

CLUB
HOUSE

DESAYUNO
Breakfast

Cesta de bollería casera <i>Home-made bakery basket</i>	11 €
Tostadas blanca o integral con mantequilla y mermelada <i>White or whole wheat toast with butter and jam</i>	11 €
Pan de chapata con aceite y tomate <i>“Chapata bread” with olive oil and tomato</i>	11 €
Pan de chapata con jamón ibérico de bellota <i>“Chapata bread” with acorn fed iberian ham</i>	24 €
Plato de fruta cortada <i>Sliced fresh fruits</i>	17 €

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>Wholemeal bread with avocado and poached egg</i>	17 €
Huevos al gusto, fritos, escalfados, revueltos y cocidos <i>Eggs of your choice: fried, poached, scrambled or boiled</i>	17 €
Desayuno Inglés (huevos fritos, bacon, salchicha, judías, tomate y setas) <i>English breakfast</i> (<i>fried eggs, bacon, sausage, beans, tomato and mushrooms</i>)	26 €
Huevos fritos “Andaluz” con bacon <i>Fried eggs “Andalusian style” with bacon</i>	19 €
Huevos revueltos con jamón ibérico de bellota <i>Scrambled eggs with acorn fed iberian ham</i>	24 €
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>	24 €
Tortilla francesa <i>French omelette</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.



APERITIVOS

To Snack

Pan de chapata tostada con alioli <i>Toasted "chapata bread" with aioli</i>	11 €
Pan con tomate, aceite de oliva y sal de escamas <i>Toasted bread with tomato, olive oil and salt flakes</i>	11 €
Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara <i>Iberian ham croquettes with tartare sauce</i>	18 €

ENTRADAS

Starters

Jamón ibérico de bellota D.O <i>Acorn fed iberian ham</i>	41 €
Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro <i>"Cortesin salad" with tuna belly, green asparagus and hard-boiled egg</i>	27 €
Ensalada César clásica con pollo, bacon y queso parmesano <i>Classic Caesar salad with chicken, bacon and parmesan cheese</i>	27 €
Ensalada de tomate con aguacate, mozzarella de búfala y albahaca <i>Tomato and avocado salad with buffalo mozzarella and basil</i>	25 €
Tortilla Española con cebolla "Como Dios manda!" y ensalada <i>Typical Spanish potatoes and onion omelette with salad</i>	23 €
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>	29 €
Sándwich “Birdie” con pavo, aguacate, tortilla francesa y cilantro <i>“Birdie” turkey sandwich with avocado, french omelette and coriander</i>	28 €
Sándwich club “Original” de pollo y bacon <i>Original club sandwich with chicken and bacon</i>	32 €
Pepito de solomillo de ternera Angus <i>Angus sirloin steak sandwich</i>	41 €
Hamburguesa vegetal, queso scamorza, cebolla crujiente y salsa BBQ <i>Vegetarian burger, scamorza cheese, crispy onion and BBQ sauce</i>	33 €
Hamburguesa de ternera “Cortésin” con beicon, queso y huevo frito <i>“Cortésin” beef burger with bacon, cheese and fried egg</i>	36 €
Hamburguesa de ternera “El Picante”, aguacate, salsa chipotle, queso Mahón y jalapeños <i>“Spicy” beef burger, avocado, chipotle sauce, Mahon cheese and jalapeños</i>	34 €

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>	22 €
Calamares fritos con alioli <i>Deep fried squid with aioli</i>	27 €
Tagliatelle a la crema con setas de temporada y jamón ibérico <i>Tagliatelle with cream, seasonal mushrooms and iberian ham</i>	29 €
“Currywurst” salchicha casera alemana con salsa de curry, cebolla y patatas fritas <i>“Currywurst” homemade German sausage with curry sauce, fried onions and french fries</i>	21 €
“Chilli Ginger” de pollo de grano con verduras y arroz basmati <i>Free-range chicken “Chilly Ginger” with vegetables and basmati rice</i>	32 €
Filete de lubina a la plancha con mojo andaluz, verduras y patatas al romero <i>Grilled sea bass fillet with andalusian “mojo”, vegetables and rosemary potatoes</i>	42 €
Strogonoff de solomillo de ternera con champiñones y arroz salteado <i>Beef sirloin “Strogonoff” with mushrooms and sautéed rice</i>	44 €

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 tart “like the first time” with red berries</i>	16 €
Tarta de manzana “Clásica” con helado de vainilla <i>Classic apple tart with vanilla ice cream</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>	5 € bola - scoop
Selección de sorbetes (Limón, mango y frambuesa) <i>Sorbet selection (Lemon, mango and raspberry)</i>	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 water*

Solan de Cabras- Cuenca, España / *Spain*

0,5 L

6 €

1 L

8 €

Agua con gas / *Sparkling water*

San Pellegrino. Bergamo, 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*

6,5 €

IVA incluido / *VAT included*



CAFÉS *Coffee*

Cappuccino / *Capuchino* 6 €
Clásico, Italiano, Caramelo / *Classic, Italian, Caramel*

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

Cafés Especiales / *Special Coffees* 16 €
Irlandés, Vienés / *Irish, Viennese*

TÉS *Teas*

English Breakfast 6,5 €

Black Tea Earl Grey 6,5 €

Menta Poleo 6,5 €

Manzanilla 6,5 €

Verbena 6,5 €

China Keemun Green Congou 6,5 €

Té de menta fresca 6,5 €

IVA incluido / *VAT included*



CERVEZAS NACIONALES
Local Beers

Caña / <i>Draft beer</i>	6,5 €
Jarra / <i>Pint</i>	8 €
San Miguel	7 €
Mahou	7 €
Alhambra 1925	8 €
Finca Cortesin	9 €

SIDRA
Cider

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

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Dry	14 €
Mancino, Rosso, Dry	14 €
Martini Floreale (<i>alcohol free</i>)	14 €
Martini Vibrante (<i>alcohol free</i>)	14 €

IVA incluido / VAT included



COCKTAILS CLASICOS

Classic Cocktails

BLOODY MARY	21 €
Grey Goose, zumo de tomate y especias <i>Grey Goose Vodka, tomato juice & spices</i>	
CORTESIN NEGRONI	21 €
Gaugin Classic, Mancino Rosso Vermouth & Campari bitter	
HUGO SPRITZ	21 €
St. Germain, vino espumoso & soda <i>Elderflower liqueur, sparkling wine & soda</i>	
L'AMERICANO	21 €
Rinomato Bitter, Mancino vermouth & Soda de pomelo <i>Rinomato Bitter, Mancino red vermouth & grapefruit soda</i>	

IVA incluido / VAT included



LICORES

Liqueurs

Pimm's	14 €
Campari	14 €
Ricard	14 €
Aperol	14 €
Cointreau	14 €
Amaretto	14 €
Baileys	14 €
Pacharán	14 €
Malibú	14 €
Tía María	14 €
Licor 43	14 €

GINEBRA

Gin

Tanqueray	16 €
Gordon's	16 €
Beefeater	16 €
Bombay Sapphire	17 €
Bombay Sapphire Premier Cru	21 €
Gaugin Classic	22 €
Gaugin Mountain	22 €
Gaugin Beach	22 €
Gin Mare	22 €
Hendrick's	22 €
Oxley	22 €

IVA incluido / VAT included



VODKA

Absolut	16 €
Grey Goose	22 €
Van den Vodka	22 €

WHISKY AMERICANO

American Whisky

Jack Daniel's	18 €
Michter's Bourbon	24€

WHISKY DE MEZCLA ESCOCÉS

Scotch Blended Whisky

Dewar's 8	16 €
Dewar's 12	18 €
Johnnie Walker Black Label	19 €
Dewar's 15	22 €

WHISKY ESCOCÉS DE MALTA

Scotch Single Malt Whisky

Craighellachie 13	24 €
Aberfeldy 12	24 €
Ardbeg 10	26 €
Macallan 12	32 €

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 Carta Blanca	16€
Bacardi 8 años	18 €
Havana 7	18 €
Santa Teresa	22 €
Zacapa Centenario 23 años	26 €

BRANDY & COGNAC

Magno	16 €
Carlos III	16 €
Carlos I	18 €
Remy Martin V.S.O.P.	26 €
Hennessy XO	52 €

ORUJO & GRAPPA

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

TEQUILA

Patron Silver	24 €
Patron reposado	28 €

Suplemento de refresco en licores	3,5 €
<i>Mixer supplement charge</i>	

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>	12 €
Manzanilla Trinidad / <i>Glass of Dry Sherry</i>	12 €
Noctiluca Moscatel Dulce / <i>Glass of Sweet Wine</i>	12 €
Sangría Finca Cortesin / <i>Glass of Sangía</i>	16 €
Viña Salceda Verdejo / <i>Glass of White Wine Verdejo</i>	12 €
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>	15 €
Las Fincas Rosado / <i>Glass of Rosé Wine</i>	12 €
Viña Salceda Crianza / <i>Glass of Rioja Red Wine</i>	12 €
Pago El Espino / <i>Glass of Local Red Wine</i>	14 €
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>	15 €
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>	24 €
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>	46 €
De Nit Rosado de Raventós i Blanc. Cava <i>Macabeo, xarel-lo y garnacha</i>	55 €
Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru. Champagne <i>Chardonnay</i>	105 €
Taittinger Brut Réserve. Champagne <i>Chardonnay y pinot noir</i>	110 €
Louis Roederer Collection. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	158 €
Gosset Grand Rosé. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay</i>	165 €
Taittinger Comte de Champagne Vintage. Champagne <i>Chardonnay</i>	420 €

IVA incluido / VAT included



VINO BLANCO
White Wine

Viña Salceda. Rueda <i>Verdejo</i>	40 €
Pago de Cirsus. Navarra <i>Chardonnay</i>	44 €
Lusco. Rias Baixas <i>Albariño</i>	45 €
Finca La Colina. Rueda <i>Sauvignon blanc</i>	50 €
A Coroa Lías. Valdeorras <i>Godello</i>	52 €
Taleia. Costers del Segre <i>Sauvignon Blanc</i>	74 €
Pazo Barrantes. Rias Baixas <i>Albariño</i>	89 €
Ossian. Castilla y León <i>Verdejo</i>	87 €

VINO ROSADO
Rose' Wine

Chivite Las Fincas. Navarra <i>Garnacha</i>	40 €
Sierra Cantabria XF. Rioja <i>Garnacha, viura y tempranillo</i>	64 €

IVA incluido / VAT included



VINO TINTO
Red Wine

Viña Salceda Crianza. Rioja <i>Tempranillo y mazuelo</i>	40€
Pago El Espino. Sierras de Málaga <i>Petit verdot, tempranillo y syrah</i>	46€
Senda Los Olivos V S. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	48€
Marqués de Murrieta Reserva. Rioja <i>Tempranillo, mazuelo y graciano</i>	54€
Chivite Colección Reserva. Navarra <i>Tempranillo</i>	62€
Payoya Negra. Sierras de Málaga <i>Syrah, petit verdot, tempranillo y syrah</i>	65€
Torralvo. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	87€
Roda I Reserva. Rioja <i>Tempranillo</i>	125€

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.*

