



EL CORTIJO DE ZAHARA

HOTEL BOUTIQUE



RESTAURANTE LA BODEGA





WELCOME

BIENVENUE

WILLKOMMEN

BENVENUTO

BEM-VINDO



Advertising fiction: the images cannot correspond to the gastronomic offer of the establishment.

Fiktive Werbung: die Abbildungen stimmen gegebenenfalls nicht mit dem gastronomischen Angebot des Betriebes überein.

Ficción publicitaria: las imágenes, pueden no corresponder con la oferta gastronómica del establecimiento.



Advertising fiction: the images cannot correspond to the gastronomic offer of the establishment.

Fiktive Werbung: die Abbildungen stimmen gegebenenfalls nicht mit dem gastronomischen Angebot des Betriebes überein.

Ficción publicitaria: las imágenes, pueden no corresponder con la oferta gastronómica del establecimiento.

ENTRANTES

STARTERS

Salmorejo "Gaditano" (tomate, semi mojama de atún y espuma de payoyo)	9€
"gaditano" salmorejo (tomato, tuna semimojama, payoyo foam)	
Gazpacho andaluz	9€
Andalusian gazpacho	
Timbal de pimientos asado con melva canutera	14€
Timbale of roasted peppers with melva canutera	
Ensalada cortijo (Mezclum, crujiente jamón, Cebolla caramelizada, y rulo de cabra)	15€
Cortijo salad (mezclum, crispy ham, caramelized onion and goat cheese)	
Ensalada de pasta con burrata, rúcula, nueces y pesto	14.5€
Pasta salad with burrata, arugula, nuts and pesto	
Tosta de atún macerado con mahonesa de aguacate	14.5€
Marinated tuna toast with avocado mayonnaise	
Ensalada de Quinoa piriñaca y aguacate con toques cítricos	14€
Quinoa piriñaca and avocado salad with citrus	
Ensalada de tomate, mozzarella y albahaca	9€
Tomato, mozzarella and basil salad	
Huevos rotos con boletus y jamón	12€
Scrambled eggs with boletus and ham	
Ensalada de langostinos y guacamole con salsa americana al Jerez	17€
Shrimps and guacamole Salad with american sherry sauce	
Festival de verduras a la parrilla	14€
Grilled vegetables festival	

1833

PRINCIPALES

MAIN COURSE

Suprema de bacalao confitado con muselina de alioli	21€
Confit cod Supreme with alioli muslim	
Papillote de salmón con hierbas aromáticas y verduras	19€
Salmon papillote with aromatic herbs and vegetables	
Pescado de lonja del día (plancha o al aceite)	S/M/P
Fresh fish of the day (grilled or in oil)	
Sashimi de ventresca	33€
Tuna belly sashimi	
Tataki con mango caramelizado	26€
Tataki with caramelized mango	
Tartar de atún rojo	29€
Bluefin tuna tartar	
Costillas de atún rojo con barbacoa coreana	19€
Bluefin tuna ribs with Korean barbeque	
Ventresca a la plancha	27€
Grilled tuna belly	
Tarantelo a la plancha	23€
Grilled tarantelo	
Hamburguesa de retinto con queso de cabra y cebolla roja caramelizada	18€
Retinto beef búrguer with goat cheese and caramelized onions	
Milhojas de presa ibérica al oloroso	17.5€
Millefeuille of Iberian pork in oloroso sauce	
Solomillo de cordero al ajo, romero y miel	19€
Tenderloin of lamb with garlic, rosemary and honey	
Lomo bajo de vaca Frixona a la parrilla	24€
Grilled Frixona beef tenderloin	
Solomillo de vaca retinta con foie a la plancha	20€
Grilled fillet of beef with foie gras	

PARA LOS NIÑOS

MAIN COURSE

Pechuga de pollo empanada con patatas	12€
Breaded chicken breast with potatoes	
Pollo Kentucky con salsa barbacoa y patatas fritas	10€
Kentucky chicken with barbecue sauce and French fries	
Nuggets de pollo con patatas fritas	7.5€
Chicken nuggets with French fries	
Hamburguesa de pollo crujiente con ensalada y patatas	14€
Crispy chicken burger with salad and potatoes	





Advertising fiction: the images cannot correspond to the gastronomic offer of the establishment.

Fiktive Werbung: die Abbildungen stimmen gegebenenfalls nicht mit dem gastronomischen Angebot des Betriebes überein.

Ficción publicitaria: las imágenes, pueden no corresponder con la oferta gastronómica del establecimiento.



Advertising fiction: the images cannot correspond to the gastronomic offer of the establishment.

Fiktive Werbung: die Abbildungen stimmen gegebenenfalls nicht mit dem gastronomischen Angebot des Betriebes überein.

Ficción publicitaria: las imágenes, pueden no corresponder con la oferta gastronómica del establecimiento.

POSTRES

TO ENJOY CALMLY

Vaina de cacao al caramelo	5.5€
Cocoa pod with caramel	
Esfera de merengue y mango con espejo de frutos rojos	6€
Meringue and mango sphere with red fruits mirror	
Choco esfera con coulis de natillas	6€
Choco sphere with custard coulis	
Mosaico de frutas de temporada	5€
Mosaic of seasonal fruits	
Copa de sorbete variado	5.5€
Assorted sorbet glass	
Fondant de chocolate con helado de vainilla	6€
Chocolate fondant with vanilla ice cream	

We have special menus for kids, celiac, vegetarians, hypocaloric.

Contamos con menús especiales tales como (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos)

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen ein separates Menü mit Allergenen zur Verfügung.

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.

VAT included

Inkl. MwSt.

IVA incluido

1833