



Para comenzar...

Starters...

Nuestra ensalada especial del Balneario Our special salad from the Spa	10,00€
Rulo de queso de cabra sobre zócalo de tomate y albahaca Goat cheese rolls on a tomato and basil skirting	9,00€
Carpaccio de buey cebón con lascas de queso viejo de bodega y trufa Fattened beef Carpaccio with finely sliced cheese and truffle	11,00€
Selección de croquetas mini sobre cama de iceberg Selection of mini croquettes on an iceberg bed	12,00€

Para continuar...

Next...

Huevos rotos con virutas de jamón ibérico Broken eggs with thinly sliced ham	9,50€
Cinta de pasta al huevo con ajo-aceite picante de gambas Egg pasta strips with spicy prawn garlic-oil	8,50€
Taza de consomé a su elección (yema o jerez) Cup of broth served with egg yolk or sherry	5,00€

De nuestros mares...

From our seas...

Lenguado del litoral andaluz al vino Albariño Sole from Andalusian coasts cooked with Albariño	16,00€
Cachetes de rape al grill o frito acompañado de muselina de ajo Monkfish fillets, grilled or fried, served with soft garlic Mouseline	14,00€
Lomos de bacalao aderezado al modo de la Ribera Cod loins with Ribera style dressing	12,00€

De nuestras dehesas...

From our meadows...

Medallón de solomillo de ternera al foie de oca Sirloin medallions with goose foie	18,00€
Churrasco de cerdo cocinado a la parrilla Grilled pork steaks	12,00€
Confit de pato azulón con reducción de Pedro Ximénez Small-sized duck "confit", reduced with Pedro Jiménez wine	10,00€

Platos previo encargo (mín. 2 per.)

By previous order (2 p. minimum)...

Migas del pastor Shepherd's breadcrumbs	9,00€ each
Arroz limpio del señorito Gentleman's "fingers clean" paella	12,00€ each
Brazuelo de cabrito autóctono asado al horno Roasted goat meat (shoulder) from our local farms	16,50€
Cocido jameño acompañado de su pringá "Jameño" chickpeas, served with meat and fat from the stew	9,00€ each

Dulces tentaciones...

Sweet temptations...

Helado de menta sobre tatami de bizcocho Mint ice-cream served on sponge-cake tatami	9,00€
Leche asada con teja de almendra caramelizada Roasted milk with caramel almond tiles	4,50€
Fruta natural de temporada Fresh seasonal fruits	4,50€

IVA incluido/VAT included

