


AL LAGO

carta
menu
speisekarte



especialidades del día / daily specials
plats spéciaux / tagesangebote

AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

bebidas / drinks / boissons / getränke

Coca cola, Fanta limón o naranja, Seven up, Tónica	1.80
Zumo de manzana Apple juice / Jus de pomme / Apfelsaft	1.80
Zumo de melocotón Peach juice / Jus de pêche / Pfirsichsaft	1.80
Zumo de piña Pineapple juice / Jus d'ananas / Ananassaft	1.80
Zumo de naranja natural Freshly squeezed orange juice / Jus d'orange pressé frais Frisch gepresster Orangensaft	3.00
Limonada natural Home made lemonade / Limonade maison / Hausgemachte Limonade	3.50
Mojito (Ron, zumo de lima, azúcar y hierbabuena) Rum, fresh lime, sugar & mint Rum, limes fraîches, le sucre et la menthe Rum, frische Limonen, Zucker & Minze	6.00
Sangría jarra (Tinto, limón, cointreau, frutas) Red wine, lemonade, cointreau and fruit Vin rouge, jus de citron, cointreau et les fruits Rotwein, Limonade, Cointreau und Früchte	11.00 Copa 3.50
Cinzano, Martini blanco, Pernod, Campari	2.50
Tio Pepe, La Guita o Alfonso Oloroso	3.00
Pedro Ximénez	2.50 - 4.50
Cerveza / Beer / Bière / Bier Cruzcampo Estrella Galicia / Alhambra Reserva Cerveza sin alcohol / Low alcohol beer / Sans alcool / Alkoholfrei	Caña 1.50 Copa 2.50 Tercio 2.50 1.50
Cubatas (ron, whisky, ginebra, vodka)	4.50 - 8.00
Digestivos (coñac, pacharán, tia maria, cointreau, baileys)	3.00 - 6.00
Single Malt	7.00



AL LAGO

entrantes / starters / entrées / vorspeisen

- Gazpacho andaluz con guarnición * ❖** 5.50
Andalucian style chilled tomato gazpacho with garnish
Gaspacho Andalou et sa garniture
Andalusische kalte Tomaten – Gurken - Suppe
- Verduras a la brasa con queso fresco de la zona a la plancha * ❖** 9.00
Char-grilled vegetables with toasted local goat's cheese
Légumes braisés avec fromage de chèvre du pays
Gemüse vom Grill mit lokalem Ziegenkäse
- Croquetas caseras de pollo con salsa de alioli** 7.00
Home -made Chicken croquettes with garlic aioli
Croquettes maison de poulet avec aioli
Hausgemachte Hähnchenkroketten mit Aioli
- Ensalada de queso de cabra caliente con pimientos rojos asados * ❖** 9.50
Warm goat's cheese salad with roasted red peppers
Salade au fromage de chèvre chaud et de poivrons rouges
Warmer Ziegenkäse-Salat mit gebratenen Paprika
- Langostinos al pil pil ❖** 12.00
Garlic chilli langoustines
Crevettes à l'ail et piment
Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili

* para vegetarianos / suitable for vegetarians / végétarien / vegetarisch
❖ sin gluten / gluten free / sans gluten / glutenfrei



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

entremeses para picar / appetisers to share entrées a partager / häppchen zum teilen

- Surtido de tapas frías** ❖ 9.50
Selection of typical cold tapas
Sélection de tapas froides
Auswahl an kalten Tapas
- Surtido de chacinas de la zona con alcaparras** ❖ 12.00
Charcuterie plate with locally cured meats & caper berries
Sélection de charcuterie ibérique de la région avec cornichons
Auswahl an iberischen Würstchen aus der Gegend
- Surtido de quesos de la zona con mermelada de cebolla** * ❖ 9.00
Selection of local cheeses with onion jam & quince
Sélection de fromages de chèvre du pays avec une confiture d'oignons
Auswahl an lokalem Ziegenkäse dazu Zwiebelmarmelade
- Fritura de verduras con salsa de hierbabuena** * 9.00
Crispy fried vegetable tempura with Stefan's mint chutney
Légumes frits avec une sauce à la menthe
Frittiertes Gemüse mit Minzsobe
- Jamón Ibérico cortado a mano** ❖ 16.00
Hand cut Iberican cured ham
Plat de Jambon Ibérique
Handgeschniffener Iberischer Schinken
- Surtido de tapas calientes para dos** 17.00
Selection of hot tapas for two
Sélection de Tapas chauds pour deux
Auswahl an warmen Tapas, für zwei Personen

* para vegetarianos / suitable for vegetarians / végétarien / vegetarisch
❖ sin gluten / gluten free / sans gluten / glutenfrei



AL LAGO

coca l ridas (pizzas caseras) / flat bread pizzas pizzas de maison / hausgemachte Pizzen

Con tomate y queso With tomato and cheese � la tomate y fromage Mit Tomaten und K�se	8.00
+ chorizo o jamón york + chorizo or ham + chorizo ou jambon + Chorizo oder Schinken	9.50
Con verduras a la brasa y queso * With char-grilled vegetables and cheese Avec les légumes grillés y fromage Mit gegrilltem Gemüse	9.50
Con pesto, alcachofas, gambas y queso With pesto, artichokes, prawns and cheese Avec pesto, artichauts, crevettes y fromage Mit Pesto und Garnelen, K�se und Artischocken	12.50

* para vegetarianos / suitable for vegetarians / v g tariens / vegetarisch
  sin gluten / gluten free / sans gluten / glutenfrei

Menu del ni o / Kid's menu/ Menu pour enfants / Kindermen 

Filete de pollo o merluza empanada con patatas fritas
Crispy breaded chicken or fish (hake) with fries
Poulet frit ou le merlu avec des pommes de terre frites
Paniertes H hnchen oder paniertes Seehecht mit frittierten Kartoffeln

Incluye una bebida y un cucurucho de helado
Includes a juice or soft drink & an ice cream cone
Comprend une boisson et une glace
Inklusive einem Getr nk und einem Eis

11.00   menos de 9 a os / under 9's only /   9 ans / bis 9 Jahre



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

pescados y arroces / fish and paella poissons et plats de riz / fisch und paella

- Chipirones a la plancha con salsa verde** ❖ 12.00
Grilled baby squids with herb purée
Petits Calamars grillés sauce au herbes
Gegrillter kleiner Tintenfisch in Kräutersoße
- Trucha de la zona con jamón Ibérico (sin espina)** ❖ 15.00
Locally farmed trout stuffed with Iberican ham (off the bone)
La truite farcie au jambon ibérique (désossée)
Lokal gezüchtete Forelle gefüllt mit Iberischem Schinken (grätenfrei)
- Paella mixta con pollo, chorizo y mariscos (para dos personas)** ❖ 28.00
Chicken, chorizo and shellfish paella (for two people)
Paella au poulet, chorizo et fruits de mer (pour deux personnes)
Paella mit Hähnchenfleisch, chorizo und Meeresfrüchten (für zwei Personen)
- Arroz negro con pescado y mariscos** ❖ 16.00
Squid ink rice with fish and shellfish
Riz encre de seiche avec des poissons et fruits de mer
Tintenfisch-Reis mit Fisch und Schalentiere
- Paella de verduras** * ❖ 14.00
Vegetable paella
Paella végétarienne
Gemüse Paella

* para vegetarianos / suitable for vegetarians / végétarien / vegetarisch
❖ sin gluten / gluten free / sans gluten / glutenfrei

*Los arroces se pueden encargar para más de dos personas a 14.00/13.00 € p.p
Paellas can be ordered for more than 2 people at 14.00 /13.00 € per person
La paella peut servir plus de deux personnes pour € 14.00/13.00 par personne
Paella kann für mehr als zwei Personen bestellt werden für 14.00/13.00 € pro Person*



AL LAGO

carnes a la brasa / grilled meats viandes grillées / fleischgerichte

- | | |
|--|-------|
| Pollito con especias a la brasa
Char-grilled baby chicken rubbed with Moroccan spices
Poussin grillé aux épices Marocaines
Gegrilltes Hähnchen mit marokkanischem Gewürz | 13.00 |
| Secreto Ibérico con mojo picón
Pork belly (no crackling) with Mojo Picon sauce
Poitrine de porc avec Mojo - Picon - sauce
Schweinebauch mit Mojo - Picon - Sauce | 14.00 |
| Solomillo de ternera con salsa a la pimienta
Filet steak with pepper sauce
Filet mignon au poivre
Filetsteak mit Pfeffersoße | 18.00 |
| Chuletitas de cordero lechal
Marinated grilled baby Lamb chops
Côtelettes d'agneau grillées
Gegrilltes Lammkotelett | 16.00 |
| Chuletón de buey a la brasa con sal gorda
Char grilled T-Bone steak with sea salt
T-bone steak grillé avec du gros sel
T-Bone-Steak vom Grill mit grobem Salz | 24.00 |
| Filete de pollo salteado con limón, alcaparras y vino blanco
Chicken breast sautéed with lemon, caperberries & white wine
Blanc de poulet au citron, câpres et sauce au vin blanc
Gebratene Hähnchenbrust mit Zitrone, Kapern und Weißwein | 13.00 |



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

postres de la casa / home made desserts desserts de la maison / hausgemachte süßspeisen

Tarta de queso al estilo Americano New York style vanilla cheesecake Gâteau au fromage du style New York Käsekuchen nach New Yorker Art	6.00
Torta de chocolate Rich chocolate tort Tarte au chocolat Schokoladentorte	6.00
Flan a la naranja Orange scented crème caramel Flan à l'orange Spanischer Orangenflan (Pudding) mit Karamellcreme	4.50
Crema Catalana Classic Catalan style custard with a bruléed top Crème brulee Catalane Crème brulée	5.00
Natillas con galleta Chilled custard topped with a biscuit Creme vanille avec gateaux secs Sahnepudding mit Kekes	4.00
Queso fresco de la zona con dátiles y miel Fresh Zahareñian cheese with dates & honey Le fromage de Zahara avec des dates et du miel Lokaler Frischkäse aus Zahara mit Datteln & Honig	6.00
Café Irlandés con nata montada y licor a su gusto Irish coffee with liqueur of choice & whipped cream Café Irlande au choix Irish coffee mit geschlagener Sahne & Likör (nach Wunsch)	5.00



AL LAGO

helados / ice creams / crèmes glacés / eis

- Copa de helado de vainilla con salsa de chocolate y almendras caramelizadas** 5.00
Hot fudge sundae with vanilla ice cream and nut brittle
Coup de crème glacée à la vanille avec sauce au chocolat et noix
Vanille - Eisbecher mit Schokoladensauce und Nüssen
- Copa de frutas frescas con helado a su gusto** 5.00
Fresh seasonal fruits with ice cream of your choice
Coupe de fruits frais à la crème glacée de votre choix
Frischer Obstbecher mit Eis Ihrer Wahl
- Surtido de sorbete de limón, naranja sanguina y frambuesa** 5.00
Trio of sorbets; Blood orange, Lemon & Raspberry
Selection de sorbets; Orange sanguine, Citron et Framboise
Auswahl an sorbets; Blutorange, Zitrone & Himbeere
- Surtido de helados; Chocolate, Vainilla y Pistacho** 5.00
Trio of ice creams; Chocolate, Vanilla & Pistachio
Selection de glaces; Chocolat, Vanille et Pistache
Auswahl an Eis; Schokolade, Vanille & Pitsazie
- Café con helado de vainilla** 3.20
Espresso with a scoop of vanilla ice cream
Café express avec glace a la vainille
Kaffee mit Vanilleeis



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

bebidas calientes / hot drinks boissons chaudes / heißgetränke

Infusiones / Herbal teas / tisane / Kräuterte	1.50
Manzanilla / chamomile / la camomille / Kamille	
Poleo / menta / mint / menthe / Minze	
Tila / lime flower / fleur de tilleul / Lindenblüten	
Té verde / green tea / thé vert / Grüntee	
Té rojo / red tee / thé rouge / Rottee	
Té especiales / Pot of tea / théière / Teekanne	2.00
Earl grey / Rooibos / English Breakfast	
Té Marroquí	Peq. 3.00 Gra. 5.00
Moroccan mint tea / Monnaie marocaine / Marokkanische Minze	
Té de hierbabuena	3.00
Fresh mint tea / menthe fraîche / frische Minze	
Té hindú	2.50
Spice tea / thé d'épices / Gewürztee	
Chocolate a la taza	3.00
Real hot chocolate / Chocolat chaud / heiÙe Schokolade	
Cola cao	1.80
Hot cocoa / Cacao chaud / heiÙer Kakao	
Capuccino	2.50
Coffee w/ steamed milk & foam	
Café con leche	1.80
Coffee with steamed milk	
Café manchado	1.80
Latte Macchiato	
Café cortado	1.50
Small coffee w/ shot of steamed milk	
Café solo	1.50
Espresso	
Café solo doble	2.00
Large espresso	
Café bombón	2.00
Espresso w/condensed milk	
Carajillo	2.50
Espresso w/ shot of brandy or anis	
Café con Baileys	3.00
Espresso w/ shot of baileys	



AL LAGO

vino tinto de la zona / local red wines

Ibargüen 2013 Roble - Prado del rey 17.00
70% Syrah, 20% Tempranillo, 10% Cabernet copa/glass 3.00
Mucho cuerpo en boca, con aromas de frutas rojas maduras y un largo acabado.
Ripe fruits and light oak on the nose. Tannins nicely rounded, the oak allows the fruit to dominate. Surprising, very well balanced rich wine.

Morillas 2009 - Bodegas Los Villalones Ronda 17.00
Petit verdot, cabernet, syrah, merlot tempranillo copa/glass 3.00
Color a guinda negra, dando en nariz a fruta negra madura, pan tostado, ahumados, café, cacao y regaliz
Black cherry colour, notes of ripe dark fruits, coffee and cocoa with a hint of licorice.

El niño Leon 2013 - Bodega Conrad - Ronda 19.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot copa/glass 4.00
Este vino joven tiene un magnífico equilibrio entre fruta y madera de 8 meses en barrica.
Buena relación calidad de una bodega de otro modo exclusivo.
Although young, this wine has a superb balance between red fruits and wood, from spending 8 months in the barrel.

Acinipo 2009, bodega Schatz - Ecológica Andalucía - Ronda 22.00
9 meses crianza "sur lie" con "batonnage" en barricas de roble esloveno y roble francés, intenso afrutado de frutas, ciruelas, arándanos, cerezas con toques florales de limonero y toques de balsámicos. Postgusto fresco, persistente y amable.
9 months of ageing "sur lie" with "batonnage" in Slovenian and French oak barrels. Intense flavour of plums, blueberries, cherries and floral notes of lemon, balsamic touches, fruity and harmonious.

DV+ 2010 - Bodega Descalzos Viejos - Ronda 24.00
Graciano, Cabernet, Merlot, crianza 12 meses.
En nariz intenso, mostrando un buen equilibrio entre frutas del bosque y notas balsámicas y minerales.
Intense full nose, a balanced wine with with hints berries, balsamic and minerals.

Pago el Espino - Bodega Cortijo los Aguilares 2014 - Ronda 26.00
Tempranillo, Cabernet, Merlot y Petit Verdot
Una explosiva nariz, rica en sensaciones vegetales, retama, hojarasca, frutales -fruta roja con apuntes maduros-, terrosas -pedernal y brea-, todo bien conjuntado y acompañado por las notas procedentes de su crianza durante 16 meses en barrica de roble francés
Rich in mature red fruits, earthy with a flinty finish. 16 months spent in French oak barrels.
Deep cherry colour, the nose is intense, ripe, fragrant, with notes of spice. A wine with structure and balance. Recommended.



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

otros vinos tintos / other red wines

CS 2016 - Rioja 12.00
Color rojo cereza con tonos violáceos. Brillante. copa/glass 2.00
Suave al paladar, un vino joven de uvas tempranillo.
Easy on the palate, deep cherry colour, smooth young Rioja.

Beronia 2014 Crianza - Rioja 17.00
Tempranillo, garnacha, graciano ½ bot 9.00 copa/glass 3.50
Con uvas de rioja Alta, procedentes de terrenos arcilloso-calcareos, obtenemos un vino fono con sensaciones florales, recordando a bayas carnosas y frescas, suave al paladar.
From Rioja Alta, a claylimestone terrain, result in a wine with hints of forest fruits & barrel ageing.

Marqués de Murrieta 2011 Reserva - Rioja 28.00
Color picota oscura. En la nariz fruta roja madura, vainilla, torrefactos, humo y cuero.
Dark cherry colour, smoky notes of leather mingled with vanilla.

Prius de Noega 2012 - Castilla y León 18.00
Uva tinto fino 12 meses en barrica, 13.5% grado alcohol. copa/glass 3.60
Color, rojo cereza brillante con tonalidades violáceas, aromas limpios e intensos de frutos rojos maduros, madera, tostados y vainillas.
Robust wine, cherry red in colour with violet hues.
Clear and intense aromas of ripe fruits, hints of wood and vanilla.

Quadis 2013 - Vino de la Tierra de Cádiz 18.00
Tempranillo, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota copa/glass 3.50
Seduce por su color rojo rubí y aroma a madera tostada, vainilla y frutas negras.
Local red. Seductive dark ruby red colour, smooth and round on the palate. Woody aromas with hints of vanilla and ripe dark fruits.

Protos 2013 Crianza - Ribera del Duero 24.00
Color rojo picora, nariz compleja con suave notas de madera y frutas maderas.
Morello cherry colour, complex nose, oak intermingled with ripe fruit.

Emilio Moro 2014 Crianza - Ribera del Duero 30.00
Uno de los clásicos de la Ribera del Duero, un vino rico y aterciopelado caliente.
Aromas de frutas rojas, madera tostada, vainilla, coco y especias.
One of the classics of the Ribera del Duero, a rich, warm velvety wine.
Aromas of red fruits, toasted wood, vanilla, coconut and spices. Recommended.



AL LAGO

vinos blancos, cava y champán white wines, cava & champagne

Estero Blanco 2016 - Jerez de La Frontera 12.00
Fresco y afrutado, color pálido. Para acompañar a los mariscos. copa/glass 2.20
Refreshing, light local wine suitable to accompany fish and shellfish.

Palacio de Bornos Verdejo 2015 - Rueda 17.00
Bonito color amarillo pálido pajizo, con reflejos verdosos alimonados. copa/glass 3.50
Aromas de fruta con matices anisados. En boca es seco, sabroso y bien equilibrado. Aromatic straw coloured wine with hints of aniseed and lemon.
Palate is dry and flavorful.

Prius Verdejo 2016 - Rueda 19.00
Con agradables notas florales y hierbas típicas de la variedad. copa/glass 4.00
Un sensación untuosa y fresca.
Unctuous and fresh, pale green colored wine with notes of flowers and herbs.

Jean León, Chardonay 2015 - Penedés 22.00
Ecológico / Organic copa/glass 4.50
Notas muy intensos de frutas tropicales (piña, mango y papaya). Mediados fresco en boca, largo y elegante paladar, concluyendo en un final equilibrado, animado.
Defined by very intense notes of tropical fruit (pineapple, mango and papaya). Fresh on the palate, long and elegant midpalate, concluding in a balanced, lively finish.

Segrel Albariño 2015 - Rias Baixas 25.00
Fresco y carnoso, con aromas dulces y toques de flores, Acompaña a paté y pescado.
Full bodied Albariño with a sweet aroma and floral hints. Perfect with paté and fish.

Sancerre 2016 - France 26.00
Su color amarillo-pajizo con matices verdosos. Recuerda a manzana y a frutos tropicales. Redondo y afrutado, buen compañada de pescado o carne.
Pale yellow colour with shades of green, notes of apple and tropical fruit make this round, balanced wine a perfect match for fish or meat.

Moet et Chandon - Champagne - Francia 48.00

Grethen - Champagne - Francia 26.00
copa/glass 9.00

Masia Dibon Brut Reserva Cava 16.00
Seco y de burbujas persistentes, gran frescura. copa/glass 6.00
Dry, crisp cava with persistent bubbles.



AL LAGO

10% iva incluido en los precios / 10% taxes are included in prices

vinos rosados y postre rosé wines & dessert wines

Bornos Rosado Espumante - Rueda 15.00
Vino de aguja, semi seco, ligero, sabroso y muy refrescante
Naturally fermented, sparkling semi sweet rosé. Light, tasty and thirst-quenching.

Huerta del Rey 2016 - Rueda 15.00
Color frambuesa con matices violáceos. copa/glass 2.50
En boca se presenta fresco, frutal y potente retronasal.
Deep raspberry coloured wine with violet hues, lots of fruit and floral tones, full and fresh.

Marqués de Cáceres 2016 - Rioja 16.00
Abierto color rosa fresca muy vivo y brillante. copa/glass 3.00
An attractive, pale pink colour with a pleasant bouquet of strawberries
and raspberries mingling with floral notes.

Los Aguilares 20165 - Ronda 20.00
Color rojo fresa intenso. Cuenta con las notas de frutas rojas. copa/glass 4.00
Clear, strawberry tone appealing to the eye, full of red summer fruits that
predominate in the mouth, the light tannins give a long finish.

Schatz Ecológico 2016 - Ronda 20.00
Uva moscatel negra. copa/glass 4.00
Nariz; pétalos de rosa, guindas, grosellas y fresa.
Hints of rose petals, cassis, cherry and strawberry with a fresh full finish on the
palate. Certified organic locally produced wine.

Jean León Rosado 2016 - Penedés 21.00
Ecológico / Organic copa/glass 4.00
Color rojo pálido anaranjado, límpido y brillante. En nariz destaca por su aroma intenso
a frambuesa y melocotón blanco sobre un fondo floral fresco. Entrada golosa en boca,
con final fresco y elegante.
Very pale in colour. Intense raspberry and peach flavours, fresh floral aroma and elegant finish.

Malvasia Clásico 2003 - Tenerife copa/glass 6.00
Color miel con sabor de flores silvestres.
Honey coloured, sweet wine full of wild flowers.

Moscatel copa/glass 4.50
Color amarillo dorado, muy brillante y limpio, aromático y persistente.
Deep golden wine with an aromatic nose, hints of orange blossom.

Pedro Ximinez copa/glass 4.50
Denso, dulce y sedoso con un fondo sabroso. Notas balsámicas.
Smooth velvety Pedro Ximinez with hints of Balsamic and spice.



AL LAGO

AL LAGO

El hotel-restaurante Al Lago, esta preparado para celebrar eventos especiales: fiestas, aniversarios, bodas y comuniones. Le ofrecemos la posibilidad de hacer menús a su medida y nos adaptamos a toda clase de clientes, (vegetarianos).

We are also able to cater special events: parties, anniversaries, weddings and communions. We can tailor make menus for groups and vegetarian customers



C/ Félix Rodríguez de la Fuente 11
Zahara de la Sierra | Cádiz, Spain
t: +34 956 123 032 | m.+34 662 052 553
info@al-lago.es | www.al-lago.es