

ENTRANTES

FRIOS

- JAMÓN IBÉRICO 100GR.**
RAZA IBÉRICA SANCHEZ MONTERO Y PAN TOSTADO
- QUESO MANCHEGO**
GENUINO QUESO DE OVEJA ARTESANO CURADO EN MANTECA
- TOSTAÍTA DE SARDINA AHUMADA**
(2 UNID.) CON SALMOREJO DE REMOLACHA Y AJO NEGRO
- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO**
CON SU TOQUE DE PIMENTÓN DE LA VERA Y HUEVO FRITO
- ENSALADA CÉSAR**
CON BROTES VERDES, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, COSTRONES, POLLO Y PARMESANO
- SALMOREJO CORDOBÉS**
CON MELVA CANUTERA Y PERLITAS DE HUEVO
- CREMA DE QUESO VALDEÓN CON NUECES Y CHIRRICAEAS PARA UNTAR**
- SASHIMI DE ATÚN**
CON TALLARINES DE YUCA ENSALADA DE ALGA WAKAME Y MAYONESA DE SOJA

CALIENTES

- CROQUETAS**
(8 UNIDS.) ELIGE O COMBINA ENTRE NUESTRAS OPCIONES
- GYOZAS DE VERDURAS**
(8 UNIDS.) CON MISO DE SOJA Y SALSA AGRIDULCE DE PALTA
- PAPAS BRAVAS**
AL AUTÉNTICO ESTILO TRADICIONAL Y PICANTONAS

SNACK BAR

- NACHOS** 10,5 €
CON QUESO Y FRIJOLAS, ACOMPAÑADO DE TRES SALSAS: GUACAMOLE, TOMATE Y CHILE CHIPOTLE
- SANDWICH CLUB** 16 €
PAN DE CEREALES CON POLLO, JAMÓN YORK, BACÓN, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO
- QUESADILLAS DE POLLO Y QUESO** 12 €
TORTAS DE TRIGO RELLENAS DE POLLO, QUESO, TOMATE, BACÓN Y SERVIDAS CON SALSA PARA MOJAR
- PIZZAS** 15 €
SABROSAS PIZZAS DE MASA FINA A ELEGIR ENTRE BOLONESA, CUATRO QUESOS Y MARGARITA

PRINCIPALES

DEL CORRAL

- 21,5 € **REVUELTO DE BACALAO DORADO** 20 €
HUEVOS Y BACALAO CON PATATAS PAJA CRUJIENTES
- 18 € **HUEVOS ESTRELLADOS** 19,5 €
CON JAMÓN Y PIMIENTOS FRITOS
- 6,5 € **PASTAS**
- 12,5 € **TAGLIATELLE FRESCO AL HUEVO** 16 €
ELIGE UNA DE NUESTRAS DELICIOSAS SALSAS: POMODORO O CARBONARA
- 12 € **CANELONES DE PINTADA Y FOIE** 18 €
GRATINADA CON BECHAMEL DE TORTA DEL CASAR.

ARROCES

- 10,5 € **PAELLA MAR Y MONTAÑA** 21 €/pers
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
- 12,5 € **ARROZ MELOSO CON CARRILLERAS Y SETAS** 23 €/pers
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
- 18 € **ARROZ CON BACALAO Y ALCACHOFAS** 23 €/pers
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

PESCADOS

- LUBINA AL HORNO** 24 €
CON WOK DE VERDURAS
- 12 € **BACALAO CONFITADO** 24 €
CON SETAS Y VERDURAS ASADAS

CARNES

- 12 € **COSTILLAS BARBACOA** 24 €
AL PURO ESTILO CANTONÉS CON VERDURITAS CRUJIENTES
- 10,5 € **HAMBURGUESA ANGUS** 16,5 €
220GR - DOBLE DE QUESO Y BACON
- PECHUGA DE POLLO COCINADA A BAJA TEMPERATURA** 16 €
CON GUARNICIÓN A ELEGIR DE PATATAS O ENSALADA

POSTRES

- CHUNKY BROWNIE** 7 €
CON ESTILO AMERICANO DE CHOCOLATE, CARAMELO Y NUECES PECANAS.
- TORRIJAS CARAMELIZADAS CON HELADO DE NATA** 7,5 €
DELICIOSO PAN FRANCÉS TOSTADO Y CARAMELIZADO.
- CHEESECAKE** 7 €
TRADICIONAL TARTA DE QUESO CON NUECES Y TOFFEE
- TORTA DE GAVIÑO** 7 €
CON HELADO DE STRACCIATELLA Y CARAMELO

STARTERS

COLD DISHES

ACORN-FED IBERIAN HAM 100GR.
SÁNCHEZ MONTERO IBERIAN SORT



QUESO MANCHEGO

BONA FIDE SHEEP CHEESE CURED IN LARD



SMALL TOAST OF SMOKED SARDINE

(2 PIECES) "SALMOREJO" OF BEETSAND AND BLACK GARLIC



PRAWNS SALAD "AL AJILLO"

WITH MASHED POTATOES, SUNNY SIDE UP AND SWEET RED SMOKED PAPRIKA FROM THE DE LA VERA'S KIND



CAESAR SALAD

LEAFY GREENS BLEND WITH RED ONIONS, GRAPE TOMATOES, CROUTONS, CHICKEN STRIPS AND GRATED PARMESAN CHEESE



SALMOREJO CORDOBÉS

COLD TOMATO CREAMY SOUP WITH SHREDDED HARD-BOILED EGG AND "MELVA"(FRIGATE TUNA) FROM CANUTERA BRAND



VALDEON CLASSIC CREAM CHEESE AND WALNUTS

WITH A FLATBREAD CRISPS TO DIP



SASHIMI TUNA

WITH CASSAVA NOODLES, WAKAME SEAWEEED SALAD AND MAYO SOJA TO RELISH



HOT DISHES

CROQUETTES

(8 PIECES) TO CHOOSE FROM OR COMBINED AMONG OUR OPTIONS



VEGETABLE GYOZAS

(8 PIECES) WITH MISO SOJA AND SWEET AND SOUR AVOCADO GRAVY



PAPAS BRAVAS

TRADITIONAL SPICY SAVOUR POTATOES



SNACK BAR

NACHOS

WITH CHEESE, BEANS, AND GUACAMOLE, TOMATO AND CHILI CHIPOTLE GRAVIES TO ENJOY



SANDWICH CLUB

CEREAL LOAF BREAD WITH CHICKEN PIECES, LETTUCE, SWEET HAM, BACON, SLICED TOMATOES, GRATED BOILED EGG AND CHEESE



QUESADILLAS CHEESE AND CHICKEN

WHEAT TORTILLA FILLED WITH CHICKEN, CHEESE, TOMATO & BACON, AND SERVED WITH DIPPING SAUCE



PIZZAS

TASTY THIN CRUST MARGHERITA, BOLOGNESE OR FOUR CHEESE FLAVOURS TO CHOOSE.



MAIN DISHES

OF THE CORRAL

21,5 € **SCRAMBLED 'BACALAO DORADO'** 20 €

SCRAMBLED CODFISH BITS WITH MATCHSTICK POTATOES



18 € **HUEVOS ESTRELLADOS** 19,5 €

OVER-EASY EGG WITH SMOKED HAM AND CRUSTY CAPSICUM



6,5 €

PASTA

FRESH TAGLIATELLE

BASED ON EGG PASTA WITH A DELECTABLE POMODORO OR CARBONARA SAUCE



12,5 €

16 €

GUINEAFOWL AND FOIE CANNELLONI

WITH BECHAMEL GRATIN OF TORTA DE CASAR CHEESE



12 €

18 €

RICE

10,5 €

PAELLA MAR Y MONTAÑA

(MINIMUM OF 2 PAX)



21 €/pers

CREAMY IBERIAN CHEEK RICE WITH MUSHROOMS

(MINIMUM OF 2 PAX)



12,5 €

23 €/pers

RICE CODFISH AND ARTICHOKE

(MINIMUM OF 2 PAX)



18 €

23 €/pers

FISH

GRILLED SEABASS

WITH WOK VEGETABLES



24 €

CODFISH CONFIT

WITH MUSHROOMS AND BROILED VEGETABLES



12 €

24 €

MEAT

12 €

IBERIAN RIBS CAGE BARBECUE

IN A CLASSIC CANTONESE STYLE WITH CRUMBLY VEGETABLES



24 €

10,5 €

BLACK ANGUS BURGER

220GRAMS WITH EXTRA CHEESE AND BACON



16,5 €

CHICKEN BREASTS GRILL

PREPARED IN A LOW TEMPERATURE WITH SAUTEED VEGETABLES OR FRENCH FRIES GARNISH

16 €

DESSERTS

FUDGYCHUNKY CHIP BROWNIE

WITH TOFFEE CARAMEL TOPPINGS



7 €

TORRIJAS CARAMELIZADAS

A CLASSIC SPANISH SWEETS OF BREAD SOAKED IN MILK, BATTERED EGG AND FRIED WITH CINNAMON AROMA



7,5 €

CHEESECAKE

WITH WALNUTS AND TOFFEE ON TOP



7 €

TORTA DE GAVIÑO

A FLAKY SWEET OIL BISCUITS WITH A SCOOP OF STRACCIATELLA AND CARAMELS



7 €



BLANCOS | WHITE WINES

BLANCO DE LA CASA V.T. LA MANCHA UVA VERDEJO	18 €  4 € 
NY HOOD MOSCATO DULCE D.O. VALENCIA UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA	18 €  4 € 
SEÑORÍO REAL V.T. CASTILLA LEÓN UVA VERDEJO Y VIURA	18 €  4 € 
BARBADILLO DE CÁDIZ V.T. CÁDIZ UVA PALOMINO FINA	21 €  4 € 
BICOS ALBARIÑO D.O. RIAS BAJAS UVA ALBARIÑO	21 €  4 € 
JOAQUÍN REBOLLEDO D.O. VALDEORRAS UVA GODELLO	26 €  4 € 

TINTOS | RED WINES

TINTO DE LA CASA RIOJA D.O. RIOJA	18 €  4 € 
TINTO DE LA CASA RIBERA DEL DUERO D.O. RIBERA DEL DUERO	18 €  4 € 
ICENI V.T. CÁDIZ UVA TINTILLA DE ROTA Y SIRAH	21 €  4 € 
BERONIA CRIANZA D.O. RIOJA UVA TEMPRANILLO, GARNACHA Y MAZUELO	21 €  4 € 
FINCA RESALSO D.O. RIBERA DEL DUERO UVA TEMPRANILLO	21 €  4 € 
EL GUARDIÁN RIOJA RESERVA D.O. RIOJA UVA TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO	26 €  4 € 
MATARROMERA CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO UVA TEMPRANILLO	34 €  4 € 

ROSADOS | ROSE WINES

ROSADO DE LA CASA D.O. RIOJA UVA TEMPRANILLO	18 €  4 € 
YLLERA 5.5 FRIZZANTE UVA VERDEJO Y TEMPRANILLO	18 €  4 € 

CAVAS & CHAMPAGNES

CONDE DE HARO BRUT D.O. CAVA RIOJANO UVA VIURA Y CHARDONNAY	25 € 
CONDE DE HARO ROSE D.O. CAVA RIOJANO UVA VIURA Y CHARDONNAY	26 € 
MOËT & CHANDON IMPERIAL D.O. CHAMPAGNE UVA CHARDONNAY, PINOT MEUNIER Y PINOT NOIR	65 € 
G.H. MUMM BRUT GRAN CORDON D.O. CHAMPAGNE UVA CHARDONNAY, PINOT MEUNIER Y PINOT NOIR	68 € 

TODOS NUESTROS VINOS CONTIENEN SULFITOS
 20 % SUPLEMENTO SERVICIO DE HABITACIONES. SÓLO BOTELLAS.
 20% ROOM SERVICE SUPPLEMENT. JUST BOTTLES.
 IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED










AGUAS Y REFRESCOS

AGUA MINERAL 50cl.	2,00 €
AGUA MINERAL 1 l.	3,00 €
AGUA MINERAL 50cl. CRISTAL	2,50 €
AGUA MINERAL 1 l. CRISTAL	3,50 €
AGUA MINERAL CON GAS 50cl.	2,50 €
AGUA MINERAL CON GAS 1 l.	3,50 €
REFRESCOS COCA COLA, FANTA, NESTEA...	3,00 €
ZUMOS NARANJA, PIÑA, MELOCOTÓN, TOMATE	3,00 €

CERVEZAS Y APERITIVOS

CERVEZA 25cl.	2,20 €
CERVEZA 33cl.	3,50 €
CERVEZA 0,0% 33cl.	3,50 €
CERVEZA SIN GLUTEN 33cl.	4,00 €
CERVEZA ESPECIAL 33cl.	4,50 €
VERMOUTH	5,00 €
ACEITUNAS	3,00 €
BOLSA DE PATATAS	3,00 €

VINOS

TINTO DE LA CASA RIOJA	4 €		18 €	
TINTO DE LA CASA RIBERA	4 €		18 €	
BLANCO DE LA CASA	4 €		18 €	
ROSADO DE LA CASA	4 €		18 €	

VINOS OLOSOSOS




MANZANILLA	4,5 €		26 €	
FINO	4,5 €		26 €	
PEDRO XIMÉNEZ	4,5 €		26 €	
AMONTILLADO	4,5 €		26 €	

CAFÉS E INFUSIONES

INFUSIONES TÉ, MANZANILLA, MENTA POLEO	2,50 €
RISTRETTO	2,50 €
EXPRESSO	2,50 €
LUNGO	2,50 €
AMERICANO	2,50 €
CAFÉ CON LECHE	2,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
AFFOGATO	3,50 €
CON HIELO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
HAWAIANO	4,00 €
BOMBÓN	4,00 €
CARAJILLO	5,00 €
CARIBEÑO	5,00 €
IRLANDÉS	5,00 €



CAVA / CHAMPAGNE

CAVA O CHAMPAGNE	35 € 
CHAMPAGNE BRUT PREMIUM · MOËT CHANDON	65 € 
CHAMPAGNE BENJAMIN	18 € 





COCKTAILS

SAN FRANCISCO	8 €
MARGARITA	8 €
TUTTI FRUTI	9 €
MOJITO (CLÁSICO O FRESA)	9 €
SEX ON THE BEACH	9 €
SANGRÍA	9 €
APEROL SPRITZ	9 €

BRANDYS & COGNACS

MAGNO · CARLOS III	8 €  39 € 
LEPANTO · CARDENAL MENDOZA · DUQUE DE ALBA · CARLOS I	12 €  70 € 




LICORES

COINTREAU · DISARONNO · GRAND MARNIER · DRAMBUIE	9 € 
TIA MARÍA · LICOR 43 · AMARETTO · BAILEYS · MALIBÚ · VODKA CARAMELO	6 € 
ANIS · LICOR DE HIERBAS · PACHARÁN · MARTINI · CAMPARI	6 € 
LICOR SIN ALCOHOL	5 € 



RONES

BACARDI · LEGENDARIO · BRUGAL · BARCELÓ · CACIQUE	9 €  35 € 
CACIQUE 500 · HAVANA 7 AÑOS	12 €  45 € 

GINEBRAS

BEEFEATER · LARIOS 12 · PUERTO DE INDIAS · SEAGRAM'S	9 €  35 € 
BOMBAY SAPHIRE · BULLDOG · CITADELLE	12 €  45 € 
HENDRIK'S · LONDON N1 · BRUNI · G'VINE · MARTIN MILLER'S · BOTANIC	16 €  70 € 

WHISKY

BALLANTINES · WHITE LABEL · RED LABEL · CUTY SHARK · DIC 8 · FOUR ROSES. JAMENSON. JIM BEAN	9 €  35 € 
JACK DANIELS · CARDHU · CHIVAS · BLACK LABEL · GLENFIDDICH · GLENROTHERS	16 €  75 € 
MACALLAN 12	24 €  110 € 

VODKAS

ABSOLUT · SMIRNOFF · ERISTOFF BLACK	9 €  35 € 
GREY GOOSE · BELVEDERE	16 €  70 € 