



AL LAGO

VINOS / WINES

TINTO / RED / ROUGE

DE LA ZONA / LOCAL/ DE LA REGION

QUADIS 2019 Crianza, BARBADILLOCopa	3.50	. . . Bot.	18.00
Cabernet, Merlot, Petit Verdot, (Tierra de Cádiz)			
FINE TEMPO 2019, OLEUM VIRIDECopa	4.00	. . . Bot.	22.00
Syrah, Petit Verdot, (Zahara de la Sierra)			
NIÑO LEON 2018, CONRADCopa	4.00	. . . Bot.	22.00
Merlot, Tempranillo, Cabernet (Ronda)			
ACINIPO 2015, ECOLÓGICO. SCHATZ.		Bot.	24.00
Lemberger, ecológico (Ronda)			
FINCA MONCLOA 2016 Crianza, GONZÁLEZ BYASS.		Bot.	24.00
Syrah, Cabernet, Tintilla de Rota (Arcos de la Frontera)			
CRISTINA 2017, CONRAD		Bot.	26.00
100% Malbec (Ronda)			
PAYOYA NEGRA 2018, ECOLÓGICO. FINCA LA MELONERA . . .		Bot.	28.00
Syrah, Tintilla de Ronda, Rome (Ronda)			

RIOJA / RIBERA DEL DUERO / SOMONTANO

CS 2019, TempranilloCopa	2.50	. . . Bot.	12.00
BERONIA 2017 Tempranillo.Copa	3.20	. Bot.	17.00
TREMELLO 2018 TempranilloCopa	3.20	. Bot.	17.00
EMILIO MORO 2018 Tempranillo		Bot.	32.00
3404 TINTO ROBLE, BODEGA PIRINEOS.Copa	3.50	. Bot.	18.00
Moristel, Garnacha, Cabernet (Somontano)			

BLANCO / WHITE / BLANC

BORNOS FRIZZANTE BLANCOCopa	3.00	. . Bot.	16.00
Semi Dulce (Rueda)			
DESCOMUNAL *vg.Copa	3.00	. Bot.	16.00
Verdejo (Rueda)			
3404 BLANCO JOVEN, BODEGA PIRINEOSCopa	3.50	. Bot.	18.00
Chardonnay, gewurztraminer (Somontano)			
BLANCO DE BLANCOS, BARBADILLOCopa	3.50	. Bot.	18.00
Sauvignon Blanc (Cádiz)			
PALACIO DE BORNOSCopa	3.50	. Bot.	18.00
Sauvignon Blanc (Rueda)			
CLOÉ CHINCHILLACopa	4.00	. Bot.	22.00
Chardonnay (Ronda)			
MAR DE ONSCopa	4.00	. Bot.	22.00
Albariño (Galicia)			
PACO MULERO		Bot.	24.00
Albariño (Galicia)			

ROSADO / ROSÉ

HUERTA DEL REY	Copa 2.50	. . . Bot. 14.00
(Rueda)		
SEÑORÍO DE SARRIA	Copa 3.00	. . . Bot. 16.00
Garnacha y Graciano (Navarra)		
ROSADO DE LÁGRIMAS	Copa 3.50	. . . Bot. 18.00
Garnacha (Barón de Ley, Rioja)		
CLOE CHINCHILLA (Ronda)	Copa 4.00	. . . Bot. 20.00

ESPUMOSO / SPARKLING / CHAMPAGNE

CLOE BRUT NATURE		Bot. 24.00
Método champagnoise, Sauvignon blanc (Ronda)		
MASIA DIBON BRUT CAVA	Copa 5.00	. . . Bot. 18.00
Macebeo, Xarel·lo (Marrugat)		
BORNOS ESPUMOSO ROSADO		Bot. 16.00
Tempranillo (Rueda)		

VINOS DE POSTRE / DESSERT WINE

Malvasía Moscatel (Tenerife)	6.00
PX Néctar (William & Humberts)	6.00

BEBIDAS / DRINKS / APERITIFS

Limonada de la casa	4.00
Zumo de naranja natural	3.00
Sangría con fruta	Copa 3.00 . . . Jarra 10.00
Kir Royal o Mimosa	6.50
Aperol Spritz	4.00 con Cava 6.50
Rebujito	4.00
Lustau Vermut blanco o rojo	3.50 . . . +Tónica 5.00
Campari, Pernod	Copa 4.00
Cerveza Cruzcampo	Caña 1.50 Copa 3.00 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
Cubatas, Mixed drinks	6.50 8.00
San Pellegrino	500 ml. 2.50 . . . 750 ml. 4.00
Agua mineral	500 ml. 2.00 1 l. 3.50

SUGERENCIAS DE LA CASA

CHEF'S SUGGESTIONS

Tabla de chicharrones de Cádiz caseros con alcaparras. 12.00€

Platter of cured Cadiz style pancetta with caper berries

Tabla de jamón ibérico y queso payoyo semicurado. 16.00€

Platter of Iberian ham and semi cured payoyo cheese

Pulpo a la brasa con miel y chipolte. 14.00€

Char grilled octopus with a honey, chipolte glaze

Ensalada de ventresca, tomate cherry, huevo y pesto de aceituna negra. 14.00€

Salad with tuna belly, cherry tomatoes, eggs and black olive tapenade

Ensalada de queso de cabra caliente con pimientos asados. 12.00€ *v

Warm goat's cheese salad with roasted red peppers

Langostinos al pil pil 12.00€

Garlic chilli langoustines

Taco de jabalí con queso y salsa de maíz chipolte. 2 und. 9.00€

Wild boar tacos with cheese and chipolte corn salsa

Taco de alubia negra con aguacate y salsa de maíz. 2 und. 9.00€ *vg

Black bean tacos with avocado & corn salsa

Albóndigas de pollo al curry con arroz basmati y cebollas fritas. 9.00€

Curried chicken meatballs over basmati rice with crispy onions

Surtido de tapas calientes 17.00€

(croquetas, fritura de verduras, chorizo al vino, y albóndigas)

Selection of hot tapas (meatballs, tempura, croquettes, chorizo)

Fritura de verduras con salsa de hierbabuena. 10.00€ *vg

Crispy vegetable tempura with mint chutney

Menú niño: pollo o pescado empanado, patatas fritas

Kid's menu: crispy chicken or fish with fries

10.50€ con bebida y helado

10.50€ includes a drink & ice cream

Pizza casera de jamón york o chorizo 8.50€

Ham or chorizo pizza

Pizza casera de verdurasa la brasa 9.00€ *v

Grilled vegetable pizza

*vg = vegano *v = vegetariano

MENU AL LAGO

24.00€ = 1 entrante + 1 segundo + 1 postre, pan e IVA incluido

ENTRANTES A ELEGIR (8.50€)

Croquetas de pollo casera con alioli

Homemade chicken croquettes with aioli

Hummus de calabaza con palitos de verduras *vg

Pumpkin hummus with crudites

Verduras a la brasa con queso fresco a la plancha y puré de berenjena *v

Char grilled vegetables with toasted fresh cheese & baba ghanoush

Surtido de tapas frías (mixto o vegetariano)

Selection of cold tapas (mixed or vegetarian)

Ajoblanco con sorbete de tomate

Chilled almond, garlic soup with tomato sorbet

Ensalada Al Lago con queso azul, nueces y naranjas*v

Al Lago salad with blue cheese, walnuts and oranges

SEGUNDOS A ELEGIR (16.00€)

Arroz negro con chipirones

Squid ink rice with baby squids

Paella de verduras *vg

Vegetable paella

Presa Ibérica a la brasa

Char grilled Iberian pork shoulder

Bacalao al horno con salsa de curry

Baked fillet of cod with curry aioli

Pollito a la brasa con especias

Moroccan style char grilled baby chicken

Costillas ibéricas a la brasa

Char grilled rack of iberian ribs

POSTRE A ELEGIR (5.00€)

Copa de 2 bolas de helado artesano de la casa (pídenos los sabores) opciones veganas

Homemade ice cream (please ask about flavours) vegans options

Flan a la naranja

Home made crème caramel

Magdalena de chocolate caliente con helado

Warm chocolate bouchon with ice cream

Mini tabla de quesos con membrillo y mermelada de cebolla

Mini cheese board with onion jam and quince

Tarta de queso estilo americana con salsa de frutas silvestres +2.00

New York style cheesecake with berry sauce + 2.00

PLATOS CLÁSICOS CLASSIC DISHES

Paella mixta con chorizo, pollo y mariscos para 2 personas 30.00€. (15€ pp)
Chorizo, chicken & shellfish paella

Filete de dorada a la plancha relleno con hierbas aromáticas (sin espinas) 17.00€
Grilled deboned sea bream stuffed with fresh herbs

Hamburguesa a la brasa 100% retinto 14.00€ (con queso o bacón + 1.00€)
Char grilled 100% retinto beef burger (add cheese o bacon +1.00€)

Chuletitas de Cordero a la brasa 18.00€
Char grilled lamb Chops

Entrecot de ternera a la brasa con aros de cebolla frita 24.00€
Char grilled entrecôte steak with crispy onion rings

Chuletón de buey a la brasa (precio según peso)
Char grilled bone in rib eye steak (market price)

Paletilla de cordero asado para 2 personas 35.00€
Slow roasted leg of lamb for two

DEGUSTACIÓN DEL CHEF

(Reserva con antelación) (Please reserve ahead of time)

6 Platos de Temporada 42.00 €
Chef's 6 course tasting

Maridaje con vinos de la zona 60.00 €
Paired with local wine

Si necesita la lista de alérgenos pídala a su camarero
If you require the list of allergies please ask your server

POSTRES Y HELADOS ARTESANOS

DESSERTS AND HOMEMADE ICE CREAM

Batido de OREO 6.00€
OREO Milkshake

Batido de frutas frescas con yogur 5.00€
Fresh fruit smoothie with yoghurt

Batido de Helado casero 5.00€
Homemade ice cream milkshake

Tarta de queso al estilo Nueva York con frutas silvestres 7.00€
New York style cheesecake with berries

Torta de chocolate 6.50€
Rich chocolate truffle torte

Flan a la naranja 4.50€
Orange scented crème caramel

Magdalena de chocolate caliente con helado 4.50€
Warm chocolate bouchon with ice cream

Crep con nutella y salsa de chocolate 4.50€
Crepe with nutella & chocolate sauce

Trío de helados o sorbetes artesanales 6.00€ (con salsa de chocolate +1.00€)
Trio of artisan Ice creams or sorbets (add chocolate sauce +1.00€)

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 5.50 €
Irish coffee

CÓCTELES COCKTAILS

Mojito, Margarita, Piña Colada, Bloody Mary 7.00 €

INFUSIONES, CAFÉS INFUSIONS, COFFEE

Rooibos Rooibosh 1.80€

Te verde Green Tea 1.80€

Te Rojo Red tea 1.80€

Manzanilla Chamomile 1.80€

Menta poleo Mint 1.80€

Tila Lime tree 1.80€

Te negro Black tea 1.80€

Teteras Tea pots 2.50€

Te de hierbabuena y miel Fresh mint with honey

Earl grey con leche Earl grey with milk

English breakfast con leche English breakfast with milk

Café con leche Flat white 1.80€

Capuchino 2.00€

Manchado Latte 1.80€

Cortado Machiato 1.80€

Café solo Espresso 1.50€

Café bombón Coffee with condensed milk 2.00€

Americano Tall black coffee 1.80€

Café con helado de helado Afogato espresso with ice cream 3.50€

Café irlandés (whisky, ron, tía maría) Irish coffee 5.50€

Café carajillo (anís, baileys, coñac) 3.00€

Chocolate a la taza Real Hot chocolate 4.00€

Cola cao Cocoa 1.80€

MERIENDA PASTRIES

Milhojas Millefeuille with pastry cream 3.50€

Tarta de frutos secos Apple and nut cake 5.00€