

ENTRANTES FRIOS

Salmon ahumado con pate de mango, curry y pan ecológico(8,11)	8,00€
Jamón de Pato con salsa roja agridulce	12,00€
Foie gras (3,5,13,14)	15,00€
Carpaccio de Gamba (5,9)	18,00€
Carpaccio Ternera Trufa y fois gras	18,00€
Tartar de Salmon (3,4,11,13,14)	18,00€
Tartar de Ternera (3,4,13)	18,00€
Tartar de Atun Rojo (3,4,11,13)	18,00€
Ostras Gillardeau N2 1ud (6)	5,00€

ENTRANTES CALIENTES

Vieira con tagliatelle negro de sepia (8,6,11)	15,00€
Gambas Blancas de Huelva con fettuccine (8,9,10,14)	16,00€
Carabinero con tagliatelle (8,9,10,14)	16,00€
Calamar Plancha (6)	18,00€
Pulpo Brasa (6,14)	18,00€
Foie gras asado (1)	20,00€
Vieiras con pure de calabaza y naranja (6,14)	21,00€

ENSALADAS

Ensalada Queso Cabra (1, 14) (Queso cabra, lechuga, nueces, salsa frutos del bosque, tomates cherry)	13,00€
Ensalada Jamón de Pato (Pato, níspero, quinoa, lechuga, pasas, salsa roja, tomates cherry) (8)	15,00€
Ensalada Gambas (1,9) (Gambas, aguacate, tomates cherry, piñones)	16,00€
Ensalada Salmon Salvaje (11,14) (Salmon salvaje ahumado, aguacate, rabano, tomates cherry, brotes)	16,00€

PESCADOS Y MARISCOS

Salmon salvaje con sésamo, miel y naranja (4,11,14)	21,00€
Merluza (11)	22,00€
Tataki de Atún Rojo (1,3,4,11,13)	23,00€
Atun Roja a la Plancha (11)	23,00€
Mariscos del día (6,9) consultar	Según
Pescado salvaje del día (11) consultar	mercado

CARNE

Confit de Pato con salsa frutos rojos o naranja y quinoa (5)	18,00€
Medallones de Solomillo de Cerdo ibérico (5,14)	18,00€
Carrilleras de Cerdo ibérico (5)	18,00€
Conejo a la naranja (14)	18,00€
Solomillo de Pato (8)	18,00€
Tournedó de Cordero de Ternasco de Aragón	21,00€
Filete Fino de Cordero de Ternasco de Aragón	21,00€
Solomillo de Cordero de Ternasco de Aragón	25,00€
Entrecote con Salsa de Trufa (5,14)	25,00€
Paletilla De Cordero (5) min 2 per., precio por per.	25,00€
Solomillo de Ternera Reducción Pedro Ximénez (5)	27,00€
Chateaubriand de Ternera min 2 per., precio por per. (14)	30,00€

Alergenos

1.FRUTOS CASCARA	3. MOSTAZA	5.DIOXIDO DE AZUFRE SULFITOS	7.ALTRAMUCES	9.CRUSTACEANS	11. PESCADO	13. SOJA
2.APIO	4.SESAMO	6.MOLUSCOS	8.GLUTEN	10.HUEVOS	12.CACAHUETES	14. LECHE

COLD STARTERS

Smoked wild salmon with mango pate and organic bread (8,11)	8,00€
Duck Ham with sweet and sour red sauce	12,00€
Foie gras (3,5,13,14)	15,00€
Carpaccio de Prawn(5,9)	18,00€
Carpaccio Beef, truffle & foie gras	18,00€
Tartar Salmon (3,4,11,13,14)	18,00€
Tartar Beef (3,4,13)	18,00€
Tartar Red Tuna (3,4,11,13)	18,00€
Oysters Gillardeau N2 1ud (6)	5,00€

HOT STARTERS

Scallop with black linguine pasta (6,8,10,14)	15,00€
White Huelva's prawns with fettuccine pasta (8,9,10,14)	16,00€
Deep Sea Cardinal with tagliatelle (8,9,10,14)	16,00€
Grilled squid (6)	18,00€
Grilled octopus (6,14)	18,00€
Roasted Foie gras (1)	20,00€
Scallops with pumpkin pure and orange (6,14)	21,00€

SALADS

Goat cheese salad (1, 14) (Goat cheese, lettuce, walnuts, berries sauce, tomatoes cherry)	13,00€
Duck Ham Salad (8) (Duck, loquat, quinoa, lettuce, raisins, red sauce)	15,00€
Prawn Salad (1,9) (Prawns, avocado, cherry tomatoes, pine nuts)	16,00€
Ensalada Salmon (smoked wild salmon, avocado, radish, tomatoes cherry, sprouts) (8,11)	16,00€

FISH AND SEAFOOD

Wild Salmon with sesame, honey and orange (4,11)	21,00€
Grilled Hake (11,14)	22,00€
Tataki Red Tuna (1,3,4,11)	23,00€
Grilled Red Tuna (11,14)	23,00€
Seafood of the day (6,9) consult please	by
Wild fish of the day (11,14) consult please	market

MEAT

Duck Confit with berries or orange sauce and quinoa (5)	18,00€
Iberian Pork Tenderloin Medallions (5,14)	18,00€
Iberian pork cheeks (5)	18,00€
Rabbit to the orange (14)	18,00€
Duck Sirloin Steak (8)	18,00€
Light lamb (ternasco) tournedo (boneless steak) of Aragon	21,00€
Light lamb (ternasco) thin steak of Aragon	21,00€
Light lamb (ternasco) tenderloin of Aragon	25,00€
Entrecote with Truffle sauce (5,14)	25,00€
Light lamb (ternasco) shoulder (5) min. 2 persons, price per person	25,00€
Beef tenderloin steak and sauce Pedro Ximénez (5)	27,00€
Chateaubriand (14) min. 2 persons, price per person	30,00€

Alergens

1.DRIED FRUITS	3. MUSTARD	5.SULPHUR DIOXIDE SULPHITES	7.LUPINS	9.CRUSTACEANS	11. FISH	13.SOY
2.CELERY	4.SESAME	6.MOLUSCS	8.GLUTEN	10.EGGS	12.PEANUTS	14. MILK

ENTRÉES FROIDES

Saumon sauvage fumé au pâté de mangue, curry et pain eco(8,11)	8,00€
Jambon de canard au sauce rouge aigre-douce	12,00€
Foie gras (3,5,13,14)	15,00€
Carpaccio de Crevettes (5,9)	18,00€
Carpaccio Veau truffé et foie gras	18,00€
Tartar de Saumon (3,4,11,13,14)	18,00€
Tartar de Veau (3,4,13)	18,00€
Tartar de Thon Rouge (3,4,11,13)	18,00€
Huîtres Gillardeau N2 1unit (6)	5,00€

ENTRÉES CHAUDES

Pétoncles aux linguine sépia noir (6,11)	15,00€
Crevettes blanches de Huelva avec fettuccine (8,9,10,14)	16,00€
Crevette Carabinero avec tagliatelle (8,9,10,14)	16,00€
Calamar Grille (6)	18,00€
Poulpe Grille (6,14)	18,00€
Foie gras rôti (1)	20,00€
Pétoncles à la purée de potiron et orange (6,14)	21,00€

SALADES

Salade de fromage de chèvre (1, 14) (Fromage, laitue, noix, sauce aux baies)	13,00€
Salade de jambon de canard (8) (Canard, neflier, quinoa, laitue, raisins secs)	15,00€
Salade de crevettes (1,9) (Crevettes, avocat, tomates cerises, pignons de pin)	16,00€
Salade de saumon sauvage (11,14) (Saumon sauvage fumé, avocat, radis, tomates cerises, pousses)	16,00€

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumon sauvage au sésame, miel et orange (4,11,14)	21,00€
Merlu (11,14)	22,00€
Tataki Thon (1,3,4,11,13)	23,00€
Thon grillé (11,14)	23,00€
Fruits de mer du jour (6,9) consulter s.v.p	Selon
Poisson sauvage du jour (11,14) consulter s.v.p.	marche

VIANDE

Confit de canard sauce fruits rouges ou oranges et quinoa (5)	18,00€
Médallions De Filet de Porc Ibérique (5,14)	18,00€
Joues de porc ibérique (5)	18,00€
Lapin à l'orange (14)	18,00€
Steak de Surlonge de Canard (8)	18,00€
Tournedo (steak désossé) d'agneau léger (ternasco) d'Aragon	21,00€
Mince Filet d'Agneau léger (ternasco) de Aragón	21,00€
Filet d'Agneau léger (ternasco) de Aragón	25,00€
Entrecôte Sauce aux Truffes (5,14)	25,00€
Épaule d'agneau (5) min. 2 personnes., le prix par personne	25,00€
Surlonge de Veau au Réduction de Pedro Ximénez (5)	27,00€
Chateaubriand (14) min. 2 personnes., le prix par personne.	30,00€

Allergènes

1.FRUITS DE COQUILLE	3. MOUTARDE	5. DIOXIDE DE SOUFRE ET SULFITES	7.LUPINS	9.CRUSTACES	11. POISSONS	13. SOJA
2.CELERI	4. SESAME	6.MOLLUSQUES	8.GLUTEN	10.OEUFs	12.CACAHUETES	14. LAITIERS

FRANCIA – FRANCE

CHAMPAGNE

Moët&Chandon Brut Imperial (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	60,00€
Laurent Perrier La Cuvee brut (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	60,00€
Moët&Chandon Rose Imperial (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	95,00€
Laurent Perrier Cuvée rosé brut (<i>Pinot Noir</i>)	95,00€

ESPAÑA-SPAIN-ESPAGNE

CAVA – SPARKLING WINE – VIN PETILLANT

Duc De Foix, brut (<i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>)	16,00€
Pedregosa petit cuvee brut rose, (<i>Pinot Noir Trepat</i>)	20,00€
Pedregosa reserva brut nature millésime, (<i>Chardonnay, Macabeu, Pinot Noir</i>)	21,00€
Gramona Espumoso de Postre Gran Cuve Dulce (<i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i>)	25,00€
Gramona La Cuvee Brut Reserva (<i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i>)	30,00€
Gramona Rosado Brut Reserva (<i>Pinot Noir</i>)	35,00€

VINO BLANCO – WHITE WINE -VIN BLANC

Equilibrio (<i>Sauvignon blanc</i>) Jumilla D.O	16,00€
12 lunas (<i>Chardonnay</i>) Somontano D.O	22,00€
Abadia de San Quirce (<i>Verdejo</i>) Rueda D.O	25,00€
Fillaboa (<i>Albariño</i>) Rias Baixas D.O	27,00€
Jardin de Lucia (<i>Albariño</i>) Rias Baixas D.O	28,00€
Quinta Apolonia Belondrade (<i>Verdejo</i>) Castilla y Leon D.O	28,00€
La Ola Eladio Piñeiro (<i>Albariño</i>) Rias Baixas D.O	28,00€
Envidia Cochina Piñeiro (<i>Albariño</i>) Rias Baixas D.O	32,00€
Barco del Corneta nvidia (<i>Verdejo</i>) Castilla y Leon D.O	37,00€
Vindel Martin Codax, (<i>Albariño</i>) Rias Baixas D.O	48,00€
Belondrade y Lurton, (<i>Verdejo</i>) Rueda D.O	60,00€

VINO ROSE – ROSE WINE – VIN ROSÉ

Condesa de Leganza (Garnacha) Castilla D.O	16,00€
Campillo rose , (Garnacha) Rioja D.O	25,00€
Roselito , (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	26,00€
Belondrade Quinta Clarisa (Tempranillo, Syrah) Castilla y Leon D.O	28,00€
Korde by Pinea (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	74,00€

VINO TINTO –RED WINE –VIN ROUGE

Larchago crianza (Tempranillo) Rioja D.O	20,00€
Flores de Callejo (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	22,00€
12 lunas (Tempranillo) Somontano D.O	23,00€
Pasion de Bobal (Bobal) Utiel-Requena D.O	23,00€
Pago de los Capellanes roble (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	28,00€
Izarbe reserva (Tempranillo) Rioja D.O	32,00€
Abadia de San Quierce crianza (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	32,00€
Paul de Albas (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	34,00€
Inici Priorat (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot, Syrah) Priorat D.O	35,00€
Pago de los Capellanes crianza (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	39,00€
Club Lealtanza reserva (Tempranillo) Rioja D.O	39,00€
Pago de los Carraovejas crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot) Ribera Del Duero D.O	46,00€
Grillo (Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot) Somontano D.O	49,00€
Macan clasico (Tempranillo) Rioja D.O	64,00€
17 By Pinea, 2017 (Tempranillo) Ribera Del Duero D.O	67,00€
Pintia Toro Vega Sicilia (Tinta de Toro) Toro D.O	67,00€
Sea Soul N4 Underwater Wine , extraccion del mar Octubre 2019 (Syrah)	77,00€
Sea Passion N9, Underwater Wine , extraccion del mar Octubre 2019 (Garnacha, Tintorera y Syrah)	140,00€

ENTRANTES

Aceitunas	3,00€
Pan con alioli de albahaca (1,8,10)	3,00€
Croquetas del día (1-15)	8,00€
Queso ecológico de oveja curado a la manteca (8,14)	8,00€
Gazpacho (1,8,10,14)	10,00€
Alitas de pato (3)	12,00€
Churrasquitos bbq de ternasco de Aragón (cordero)	12,00€
Gambas al ajillo (5,9)	12,00€
Fingers pollo con patata frita (8,10,14)	12,00€
Delicias de alas de pato con pure de patata y verduras (3)	15,00€
Hamburguesa de ternera ecológica con patata frita (1,8,14)	15,00€
Calamar Frito (6,8)	17,90€

PASTA

Tagliatelle boloñesa (2,5,8,10)	13,00€
Fettuccine verde espinaca con gambas y salsa pesto (1,2,9,10,11,14)	15,00€
Fettuccine tomate con salmón ahumado, aguacate y tomate cherry (1,2,9,10,11,14)	15,00€

PIZZA

Focaccia fina con pate de aceitunas (1,8)	7,50€
Sueño (queso de cabra, cebolla caramelizada, mozzarella, salsa balsamica) (1,8,14)	15,00€
Capriccio (pesto, champiñones, jamon york, tomates cherry, aceitunas negras, rucula, parmigiano, mozzarella) (1,8,14)	15,00€
Boloñese (tomate, boloñese de ternera ecológica, verduras, mozzarella) (1,2,5,8,14)	15,00€
Salmon (salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla, aceitunas) (1,8,11,14)	15,00€

Alergenos

1.FRUTOS CASCARA	3. MOSTAZA	5.DIOXIDO DE AZUFRE SULFITOS	7.ALTRAMUCES	9.CRUSTACEANS	11. PESCADO	13. SOJA
2.APIO	4.SESAMO	6.MOLUSCOS	8.GLUTEN	10.HUEVOS	12.CACAHUETES	14. LECHE



El Cortijo bar

STARTERS

Olives	3,00€
Bread with basil aioli (1,8,10)	3,00€
Croquettes of the day (1-15)	8,00€
Organic sheep cheese cured in butter (1,8,14)	8,00€
Gazpacho (spanish tomato soup) (1,8,10,14)	10,00€
Duck wings (3)	12,00€
BBQ lamb steak from Aragon	12,00€
Garlic prawns (5,9)	12,00€
Chicken fingers with fries (8,14)	12,00€
Duck wings delicacies, mashed potato and vegetables (3,14)	15,00€
Beef Cheeseburger with French fries (1,8,14)	15,00€
Grilled squid (6,8)	17,90€

PASTA

Tagliatelle bolonese (2,5,8,10)	13,00€
Green spinach fettuccine with prawns and pesto sauce (1,2,9,10,11,14)	15,00€
Tomato fettuccine with smoked salmon, avocado and cherry tomato (1,2,9,10,11,14)	15,00€

PIZZA

Fine focaccia with olive pate (1,8)	7,50€
Sueño (goat cheese, onion caramelized, mozzarella, balsamic) (1,8,14)	15,00€
Capriccio (champignons, ham, black olives, tomato cherry, rocket, pesto, mozzarella) (1,8,14)	15,00€
Boloñese (tomato, boloniese of ecological beef, vegetables, mozzarella)(1,2,5,8,14)	15,00€
Salmon (smoked wild salmon, cream cheese, capers, onion, black olives, mozzarella) (1,8,11,14)	15,00€

Alergens

1.DRIED FRUITS	3. MUSTARD	5.SULPHUR DIOXIDE SULPHITES	7.LUPINS	9.CRUSTACEANS	11. FISH	13.SOY
2.CELERY	4.SESAME	6.MOLUSCS	8.GLUTEN	10.EGGS	12.PEANUTS	14. MILK

ENTRÉES

Olives	3,00€
Pain avec aïoli au basilic (1,8,10)	3,00€
Croquettes du jour (1-15)	8,00€
Fromage de brebis biologique affiné au beurre (8,14)	8,00€
Gazpacho (soupe espagnole à la tomate) (1,8,10,14)	10,00€
Ailes de canard (3)	12,00€
BBQ Steak d'agneau d'Aragon	12,00€
Crevettes à l'ail (5,9)	12,00€
Doigts de poulet avec pommes de terre frites (8,14)	12,00€
Délices d'ailes de canard, purée de pommes de terre (3,14)	15,00€
Cheeseburger de bœuf avec frites (1,8,14)	15,00€
Calamar frit (6,8)	17,90€

PASTA

Tagliatelle bolognaise (2,5,8,10)	13,00€
Fettuccine aux épinards avec crevettes et pesto (1,2,9,10,11,14)	15,00€
Fettuccine de tomates au saumon fumé, avocat, tomate cerise (1,2,9,10,11,14)	15,00€

PIZZA

Focaccia fine au pâté d'olives (1,8)	7,50€
Sueño (fromage de chèvre, oignon caramélisé, mozzarella, sauce balsamique) (1,8,14)	15,00€
Capriccio (pesto, champignons, cerises, jambon, olives, roquette, mozzarella) (1,8,14)	15,00€
Boloñese (tomate, boloniese de boeuf écologique, légumes, mozzarella) (1,2,5,8,14)	15,00€
Saumon (saumon sauvage fumé, fromage crème, câpres, oignon, olives, mozzarella) (1,8,11,14)	15,00€

Allergènes

1. FRUITS DE COQUILLE	3. MOUTARDE	5. DIOXIDE DE SOUFRE ET SULFITES	7. LUPINS	9. CRUSTACES	11. POISSONS	13. SOJA
2. CELERI	4. SESAME	6. MOLLUSQUES	8. GLUTEN	10. OEUFS	12. CACAHUETES	14. LAITIERS



PARA NIÑOS

Epaghetis boloniese voiello con ternera picada ecológica (8,14)	7,00€
Pizza Margarita (8,14)	9,00€
Fingers pollo con patata frita (8,14)	10,00€
Merluza con quinoa (11,14)	13,00€
Solomillo de ternera con pure de patata (14)	15,00€

El Cortijo bar



FOR CHILDREN

Epaghetis boloniese voiello con ternera picada ecológica (8,14)	7,00€
Pizza Margherita (8,14)	9,00€
Chicken fingers with fries (8,14)	10,00€
Hake with quinoa (5,9)	13,00€
Beef tenderloin with mashed potatoes (14)	15,00€



POUR LES ENFANTS

Epaghetis bolognaise voiello au boeuf haché bio (8,14)	7,00€
Pizza Marguerite (8,14)	9,00€
Doigts de poulet avec pommes de terre frites (8,14)	10,00€
Merlu avec quinoa (11,14)	13,00€
Filet de boeuf avec purée de pommes de terre (14)	15,00€

Alergenos/ Alergens/ Allergènes

1.FRUTOS	3. MOSTAZA	5.DIOXIDO DE	7.ALTRAMUCES	9.CRUSTACEANS	11. PESCADO	13. SOJA
CASCARA	3. MUSTARD	AZUFRE	7.LUPINS	9.CRUSTACEANS	11. FISH	13.SOY
1.DRIED	3. MOUTARDE	SULFITOS	7.LUPINS	9.CRUSTACES	11. POISSONS	13. SOJA
FRUITS		5.SULPHUR				
1.FRUIT DE		DIOXIDE				
COQUILLE		SULPHITES				
		5. DIOXIDE DE				
		SOUFRE ET				
		SULFITES				

2.APIO
2.CELERY
2.CELERI

4.SESAMO
4.SESAME
4. SESAME

6.MOLUSCOS
6.MOLUSCS
6.MOLLUSQUES

8.GLUTEN
8.GLUTEN
8.GLUTEN

10.HUEVOS
10.EGGS
10.OEUFs

12.CACAHUETES
12.PEANUTS
12.CACAHUETES

14. LECHE
14. MILK
14. LAITIERS

