres Chocolates / “Chocolate Time”</b> <i>Crème brulée de chocolate con frutos rojos, espuma de chocolate y aerochoc</i> <i>Chocolate crème brulée with fruits of the forest, chocolate foam and aerochocolate</i> <i>wafer</i>	15,00€
<b>Miel de Cortesin / Cortesin Honey</b> <i>Coca de maíz, requesón de cabra con miel y piñones garrapiñados</i> <i>Maize “coca flatbread” with Cottage cheese, caramelized pine nuts, apple and Finca</i> <i>Cortesin very own honey</i>	15,00€
<b>Nuestros Sorbetes Caseros / Our Homemade Sorbets</b> <i>Coco, Cacao, Frambuesas, Mango, Limón y Fruta de la Pasión. Coconut,</i> <i>cocoa, raspberry, mango, lemon and passion fruit</i>	5,00€/Bola
<b>Nuestros Helados Caseros / Our Homemade Ice Cream</b> <i>Vainilla, Chocolate Valrona y Fresas Vanilla, Valrona Chocolate</i> <i>and strawberries</i>	5,00€/Bola

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

## Menú infantil/ Kids menu

<b>Ensalada de aguacate con tomate y queso mozzarella</b> <i>Avocado salad with tomatoes and mozzarella</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Croquetas de jamón ibérico con chips de patatas</b> <i>Iberian ham croquettes with chips</i>	<b>9,00€</b>
<b>Espagueti boloñesa</b> <i>Spaguetti Bolognese</i>	<b>11,00€</b>
<b>Pasta Garganelli a la carbonara</b> <i>Macarroni carbonara</i>	<b>11,00€</b>
<b>Huevo frito con patatas fritas</b> <i>Fried egg with french fries</i>	<b>11,00€</b>
<b>Calamares fritos con patatas fritas</b> <i>Deep fries calamari with french fries</i>	<b>16,00€</b>
<b>Lomo de rosada a la plancha con arroz</b> <i>Grilled kingclip fish with rice</i>	<b>16,00€</b>
<b>Filete de pollo de grano empanado con patatas fritas</b> <i>Breaded chicken breast with french fries</i>	<b>15,00€</b>
<b>Hamburguesa con tomate lechuga, bacon y patatas fritas</b> <i>Hamburger with salad tomato bacon and french fries</i>	<b>15,00€</b>
<b>Filete de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas</b> <i>Grilled beef sirlon with french fries</i>	<b>18,00€</b>

I.V.A Incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.