

POOL
35

ENTRADAS

Starters

Jamón ibérico de bellota D.O.

Iberian acorn-fed cured ham

42 €

Pan con tomate, aceite de oliva y sal de escamas

Tomato bread with olive oil and salt flakes

14 €

Gazpacho andaluz con sus guarniciones

“Andalusian” Gazpacho with its garnishes

20 €

Carpaccio de calabacín al limón con dados de queso Andazul, piñones y aceite de oliva

Lemon marinated zucchini carpaccio with Andazul cheese cubes, pine nuts and olive oil

22 €

Aguacate al natural con su guarnición de cilantro, chili y lima natural

Fresh avocado with its garnish of coriander, chilli and fresh lime

20€

Ensalada de hojas verdes con vinagreta de chalotas y costrones

Green leaves salad with shallots vinaigrette and croutons

19 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro

“Cortesin” salad with preserved tuna belly, green asparagus and hard boiled egg

27 €

Ensalada César con queso parmesano y costrones de pan

Caesar salad with parmesan cheese and croutons

22 €

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.

Ensalada César clásica con queso parmesano, costrones de pan
pollo a la BBQ y bacon

*Classic Caesar salad with parmesan cheese, croutons
BBQ chicken and bacon*

29 €

Salmón marinado con tartar de aguacate, verduras crujientes y
emulsión de lima

Marinated salmon with avocado tartare, crisp vegetables and lime emulsion

39 €

TOMATE AL GUSTO

Tomato to choose

Tomate del día aliñado, escamas de sal y aceite de oliva Arbequina

Fresh tomato of the day with salt flakes and Arbequina olive oil

16 €

...y mozzarella de Búfala, aguacate y albahaca

...and Buffalo mozzarella cheese, avocado and basil

26 €

...y lomos de sardinas ahumadas, mejorana fresca, aceitunas negras
y cebolla roja

...and smoked sardines loins with fresh marjoram, black olives and red onion

25 €

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.

FRITURAS

Fried dishes

Calamares fritos con alioli

Deep fried squid with aioli

28 €

Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara

Iberian ham croquettes with tartar sauce

20 €

Boquerones victorianos fritos

“Victorianos” deep fried baby anchovies

21 €

Pimientos del Padrón fritos

Deep fried “Padron” peppers

16 €

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.

GRILL BARBACOA

From the Grill

Parrillada de verduras con salsa de ajos asados
BBQ assorted vegetables with roasted garlic sauce

22 €

Mazorca de maíz con mantequilla
BBQ corn on the cob with butter with butter

16 €

Macarrones con tomatitos, alcaparras, orégano y sardinas ahumados
Macaroni with cherry tomatoes, capers, oregano and smoked sardines

24 €

Lubina a la parrilla para 2 pers.)
Fresh grilled seabass (for 2 people)

46 € p.p

Rodaballo a la BBQ
BBQ Roasted turbot

44 €

Pulpo a la brasa con patatitas al pimentón semipicante
BBQ octopus with soft spiced baby potatoes

39 €

Muslo de pollo de grano marinado con Brisa Cortesin
Free range chicken thighs marinated with "Brisa Cortesin" spices

32 €

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.

Hamburguesa de ternera en pan integral, queso scamorza ahumado,
cebolla crujiente y salsa Kim Zu

*Beef burger on whole wheat bread with smoked scamorza cheese,
crispy onion and Kim Zu sauce*

36 €

BBQ burger de ternera con bacon, queso mahón
y cebolla caramelizada

BBQ beef burger with bacon, mahon cheese and caramelized onion

36 €

Steak sandwich de solomillo de ternera al mojo picón, aguacate y berros

Beef sirloin steak sandwich with "Mojo picón" sauce, avocado and watercress

42 €

Salchicha Bratwurst casera al grill con mostaza de Dijon ahumado
y pepinillos agridulce

*Homemade grilled Bratwurst sausage with smoked Dijon mustard and
sweet and sour pickles*

21 €

Secreto ibérico con mostaza y miel al romero

Iberian pork secreto with mustard and rosemary honey

36 €

Solomillo de ternera Angus (180 gr.)

Angus beef sirloin (180 gr.)

44 €

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.

GUARNICIONES

Garnishes

Calabacín con tomillo y ajo
Grilled zucchini with garlic and thyme
9 €

Zanahorias al grill con jengibre
Roasted carrot with ginger
9 €

Arroz basmati salteado con sal de lima
Sautéed basmati rice with lime salt
9 €

Patatas fritas naturales con escama de sal
Patatas fritas naturales con escama de sal
10 €

Patatas al romero
Rosemary sautéed potatoes
10 €

Verduras a la parrilla
Grilled vegetables
14 €

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

Desserts

Tiramisú de mascarpone con limoncello

Tiramisú with mascarpone and limoncello

15 €

Copa Choco-Brownie de helado de vainilla, brownie,
bebida de chocolate al 64% de cacao

*Choco-Brownie Cup, vanilla ice cream, brownie
and 64% of cocoa chocolate drink*

15 €

Crema ligera de mango con fruta de la pasión y helado de coco

Delicate mango cream with passion fruit and coconut ice cream

16 €

Tarta de chocolate intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla

“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream

18 €

Melón y Sandía preparado

Freshly sliced melon or watermelon

15 €

Mango preparado

Freshly sliced mango

15 €

Selección de helados y sorbetes caseros por bola.

Vainilla, chocolate, fresa, limón, frambuesa y mango

Assorted homemade sorbets and ice creams per scoop

Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry and mango

8 €

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.

POOL
35

COPAS DE VINO

Wine Glasses

Fino o Manzanilla / Vino dulce <i>Dry Sherry / Vino Dulce</i>	12 €
Sangría Finca Cortesin <i>Finca Cortesin Sangría</i>	18 €
Pita Verdejo <i>White Wine Verdejo</i>	14 €
Pago de Cirsus Chardonnay <i>Wine White Chardonnay</i>	12 €
Lusco Albariño <i>White Wine Albariño</i>	14 €
Finca La Colina Sauvignon Blanc <i>Wine Sauvignon Blanc</i>	14 €
Sierra Cantabria XF <i>Rosé Wine</i>	14 €
Château Peyrassol <i>Provence Rosé Wine</i>	16 €
Pago El Espino <i>Local Red Wine</i>	14 €
Senda de los Olivos <i>Ribera del Duero Wine</i>	15 €
Marqués de Murrieta Réserve <i>Rioja Reserva Red Wine</i>	15 €
Cava Raventos <i>Cava Brut or Rosé</i>	16 €
Taittinger Brut Réserve <i>Champagne</i>	24 €
Taittinger Prestige Rosé	29 €

VINOS ESPUMOSOS

Sparkling Wine

Raventós Blanc de Blancs <i>Macabeo, xarel-lo y parellada. Penedés</i>	48 €
Raventós De Nit Rosado <i>Macabeo, xarel-lo y garnacha. Penedés</i>	59 €
Gramona III Lustros GR Brut Nature <i>Xarel-lo y macabeo. Penedés</i>	85 €
Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru Brut <i>Chardonnay. Champagne</i>	98 €
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot noir, chardonnay y meunier. Champagne</i>	110 €
Delamotte Blanc de Blancs <i>Chardonnay y meunier. Champagne</i>	128 €
Louis Roederer Collection. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay. Champagne</i>	158 €
Gosset Grand Rosé Brut <i>Chardonnay. Champagne</i>	165 €
Taittinger Comte de Champagne Blancs de Blancs <i>Chardonnay. Champagne</i>	398 €

VINO BLANCO

White Wine

Pago de Cirsus <i>Chardonnay. Navarra</i>	44 €
Lusco <i>Albariño. Rias Baixas</i>	45 €
Pita <i>Verdejo. Rueda</i>	45 €
Finca La Colina <i>Sauvignon blanc. Rueda</i>	48 €
A Coroa Lias <i>Godello. Valdeorras</i>	52 €
Pateiro <i>Treixadura. Ribeiro</i>	52 €
Taleia <i>Sauvignon blanc. Costers del Segre</i>	76 €
A Telleira <i>Albariño. Rías Baixas</i>	78 €
Voladeros <i>Pedro ximenez. Sierras de Málaga</i>	80 €
Avancia <i>Godello. Valdeorras</i>	85 €
Ossian <i>Verdejo. Castilla y León</i>	90 €
Capellania	158 €

VINO ROSADO

Rosé Wine

Chivite Las Fincas <i>Garnacha y tempranillo. 3 Riberas. Navarra</i>	42 €
Sierra Cantabria XF <i>Garnacha, viura y tempranillo. Rioja</i>	60 €
Château Peyrassol	70 €

35

IVA incluido / VAT included

VINO TINTO

Red Wine

Viña Salceda Crianza <i>Tempranillo. Rioja</i>	42 €
Pago del Espino <i>Petit verdot, tempranillo y syrah. Sierras de Málaga</i>	48 €
Senda Los Olivos V.S. <i>Tinto fino. Ribera del Duero</i>	49 €
Ultreia <i>Mencía. Bierzo</i>	50 €
Marqués de Murrieta <i>Tempranillo y mazuelo. Rioja</i>	56 €
Pinsapo <i>Garnacha. Sierras de Málaga</i>	60 €
Torralvo <i>Tempranillo. Ribera del Duero</i>	89 €
Roda I Reseva	120 €

FINCA 
CORTESIN

IVA incluido / VAT included