

Entrantes

Fríos

- Jamón Ibérico 100gr.** 21,5€
raza Ibérica Sánchez Montero y pan tostado
- Queso Manchego** 18€
genuino Queso de Oveja Artesano curado en manteca
- Tostaíta de Sardina Ahumada (2 unid.)** 6,5€
con salmorejo y Remolacha
- Ensaladilla de Langostinos al Ajillo** 12,5€
con su toque de Pimentón de la Vera y huevo frito
- Ensalada César** 12€
con brotes verdes, cebolla morada, tomate cherry, costrones, pollo y parmesano
- Salmorejo Cordobés** 10,5€
con melva canutera y perlitas de huevo
- Crema de Queso Valdeón con Nueces** 12,5€
y chirricaelas para untar
- Sashimi de Atún** 18€
con tallarines de Yuca, ensalada de alga wakame y mayonesa de soja

Calientes

- Croquetas (8 unid.)** 12€
elige o combina entre nuestras opciones
- Gyozas de Verduras (8 unid.)** 12€
con miso de soja y salsa agridulce de palta
- Papas Bravas** 10,5€
al auténtico estilo tradicional y picantonas

Snack Bar

- Nachos** 10,5€
con queso y frijoles y acompañado de tres salsas: guacamole, tomate y chili chipotle
- Sandwich Club** 16€
pan de cereales con pollo, jamón york, bacon lechuga, tomate y huevo
- Quesadillas de Pollo y Queso** 12€
tortas de trigo rellenas de pollo, queso, tomate, bacon y servidas con salsa para mojar
- Pizzas** 15€
sabrosas pizzas de masa fina a elegir entre boloñesa, cuatro quesos y margarita

Principales

Del Corral

- Revuelto de Bacalao Dorado** 20€
huevos y bacalao con patatas paja crujientes
- Huevos Estrellados** 19,5€
con jamón y pimientos fritos

Pastas

- Tagliatelle Fresco al Huevo** 16€
elige una de nuestras deliciosas salsas: pomodoro o carbonara
- Canelones de Pintada y Foie** 18€
gratinada con bechamel de torta de casar

Arroces

- Paella Mar y Montaña** 21€/pers
(mínimo 2 personas)
- Arroz meloso con Carrilleras y Setas** 23€/pers
(mínimo 2 personas)
- Arroz con Bacalao y Alcachofas** 23€/pers
(mínimo 2 personas)

Pescados

- Lubina al Horno** 24€
con wok de verduras
- Bacalo Confitado** 24€
con setas y verduras asadas

Carnes

- Costillas Barbacoa** 24€
al puro estilo cantonés con verduritas crujientes
- Hamburguesa Angus** 16,5€
220 gr. 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 camelizado
- Cheesecake** 7€
Tradicional tarta de queso con nueces y toffe
- Torta de Gaviño** 7€
con helado de stracciatella y caramelo

Servicio de pan y picos 1,30 €

Precios IVA incluido | Carta de vinos Disponible



Starters

Cold dishes

Acorn-Fed Iberian Ham 100gr. 21,5€

Sánchez Romero iberian sort



Queso Manchego 18€

bona fide sheep cheese cured lard



Small Toast of Smoked Sardines (2 pieces) 6,5€

'salmorejo' of beetsand



Prawns Salad 'Al Ajillo' 12,5€

with mashed potatoes, sunny side up and sweet red smoked paprika from the 'De la Vera's kind



Caesar Salad 12€

leafy greens blend with red onions, grape tomatoes, croutons, chicken strips and grated parmesan cheese



Salmorejo Cordobés 10,5€

cold tomato creamy soup with shredded hard. Boiled egg and 'melva' (frigate tuna) from 'canutera' brand



Valdeón Classic Cream Cheese and Walnuts 12,5€

with a flatbread crips to dip



Sashimi Tuna 18€

with cassava noodles, wakame seaweed salad and mayo soja to relish



Hot dishes

Croquettes (8 pieces) 12€

to choose from or combined among our options



Vegetable Gyozas (8 pieces) 12€

with miso soja and sweet and sour avocado gravy



Papas Bravas 10,5€

traditional spicy savour potatoes



Snack Bar

Nachos 10,5€

with cheese, beans and guacamole, tomato and chili chipotle gravies to enjoy



Sandwich Club 16€

cereal loaf bread with chicken pieces, lettuce, sweet ham, bacon, tomatoes, grated boiled egg and cheese



Quesadillas Cheese and Chicken 12€

wheat tortilla filled with chicken, cheese, tomato & bacon, and served with dipping sauce



Pizzas 15€

tasty thin crust Margherita, Bolognese or Four Cheese flavours to choose



Main Dishes

Of the corral

Scrambled 'Bacalao Dorado' 20€

scrambled codfish bits with matchstick potatoes



Huevos Estrellados 19,5€

over-easy egg with smoked ham and crusty capsicum



Pasta

Tagliatelle Fresh 16€

based on egg pasta with a delectable pomodoro or carbonara sauce



Guineafowl and Foie Canneloni 18€

with bechamel gratin of 'Torta del Casar' cheese



Rice

Paella Mar y Montaña 21€/pers

(minimum of 2 pax)

Creamy Iberian Cheeck Rice With Mushrooms 23€/pers

(minimum of 2 pax)

Rice with Codfish and Artichokes 23€/pers

(minimum of 2 pax)

Fish

Grilled Seabass 24€

with wok vegetables



Codfish Confit 24€

with mushrooms and broiled vegetables



Meat

Iberian Ribs Cage Barbecue 24€

in a classic cantonese style with crumbly vegetables



Black Angus Burger 16,5€

220 grams with extra cheese and bacon



Chicken Breasts Grill 16€

prepared in a low temperature with sauteed vegetables or french fries garnish

Desserts

Fudgychunky Chip Brownie 7€

with toffee caramel toppings



Torrijas Caramelizadas 7,5€

a classic spanish sweets of bread soaked in milk, battered egg and fried with cinnamon aroma



Cheesecake 7€

with walnuts and toffee on top



Torta de Gaviño 7€

a flaky sweet oil biscuits with a scoop of stracciatella and caramels



Bread Service 1,30 €
VAT included | Wine list available



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€

Barbadillo de Cádiz

V.T. Cádiz

Uva Palomino Fina

21€
4€

Bicos Albariño

D.O. Rias Baixas

Uva Albariño

21€

Joaquín Rebolledo

D.O. Valdeorras.

Uva Godello

26€

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€

Beronia Crianza

D.O. Rioja.

Uva Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

21€

Finca Resalso

D.O. Ribera del Duero

Uva Tempranillo

21€

El Guardián Rioja Reserva

D.O. Rioja

Uva Tempranillo, Mazuelo y Graciano

26€

Matarromera Crianza

D.O. Ribera del Duero

Uva Tempranillo

34€

Rosados | Rose Wines

Rosado de la Casa

D.O. Rioja.

Uva tempranillo

18€
4€

Yllera 5.5 Frizzante

Uva Verdejo y Tempranillo

18€

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

