



Menú Nuestra Tierra

Para compartir

- Carpaccio de tomates, aliño de ajo frito y Jerez
 - Jamón ibérico D.O Guijuelo con pan de cristal
- Queso de oveja merina y cabra payoya
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Fritura andaluza
- Huevos rotos y colas de gambón al ajillo
- Pluma ibérica y salteado de verduras al wok

To share

- Tomato carpaccio, garlic and Jerez dressing
 - Iberian Ham D.O Guijuelo with toast bread
- Merina sheep and Payoya goat cured cheese
 - Iberian ham croquettes
 - Andalusian fry
- Broken eggs and prawn tails with garlic
- Iberian pork endloin and wok vegetables

Pastre

- Surtido de postres de la casa

Dessert

- Variety of home made dessert

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

Cellar

Water, Soft drinks, Beer
White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
Coffee and tea

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Menú Sabor a Sur

Entrantes

- Salmorejo de mango y sardina ahumada
- Croquetas de jamón ibérico

Primer plato

- Arroz de cerdo ibérico, espárragos verdes y lámina de jamón

Plato principal

- Bacalao confitado, pisto de verduras y salsa de yema de huevo
- ó
- Timbal de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo

Starters

- Mango Salmorejo and smoked sardine
- Iberian ham croquettes

First course

- Iberian pork rice, green asparagus and iberian ham

Main course

- Confit cod, vegetables ratatouille and egg sauce
- Or
- Oxtail, migas and payoyo cheese

Postre

- Coulant, crema de vainilla y helado de chocolate blanco

Dessert

- Chocolate coulant with white chocolate ice cream

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

Cellar

Water, Soft drinks, Beer
White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
Coffee and tea

48€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Menú Un toque oriental

Entrantes

- Tempura de verduras con salsa ponzu
- Sushi variado
- Gyozas de pluma ibérica

Primer plato

- Ensalada templada de pollo teriyaki, verduras a la brasa, edamames y kimchi

Plato principal

- Salmón marinado en miso y naranja con ensalada de pepino y apio encurtido
ó
- Costillas de cerdo asadas y glaseadas con salsa de ostras y jengibre

Starters

- Vegetable tempura with ponzu sauce
- Varied sushi
- Iberian pork Gyozas

First course

- Warm teriyaki chicken salad, grilled vegetables, edamames and kimchi

Main course

- Orange miso salmon and pickled salad
or
- Grilled pork ribs with oyster sauce and ginger

Postre

- Plátano crujiente, mango y coco

Dessert

- Crunchy banana, mango and coconut
-

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

Cellar

Water, Soft drinks, Beer
White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
Coffee and tea

50€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)



Menú Ronda J

Entrantes

- Jamón Ibérico D.O. Guijuelo
- Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema
- Tosta de rabo de toro con queso de oveja merina

Primer plato

- Ensalada de gambón crujiente, albahaca y vinagreta de mango

Plato principal

- Lubina a la brasa, espárragos blancos y verdes con jugo de calamar y cebolla
ó
- Paleta de chivo lechal asada con falso risotto de trigo y setas

Starters

- Iberian Ham D.O Guijuelo
- Payoya goat cured cheese from Grazalema
- Oxtail toast with Merino sheep cheese

First course

- Shrimp salad, basil and mango vinaigrette

Main course

- Grilled sea bass, white and green asparagus, squid and onion
or
- Roasted suckling goat shoulder with fake wheat risotto and mushrooms

Postre

- Tarta de queso payoyo y helado de miel y piñones

Dessert

- Payoyo cheese cake and honey and pine nuts ice cream
-

Bodega

- Agua, Refrescos, Cerveza
- Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
- Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
- Café e infusiones

Cellar

- Water, Soft drinks, Beer
- White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
- Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
- Coffee and tea

50€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Menú Ronda II

Entrantes

- Jamón Ibérico D.O. Guijuelo
- Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema
- Tosta de rabo de toro con queso de oveja merina

Primer plato

- Ensalada de gambón crujiente, albahaca y vinagreta de mango

Plato principal

- Lubina a la brasa, espárragos blancos y verdes con jugo de calamar y cebolla
- Paleta de chivo lechal asada con falso risotto de trigo y setas

Starters

- Iberian Ham D.O Guijuelo
- Payoya goat cured cheese from Grazalema
- Oxtail toast with Merino sheep cheese

First course

- Shrimp salad, basil and mango vinaigrette

Main course

- Grilled sea bass, white and green asparagus, squid and onion
- Roasted suckling goat shoulder with fake wheat risotto and mushrooms

Postre

- Tarta de queso payoyo y helado de miel y piñones

Dessert

- Payoyo cheese cake and honey and pine nuts ice cream

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

Cellar

Water, Soft drinks, Beer
White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
Coffee and tea

55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)



Menú Panorámico

Entrantes

- Carpaccio de tomates con ajo frito y ventresca de atún
- Jamón Ibérico D.O. Guijuelo
- Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema
- Croquetas de carrillera de cerdo y polvo de queso

Primer plato

- Salmorejo de remolacha y atún a la brasa

Plato principal

- Corvina a la brasa y arroz de marisco
- y
- Presa ibérica, alcachofa confitada pimientos en texturas y foie

Postre

- Tarta de limón y merengue con helado de gin-tonic

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

Starters

- Tomato carpaccio, garlic and tuna belly
- Iberian Ham D.O Guijuelo
- Payoya goat cured cheese from Grazalema
- Pork cheek croquettes and cheese

First course

- Beet salmorejo and grilled tuna

Main course

- Grilled sea bass, seafood rice and nettles
- and
- Iberian pork, confit artichoke and pepper with different textures

Dessert

- Lemon cake and meringue with gyn tonic ice cream

Cellar

Water, Soft drinks, Beer
White wine Encina del Inglés From Sierras de Málaga
Red wine "Vetas junior" From Sierras de Málaga
Coffee and tea

60€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)