



# AL LAGO

DESDE/SINCE 2006

# VINOS / WINES

## TINTO / RED / ROUGE

### DE LA ZONA / LOCAL/ DE LA REGION

QUADIS 2021 Crianza, BARBADILLO . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.50
Cabernet, Merlot, Petit Verdot, (Tierra de Cádiz)			
RONDON 2018 Crianza . . . . .Copa	4.00	Bot.	22.00
100% Petit Verdot (Serrania de Ronda)			
NIÑO LEON 2021, CONRAD . . . . .Copa	4.00	Bot.	22.00
Merlot, Tempranillo, Cabernet (Ronda)			
ACINIPO, ECOLÓGICO 202. SCHATZ. . . . .		Bot.	24.00
Lemberger, ecológico (Ronda)			
FINCA MONCLOA 2020 Crianza, GONZÁLEZ BYASS. . . . .		Bot.	24.00
Syrah, Cabernet, Tintilla de Rota (Arcos de la Frontera)			
PAYOYA NEGRA 2020, ECOLÓGICO. FINCA LA MELONERA . . .		Bot.	28.00
Syrah, Tintilla de Ronda, Rome (Ronda)			

### RIOJA / RIBERA DEL DUERO / SOMONTANO

BERONIA 2020 Tempranillo Rioja . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.50
TREMELLO 2019 Tempranillo Ribera . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.50
3404 TINTO ROBLE, BODEGA PIRINEOS . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.50
Moristel, Garnacha, Cabernet (Somontano)			
EMILIO MORO 2019 Tempranillo Ribera . . . . .		Bot.	32.00

## BLANCO / WHITE / BLANC

BARBADILLO . . . . .Copa	3.00	Bot.	15.00
Palomino fino (Cadiz)			
BORNOS FRIZZANTE . . . . .Copa	3.00	Bot.	15.00
Semi Dulce (Rueda)			
DESCOMUNAL *vg. . . . .Copa	3.20	Bot.	17.00
Verdejo (Rueda)			
3404 BLANCO JOVEN, BODEGA PIRINEOS . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.00
Chardonnay, gewurztraminer (Somontano)			
BLANCO DE BLANCOS, BARBADILLO . . . . .Copa	3.50	Bot.	18.00
Sauvignon Blanc semi seco (Cádiz)			
PALACIO DE BORNOS . . . . .Copa	3.80	Bot.	20.00
Sauvignon Blanc (Rueda)			
CLOE CHINCHILLA . . . . .Copa	4.00	Bot.	22.00
Chardonnay (Ronda)			
MAR DE ONS . . . . .Copa	3.80	Bot.	20.00
Albariño (Galicia)			
PACO MULERO . . . . .		Bot.	24.00
Albariño (Galicia)			

## ROSADO / ROSÉ

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. 22.00

## ESPUMOSO / SPARKLING / CHAMPAGNE

CLOE BRUT NATURE . . . . .		Bot. 24.00
Método champagnoise, Sauvignon blanc (Ronda)		
MASIA DIBON BRUT CAVA . . . . .	Copa 6.00	. . . Bot. 20.00
Macebeo, Xarel·lo (Marrugat)		
BORNOS ESPUMOSO ROSADO . . . . .		Bot. 16.00
Tempranillo (Rueda)		

## VINOS DE POSTRE / DESSERT WINE

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

## BEBIDAS / DRINKS / APERITIFS

Limonada de la casa . . . . .		5.00
Zumo de naranja natural . . . . .		4.00
Sangría con fruta . . . . .	Copa 4.00	. . Jarra 12.00
Kir Royal o Mimosa . . . . .		6.50
Aperol Spritz . . . . .		6.50
Rebujito . . . . .		5.00
Lustau Vermut blanco o rojo . . . . .	3.50	. . +Tónica 5.00
Campari, Pernod . . . . .		Copa 4.00
Cerveza Cruzcampo . . . . .	Caña 2.00	. . . . . Copa 4.00 . . . . . 1/2 4.00
1/3 Alhambra Reserva, Cruzcampo, Estrella Galicia . . . . . 2.50		
Tio Pepe Solear fino . . . . . 3.50		
Oloroso, Moscatel, Pedro Ximénez . . . . . 3.00		
Cubatas, Mixed drinks. . . . . 6.50-9.00		
San Pellegrino . . . . .	500 ml. 2.50	. . 750 ml. 4.00
Agua mineral . . . . .	500 ml. 2.00	. . . . . 1 l. 3.00

## PLATOS PARA COMPARTIR / SHARING SUGGESTIONS

**Tabla de jamón y queso payoyo semicurado 18.00€** 🍷

Platter of ham and semi cured payoyo cheese

**Langostinos al pil pil 16.00€** 🦞

Sizzling garlic, chilli langoustines

**Ensalada de cogollos, ventresca, huevo duro y pesto de aceituna negra 14.00€** 🥑

Little gem lettuces with tuna belly, hard boiled eggs and black olive tapenade

**Tacos de alubia negra con aguacate y salsa de maíz. 3 und. 12.50€ \*vg** 🌱

Black bean tacos with avocado & corn salsa

**Surtido de tapas calientes 22.00€** 🌱 🥑 🍷

**(croquetas de pollo, berenjena frita, chorizo al vino y albóndigas de pollo al curry)**

Selection of hot tapas (curried chicken meatballs, aubergine tempura, chicken croquettes, chorizo in red wine)

**Fritura de verduras con salsa de hierbabuena 14.00€ \*vg** 🌱

Crispy vegetable tempura with mint chutney

**Arroz meloso con pescado y mariscos para 2 personas 36.00€ (18€ pp)** 🦞

Paella with fish, squid and shellfish for 2 people

## CARNE / MEAT

**Parrillada de Ibericos para 2 personas 28.00€**

Mixed grill of Iberian meats for 2 people

**Hamburguesa de ternera a fuego lento 14.00€ (con queso +1.00 o bacón + 1.00€)** 🌱

Slow braised brisket burger (add cheese +1.00 o bacon +1.00€)

**Entrecot de ternera a la brasa 26.00€**

Char grilled entrecôte steak

**Chuletón de ternera a la brasa 36.00€**

Char grilled rib eye steak

**MENÚ NIÑO: pollo o pescado empanado, patatas fritas** 🌱

KID'S MENU: crispy chicken or fish with fries

11.50€ con bebida y helado/includes a drink & ice cream

## DEGUSTACIÓN DEL CHEF

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

**6 Platos de Temporada / Chef's 6 course tasting 46.00 €**

**Maridaje con vinos de la zona / Paired with local wine 66.00 €**

\*vg = vegano \*v = vegetariano

# MENU AL LAGO



28.00€ = 1 entrante + 1 segundo + 1 postre (IVA incluido)

## ENTRANTES A ELEGIR (10.00€)

**Croquetas de pollo casera con alioli**    
Homemade chicken croquettes with aioli

**Tomate de la tierra con aguacate, cebolla roja y brotes \*vg**  
Heirloom tomato with red onion, avocado and greens

**Ajoblanco con sorbete de tomate \*vg**    
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

**Foie de higado casero con pasas al PX y panes tostadas**    
Home made chicken liver paté with raisins soaked in Pedro Ximenez, toasts

## SEGUNDOS A ELEGIR (16.00€)

**Arroz negro con bacalao y mariscos**    
Squid ink rice with cod and shellfish

**Paella de verduras \*vg**  
Vegetable paella

**Merluza al pil pil**   
Grilled fillet of hake with garlic and chilli

**Abanico Ibérico a la brasa**  
Char grilled Iberian pork shoulder

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

## POSTRE A ELEGIR (5.50€)


**Copa, 2 bolas de helado artesano de la casa (pidenos los sabores y opciones veganas)**  
Homemade ice cream (please ask about flavours and vegan options)

**Flan a la naranja**    
Home made crème caramel

**Merengue con sorbete y frutas frescas**    
Meringue with sorbet and fresh fruit

**Magdalena de chocolate caliente con helado**    
Warm chocolate bouchon with ice cream

**Tarta de queso estilo americana con salsa de frutas silvestres +1.50**     
New York style cheesecake with berry sauce + 1.50

**Torta de chocolate sin gluten +1.50**   
Flourless chocolate torte +1.50

# POSTRES Y HELADOS ARTESANOS

## DESSERTS AND HOMEMADE ICE CREAM

**Batido de OREO 6.00€**    
OREO Milkshake

**Batido de fruta fresca con yogur 6.00€**   
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 7.00€**    
Rich chocolate flourless truffle torte

**Flan a la naranja 5.50€**    
Orange scented crème caramel

**Magdalena de chocolate caliente con helado 5.50€**    
Warm chocolate bouchon with ice cream

**Copa de sorbete o helado con frutas y salsa de frutas silvestres 7.00€**   
Fresh fruits sundae with 2 scoops sorbet or ice cream & berry sauce

**Café con helado de vainilla 4.50€**   
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

**Café irlandés 6.00 €**   
Irish coffee

## CÓCTELES COCKTAILS

Mojito, Margarita, Piña Colada, Bloody Mary 8.00 €

# 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 3.00€

**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

**Capuchino** 2.50€

**Café con leche** Flat white 2.00€

**Manchado** Latte 2.00€

**Cortado** Machiato 1.80€

**Café solo** Espresso 1.50€

**Café bombón** Coffee with condensed milk 2.50€

**Americano** Tall black coffee 2.00€

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

**Café irlandés (whisky, ron, tía maría)** Irish coffee 6.00€

**Café carajillo (anís, coñac)** 3.50€

**Café con baileys** 4.00€

**Cola cao** Cocoa 1.80€

## MERIENDA PASTRIES

**Galleta de pepitas de chocolate** / Chocolate chip cookie 1.50  

**Croissant con mermelada** / Croissant with jam 2.50  

