

CLUB  
HOUSE



DESAYUNO  
*Breakfast*

Cesta de bollería casera <i>Home-made bakery basket</i>	10 €
Tostadas blanca o integral con mantequilla y mermelada <i>White or whole wheat toast with butter and jam</i>	10 €
Pan de chapata con aceite y tomate <i>“Chapata bread” with olive oil and tomato</i>	10 €
Pan de chapata con jamón ibérico de bellota <i>“Chapata bread” with acorn fed iberian ham</i>	22 €
Plato de fruta cortada <i>Sliced fresh fruits</i>	15 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## SELECCION DE HUEVOS ORGÁNICOS

### *Free Range Eggs*

Pan integral con aguacate y huevo poché <i>Brown bread with avocado and poached egg</i>	16 €
Huevos al gusto, fritos, escalfado, revueltos y cocidos <i>Eggs of your choice: fried, poached, scrambled or boiled</i>	15 €
Desayuno Inglés (huevos fritos, bacon, salchicha, judías, tomate y setas) <i>English breakfast</i> ( <i>fried egg, bacon, sausage, beans, tomato and mushrooms</i> )	22 €
Huevo frito “Andaluz” con bacon <i>Fried egg “Andalusian style” with bacon</i>	17 €
Huevos revueltos con jamón ibérico de bellota <i>Scrambled eggs with acorn fed iberian ham</i>	21 €
Huevos fritos a la andaluza con ajo y jamón ibérico de bellota <i>Andalusian style fried eggs with garlic and acorn fed iberian ham</i>	22 €
Tortilla francesa <i>French omelette</i>	15 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## APERITIVOS

### *To Snack*

Pan de chapata tostada con alioli <i>Toasted "chapata bread" with aioli</i>	10 €
Pan con tomate, aceite de oliva y sal de escamas <i>Toasted bread with tomato, olive oil and salt flakes</i>	10 €
Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara <i>Iberian ham croquettes with tartare sauce</i>	16 €

## ENTRADAS

### *Starters*

Jamón ibérico de bellota D.O <i>Acorn fed Iberian ham</i>	37 €
Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro <i>"Cortesin salad" with tuna belly, green asparagus and hard-boiled egg</i>	24 €
Ensalada César clásica con pollo, bacon y queso parmesano <i>"Classic Cesar salad" with chicken, bacon and parmesan cheese</i>	25 €
Ensalada de tomate con aguacate, mozzarella de búfala y albahaca <i>Tomato and avocado salad with buffalo mozzarella and basil</i>	23 €
Tortilla Española con cebolla "Como Dios manda!" con ensalada <i>Typical Spanish potatoes and onion omelette with salad</i>	22 €
Crema de calabaza con sus pipas y albahaca <i>Pumpkin cream soup with its seeds and basil</i>	16 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

### *Sandwiches and Burgers*

Sandwich “Hoyo 19”, roast beef, judías verdes, huevo frito y queso Old Amsterdam <i>“Hole 19” sandwich with roast beef, green beans, fried egg and Old Amsterdam cheese</i>	26 €
Sándwich “Birdie” con pavo, aguacate, tortilla francesa y cilantro <i>“Birdie” turkey sandwich with avocado, French omelette and coriander</i>	26 €
Sándwich club “Original” de pollo y beicon <i>Original club sandwich with chicken and bacon</i>	28 €
Pepito de solomillo de ternera Angus <i>Angus sirloin steak sandwich</i>	37 €
Hamburguesa vegetal, queso scamorza, cebolla crujiente y salsa BBQ <i>Vegetarian burger, scamorza cheese, crispy onion and BBQ sauce</i>	30 €
Hamburguesa de ternera “Cortésin” con beicon, queso y huevo frito <i>“Cortésin” beef burger with bacon, cheese and fried egg</i>	31 €
Hamburguesa de ternera “El Picante”, aguacate, salsa chipotle, queso Mahón y jalapeños <i>“Spicy” beef burger, avocado, chipotle sauce, Mahon cheese and jalapeños</i>	31 €

Todas nuestras hamburguesas y sándwiches van acompañados de patatas fritas  
*All our burgers and sandwiches are served with french fries*

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## PRINCIPALES

### *Main Courses*

Servido desde las 12H hasta las 16:30 H

*Served from 12H to 16:30 H*

Espaguetis a la boloñesa o pomodoro o aglio olio <i>Spaghetti bolognese or pomodoro or aglio olio</i>	18 €
Clamares fritos con alioli <i>Deep fried squid with aioli</i>	26 €
Wrap de langostinos y aguacate con salsa delicias <i>King prawns and avocado wrap with delight sauce</i>	29 €
“Currywurst” salchicha casera alemana con salsa de curry y cebolla frita <i>“Currywurst” homemade German sausage with curry sauce and fried onions</i>	19 €
“Chilli Ginger” de pollo de grano con verduras y arroz basmati <i>Free-range chicken “Chilly Ginger” with vegetables and basmati rice</i>	30 €
Lubina a la plancha con mojo andaluz y verduras <i>Grilled sea bass with Andalusian “mojo” and vegetables</i>	39 €
Stroganoff de solomillo de ternera con champiñones y arroz salteado <i>Beef sirloin “Stroganoff” with mushrooms and sautéed rice</i>	39 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## POSTRES

### *Dessert*

Creme brulée de chocolate blanco con frutos rojos <i>White chocolate crème brulée with red berries</i>	16 €
Tarta de queso al estilo Nueva York con frutas <i>Classic New York cheesecake with fruits</i>	16 €
Tarta de “Chocolate como la primera vez” con frutos rojos <i>Chocolate cake “like the first time” with red berries</i>	16 €
Mango preparado <i>Fresh sliced mango</i>	15 €
Frutas naturales cortadas <i>Fresh sliced fruits</i>	15 €
Selección de helados (Vainilla, chocolate y fresa) <i>Ice creams selection (vanilla, chocolate and strawberry)</i>	6,5 € bola - scoop
Selección de sorbetes (Limón, mango y frambuesa) <i>Sorbet selection (Lemon, mango and raspberry)</i>	6,5 € bola - scoop

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*





CLUB  
HOUSE



## AGUA *Water*

Agua sin gas / *Still wáter*

Solan de Cabras- Cuenca, España / *Spain*

0,5 L

6 €

1 L

8 €

Agua con gas / *Sparkling wáter*

San Pellegrino. Bérghamo, Italia / *Italy*

0,5 L

7 €

0.75 L

9 €

## ZUMOS *Juices*

Zumo de naranja o pomelo recién exprimidos

7 €

*Freshly squeezed orange, or grapefruit juice*

Zumo de piña natural

10 €

*Fresh pineapple juice*

Zumo de zanahorias, naranja y gengibre

12 €

*Fresh carrot, orange and ginger juice*

Zumos de manzana, tomate, piña, melocotón, arándanos

6 €

*Apple, tomato, pineapple, peach, cranberries juices*

Refrescos / *Softdrinks*

6 €

IVA incluido / *VAT included*



## CAFÉS *Coffee*

Cappuccino / *Capuchino* 5,5 €  
Clásico, Italiano, Caramelo / *Classic, Italian, Caramel*

Café / *Coffee* 5 €  
Café con leche / *White coffee, Espresso, Americano*

Cafés Especiales / *Special Coffees* 14 €  
Irlandés, Vienés / *Irish, Viennese*

## TÉS *Teas*

English Breakfast 5,5 €

Black Tea Earl Grey 5,5 €

Menta Poleo 5,5 €

Manzanilla 5,5 €

Verbena 5,5 €

China Keemun Green Congou 5,5 €

Té de menta fresca 5,5 €

*IVA incluido / VAT included*



CERVEZAS NACIONALES  
*Local Beers*

Caña / <i>Draft beer</i>	5,5 €
Jarra / <i>Pint</i>	7,5 €
San Miguel	6,5 €
Mahou	6,5 €
Alhambra 1925	7,5 €
Finca Cortesin	9 €

SIDRA  
*Cider*

Magners Ciders	9 €
----------------	-----

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Dry	12 €
Mancino, Rosso, Dry	14 €

IVA incluido / VAT included



## LICORES

### *Liqueurs*

Pimm's	12 €
Campari	12 €
Ricard	12 €
Aperol	12 €
Cointreau	12 €
Amaretto	12 €
Baileys	12 €
Pacharán	12 €
Malibú	12 €
Tía María	12 €
Licor 43	12 €

## GINEBRA

### *Gin*

Tanqueray	14 €
Gordon's	14 €
Beefeater	14 €
Bombay Sapphire	16 €
Bombay Sapphire Premier Cru	20 €
Gaugin Classic	21 €
Gaugin Mountain	21 €
Gaugin Beach	21 €
Gin Mare	21 €
Hendrick's	21 €
Oxley	22 €

IVA incluido / VAT included



## VODKA

Absolut	14 €
Grey Goose	21 €
Van den Vodka	21 €

## WHISKY AMERICANO *American Whisky*

Jack Daniel's	16 €
Maker's Mark	21 €

## WHISKY DE MEZCLA ESCOCÉS *Scotch Blended Whisky*

Dewar's 8	14 €
Dewar's 12	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Chivas Regal 12	18 €
Dewar's 15	22 €

## WHISKY ESCOCÉS DE MALTA *Scotch Single Malt Whisky*

Craighellachie 13	24 €
Aberfeldy 12	24 €
Ardbeg 10	26 €
Macallan 12	28 €

IVA incluido / VAT included

Licores y destilados son servidos en medida de 50 ml / *Spirits and liquors are served in 50 ml*



RON  
*Rum*

Bacardi Blanco	14 €
Bacardi 8 años	16 €
Havana 7	18 €
Santa Teresa	21 €
Zacapa Centenario 23 años	26 €

BRANDY & COGNAC

Magno	14 €
Carlos III	14 €
Carlos I	18 €
Remy Martin V.S.O.P.	24 €
Hennessy XO	52 €

ORUJO & GRAPPA

Orujo Fillaboa	17 €
Grappa Poli Sarpa	18 €
Grappa Gaja Barbaresco	28 €

TEQUILA

Patron Silver	23 €
Patron reposado	26 €

Suplemento de refresco en licores <i>Mixer supplement charge</i>	3 €
---	-----

IVA incluido / VAT included

Licores y destilados son servidos en medida de 50 ml / *Spirits and liquors are served in 50 ml*





## COPAS DE VINO

### *Wine glasses*

Fino Tio Pepe / <i>Glass of Dry Sherry</i>	10 €
Manzanilla Trinidad / <i>Glass of Dry Sherry</i>	10 €
Noctiluca Moscatel Dulce / <i>Glass of Sweet Wine</i>	10 €
Sangría Finca Cortesin / <i>Glass of Sangría</i>	16 €
Viña Salceda Verdejo / <i>Glass of White Wine Verdejo</i>	10 €
Pago de Cirsus Chardonnay / <i>Glass of White Wine Chardonnay</i>	12 €
Lusco Albariño / <i>Glass of White Wine Albariño</i>	14 €
Finca La Colina Sauvignon Blanc / <i>Glass of White Wine Sauvignon Blanc</i>	14 €
Las Fincas Rosado / <i>Glass of Rosé Wine</i>	10 €
Viña Salceda Crianza / <i>Glass of Rioja Red Wine</i>	10 €
Pago El Espino / <i>Glass of Local Red Wine</i>	12 €
Marqués de Murrieta Reserva / <i>Glass of Rioja Reserva Red Wine</i>	15 €
Senda de los Olivos / <i>Glass of Ribera del Duero Red Wine</i>	14 €
Blanc de Blancs Raventós / <i>Glass of Cava</i>	16 €
De Nit Rosado de Raventós / <i>Glass of Cava Rosé</i>	16 €
Taittinger Brut Réserve / <i>Glass of Champagne</i>	22 €
Taittinger Prestige Rosé / <i>Glass of Champagne Rosé</i>	28 €

IVA incluido / VAT included



VINOS ESPUMOSOS  
*Sparkling Wine*

Blanc de Blancs de Raventós i Blanc. Cava <i>Macabeo, xarel-lo y parellada</i>	44 €
De Nit Rosado de Raventós i Blanc. Cava <i>Macabeo, xarel-lo y garnacha</i>	52 €
Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru. Champagne <i>Chardonnay</i>	98 €
Taittinger Brut Réserve. Champagne <i>Chardonnay y pinot noir</i>	105 €
Louis Roederer Collection. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	152 €
Gosset Grand Rosé. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	155 €
Taittinger Comte de Champagne Vintage. Champagne <i>Chardonnay</i>	390 €

IVA incluido / VAT included



VINO BLANCO  
*White Wine*

Viña Salceda. Rueda <i>Verdejo</i>	37 €
Pago de Cirsus. Navarra <i>Chardonnay</i>	42 €
Lusco. Rias Baixas <i>Albariño</i>	44 €
Finca La Colina. Rueda <i>Sauvignon blanc</i>	48 €
A Coroa Lías. Valdeorras <i>Godello</i>	50 €
Vallegarcía Viognier <i>Viognier. Pago de Vallegarcía</i>	55 €
Nicolas de Tricó. Rias Baixas <i>Albariño</i>	64 €
Ossian. Castilla y León <i>Verdejo</i>	80 €

VINO ROSADO  
*Rose' Wine*

Chivite Las Fincas. Navarra <i>Garnacha</i>	37 €
Sierra Cantabria XF. Rioja <i>Garnacha, viura y tempranillo</i>	60 €

IVA incluido / VAT included



VINO TINTO  
*Red Wine*

Viña Salceda Crianza. Rioja <i>Tempranillo y mazuelo</i>	37€
Pago El Espino. Sierras de Málaga <i>Petit verdot, tempranillo y syrah</i>	44€
Senda Los Olivos V S. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	48€
Altos de Losada. Bierzo <i>Mencía</i>	50€
Marqués de Murrieta Reserva. Rioja <i>Tempranillo, mazuelo y graciano<sup>o</sup></i>	50€
Chivite Colección Reserva. Navarra <i>Tempranillo</i>	60€
Payoya Negra. Sierras de Málaga <i>Syrah, petit verdot, tempranillo y syrah</i>	65€
Torralvo. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	85€
Roda I Reserva. Rioja <i>Tempranillo</i>	120€

IVA incluido / VAT included







*IVA incluido / VAT included*

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



