

MENU BRUNCH

Viernes y Sábados de 12.00-14.00

13.00€ por persona con café o té, zumo o fruta

13.00€ per person including coffee or tea, small fruit cup or orange juice

Huevos al Benedict con jamón york, salmón ahumado o espinacas*V
Eggs Benedict with either: ham, smoked salmon, avocado or spinach *V

Hamburguesa 100% retinto, cebollas caramelizadas (con queso o bacón +1.00)
100% retinto beef burger with fries & caramelised onions (add cheese or bacon +1.00)

Ensalada "super saludable" espinaca, aguacate, tomate cherry, semillas, nueces y parmesano *V (añadir pollo plancha +2.00)
Super food salad with avocado, cherry tomato mixed seeds, walnuts & parmesan *V (add: grilled chicken+2.00)

Tortitas americanas con mantequilla y sirope de higos, incluye 2 extras (salchicha, bacón, frutas del bosque o huevos fritos)
Pancakes with whipped butter and fig syrup includes 2 sides (choose between, sausage, bacon, eggs, or berries)

Pollito frito estilo americano con ensalada de col
Crispy southern fried chicken with slaw

Bocadillo de bacon, lechuga, tomate con alioli al chipotle y ensalada de col
BLAT (bacon, lettuce, avocado & tomato) with smoked chipotle aioli & slaw

Bocadillo caliente "estilo cubano" con queso fresco y verduras a la brasa
Hot Cuban style sandwich with fresh cheese and char grilled vegetables *V

Extras: patatas fritas, plato de verduras o ensalada verde +2.50
Add on: extra fries, grilled veggie plate, side salad +2.50

Brunch niño: tortitas americanas con sirope de higo y 1 extra

Kids brunch: pancakes with fig syrup and 1 side
8.00 euros con zumo o bebida caliente
8.00 euros includes a juice or hot drink

Menú niño: pollo o pescado empanado, patatas fritas

Kid's menu: crispy chicken or fish with fries
10.50 euros con bebida y helado
10.50 euros includes a drink & ice cream

AL LAGO

DESAYUNO / BREAKFAST

De 10.00 - 12.00

Express 3.80

Croissant o tostada con aceite o mermelada con café o te y zumo de naranja
Croissant or toast with olive oil or jam, coffee & small juice

Healthy 4.50

Kefir con frutas frescas y muesli, zumo y infusión o café
Kefir with fresh fruit & granola, OJ and either tea or coffee

Andaluz 4.50

Ciabatta o bollito de semillas con 2 extras, café o té
Tomate, aguacate, jamón york o serrano, loncha pavo o queso loncha, queso fresco, zúrrapa, manteca, atún.
Coffee or tea and ciabatta or multi seed roll with 2 extras
Tomato, avocado, ham, serrano, turkey, cheese, paté, tuna.

Inglés 6.50

2 huevos, revueltos, fritos o tortilla francesa con tostada +2 extras, café o té
Bacon, tomate, aguacate, jamón york, loncha pavo o queso loncha, queso fresco, salmón ahumado.
2 eggs any style with toast, +2 sides, tea or coffee
Bacon, tomato, avocado, ham, turkey, cheese, smoked salmon.

Media mañana ya! / Happy morning 3.50

Caña o tinto de verano con 1 tapas frías
Small beer or tinto de verano with 1 cold tapas

Extras: Fruta o zumo +1.50

cappuccino o chocolate a la taza +1.00

Add ons: fruit cup or orange juice +1.50,

cappuccino or hot chocolate +1.00

Si necesita la lista de alérgenos pídala a su camarero

If you require the list of allergies please ask your server

MENU AL LAGO

a partir de las 13:00

19€ 2 platos o 22€ 3 platos. Incluye el pan e IVA
19€ 2 courses or 22€ 3 courses. Includes bread and tax

ENTRANTES PARA ELEGIR

Croquetas de pollo casera con alioli
Homemade chicken croquettes with aioli

Buñuelos de bacalao con pisto
Crispy cod parcels with ratatouille

Verduras a la brasa con queso fresco a la plancha y puré de berenjena *V
Char grilled vegetables with toasted fresh cheese & baba ghanoush *V

Gazpacho de melón con hierba buena *V
Chilled melon gazpacho with fresh mint *V

Ensalada con aguacate, tomate y ventresca
Avocado, tomato & tuna belly salad

Surtido de tapas frías (mixto o vegetariano)
Selection of cold tapas (mixed or vegetarian)

SEGUNDOS PARA COMPARTIR (MIN 2 P.) MAINS TO SHARE (MIN 2 P.)

Paella mixta con pollo y mariscos
Chicken & shellfish paella

Arroz negro con chipirones
Squid ink rice with baby squids

Pierna de cordero asado +5.00
Slow roasted leg of lamb +5.00

SEGUNDOS INDIVIDUALES

Paella de verduras *v
Vegetable paella *v

Presa Ibérica a la brasa
Char grilled Iberian pork shoulder

Bacalao al horno con alioli
Baked fillet of cod with garlic aioli

Pollito a la brasa con especias
Morrocan style char grilled baby chicken

Carrillada ibérica en salsa
Slow braised iberian pork cheeks

POSTRE PARA ELEGIR

Copa de helado artesano de la casa (pídenos los sabores)
Homemade ice cream (please ask about flavours)

Flan a la naranja
Home made crème caramel

Iglu de chocolate blanco con nuez de coco y salsa de chocolate
White chocolate, coconut iglu with warm chocolate sauce

Mini tabla de quesos con membrillo y mermelada de cebolla
Mini cheese board with onion jam and quince

Tarta de queso estila americana con salsa de frutas silvestres +2.50
New York style cheesecake with berry sauce +2.50

TINTO / RED WINE / VIN ROUGE

RIOJA (Tempranillo)

CS 2018	Copa 2.00	Botella 12.00
BERONIA	Copa 3.20	Botella 17.00
MARQUES DE CACERES	1/2 Botella	9.50

RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)

PRADO DEL REY 2018	Copa 3.00	Botella 16.00
EMILIO MORO 2017		Botella 32.00

DE LA ZONA / LOCAL / DE LA REGION

NIÑO LEON 2017	Copa 4.00	Botella 20.00
Merlot, Tempranillo, Cabernet (Ronda)		
IBARGUEN 2016	Copa 3.20	Botella 17.00
Syrah, Cabernet (Cádiz)		
ACINIPO		Botella 20.00
Lemberger, ecológico (Ronda)		
FINE TEMPO 2018	Copa 4.20	Botella 21.00
Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot (Zahara de la Sierra)		
DUO VITES 2018		Botella 24.00
Syrah, Merlot (Arcos de la frontera)		
CRISTINA 2017		Botella 26.00
100% Malbec (Ronda)		

BLANCO / WHITE / BLANC

LOLA	Copa 2.00	Botella 12.00
Semi Dulce (Cádiz)		
PALACIO DE BORNOS	Copa 3.20	Botella 17.00
Verdejo (Rueda)		
CLOE	Copa 4.00	Botella 20.00
Chardonnay (Ronda)		
MARQUES DE VIZHOJA	Copa 4.00	Botella 20.00
Albariño (Pontevedra)		

ROSADO

HUERTA DEL REY (Rueda)	Copa 2.50	Botella 14.00
MARQUES DE CACERES (Rioja)	Copa 3.00	Botella 16.00
CLOE (Ronda)	Copa 3.60	Botella 18.00
JEAN LEON (Penedés)	Copa 4.00	Botella 20.00
SCHATZ (Ronda)	Copa 4.00	Botella 20.00

AL LAGO

ESPUMOSO / SPARKLING / CHAMPAGNE

CLOE BRUT NATURE		Botella 24.00
Método champagnoise, Sauvignon blanc (Ronda)		
MASIA DIBON BRUT CAVA	Copa 5.00	Botella 17.00
Macebeo, Xarel-lo (Marrugat)		
BORNOS FRIZZANTE ROSADO		Botella 15.00
Tempranillo (Rueda)		

BEBIDAS / DRINKS

Limonada de la casa		4.00
Zumo de naranja natural		3.00
Sangría con fruta	Copa 3.00	Jarra 10.00
Rebujito		3.00
Lustau Vermut blanco o rojo	3.50	+Tónica 4.50
Campari, Pernod		Copa 4.00
Cerveza Cruzcampo	Caña 1.50	Copa 2.50
1/2 4.00		
1/3 Alhambra Reserva, Cruzcampo, Estrella Galicia		2.50
Tio Pepe Solera fino		3.00
Oloroso, Moscatel, Pedro Ximénez		3.00
Malvasía Moscatel (Tenerife)		6.00
PX Néctar (William & Humberts)		6.00
Cubatas, Mixed drinks	5.50	8.00
San Pellegrino		4.00
Agua mineral	500 ml. 2.00	1l. 3.00
Kir Royal o Mimosa		5.50

Precios IVA Incluido / The Prices include taxes

POSTRES / DESSERTS

Batido de OREO	4.00 €
OREO Milkshake	
Batido de frutas frescas con yogur	4.00 €
Fresh fruit smoothie with yoghurt	
Tarta de queso al estilo Nueva York	6.50 €
New York style cheesecake	
Flan a la naranja	4.50 €
Orange scented creme caramel	
Surtido de helados o sorbetes artesanales	6.00 €
Selection of artisan Ice creams or sorbets	
Copa de helado con salsa de chocolate caliente y nueces	6.50 €
Hot fudge sundae with nut brittle	
Copa de sorbete, frutas frescas y salsa de frutas silvestres	6.50 €
Fresh fruits sundae with sorbet & berry sauce	
Café con helado de vainilla	3.50 €
Espresso with a scoop of vanilla ice cream	
Café irlandés	5.00 €
Irish coffee	
Mojito, Margarita, Piña Colada	7.00 €

DEGUSTACIÓN DEL CHEF

6 Platos de Temporada	38.00 €
Chef's six course seasonal tasting menu	
Maridaje con vinos de la zona	62.00 €
Paired with local wine	

RESERVA CON ANTELACIÓN / ONLY WHEN PRERESERVED

Pregunta por nuestras opciones veganas

Please ask us about vegan options
S'il vous plaît demander sur les options végétaliennes