

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</i> ... with chicken and bacon | 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> <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i> | 9 € |
| | |
| <i>Zumo de piña natural</i> <i>Fresh pineapple juice</i> | 10 € |
| | |
| <i>Zumo de zanahorias, naranja y jengibre</i> <i>Fresh carrot, orange and ginger juice</i> | 12 € |
| | |
| <i>Zumos de manzana, tomate, piña, melocotón, arándanos</i> <i>Apple, tomato, pineapple, peach, cranberries juices</i> | 6 € |
| | |
| <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 € |

ORUJO & GRAPPA

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

IVA incluido / VAT included

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



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.