

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 con tomate, aceite de oliva y sal de escamas <i>Toasted bread with tomato, olive oil and salt flakes</i>	11 €
Tabla de ibéricos y quesos artesanos malagueños <i>Iberian cured meats board and artisan cheeses from Málaga</i>	26 €
Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara <i>Iberian ham croquettes with tartare sauce</i>	18 €

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

Cold and Warm Starters

Jamón ibérico de bellota D.O <i>Acorn fed iberian ham</i>	38 €
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 €
Carpaccio de salmón con lima, guacamole y pistachos <i>Salmon Carpaccio with lime, guacamole and pistachios</i>	28 €
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

Mollete integral con pastrami de ternera, mostaza, rúcula, berros y encurtidos <i>Wholemeal "mollete" with beef pastrami, mustard, rocket leaves, watercress and pickled</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 €
Crepe de cordero moruno, dip de yogurt de menta y mezclum <i>Lamb crêpe, mint yoghurt dip and mezclum leaves</i>	34 €
Hamburguesa de ternera "Niva" con jengibre, pepino natural, salsa teriyaki y berros <i>"Niva" beef burger with ginger, fresh cucumber, teriyaki sauce and watercress</i>	34 €
Hamburguesa de ternera "Cortésin" con bacon, queso y huevo frito <i>"Cortésin" beef burger with bacon, cheese and fried egg</i>	36 €

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>	25 €
Langostino tigre en curry rojo, arroz basmati, edamame y juliana de calabaza <i>Tiger prawns in red curry, basmati rice, edamame and julienne pumpkin</i>	42 €
“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>	39 €
Strogonoff de solomillo de ternera con champiñones y arroz salteado <i>Beef sirloin “Strogonoff” with mushrooms and sautéed rice</i>	41 €

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>	15 €
Tarta de queso al estilo Nueva York con frutas <i>Classic New York cheesecake with fruits</i>	14 €
Tarta de “Chocolate como la primera vez” con sorbete de frambuesa <i>Chocolate tart “like the first time” with raspberries sorbet</i>	16 €
Tarta de manzana “Clásica” con helado de vainilla <i>Classic apple tart with vanilla ice cream</i>	14 €
Crepe relleno de crema de cacahuets y salsa de chocolate <i>Crêpe stuffed with peanuts butter cream and chocolate sauce</i>	15 €
Frutas naturales cortadas <i>Fresh sliced fruits</i>	17 €
Selección de helados (Vainilla, chocolate y fresa) <i>Ice creams selection (vanilla, chocolate and strawberry)</i>	6 € bola - scoop
Selección de sorbetes (Limón, mango y frambuesa) <i>Sorbet selection (Lemon, mango and raspberry)</i>	6 € 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

8 €

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*

Café / <i>Coffee</i>	5,5 €
Café con leche / <i>White coffee, Espresso, Americano</i>	
Cappuccino / <i>Capuchino</i>	6 €
Clásico, Italiano, Caramelo / <i>Classic, Italian, Caramel</i>	
Cafés Especiales / <i>Special Coffees</i>	16 €
Irlandés, Vienés / <i>Irish, Viennese</i>	

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	11 €
----------------	------

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Dry	15 €
Martini Floreale (<i>alcohol free</i>)	15 €
Martini Vibrante (<i>alcohol free</i>)	15 €
Mancino, Rosso, Dry Bianco	18 €

IVA incluido / VAT included



COPAS DE VINO

Wine glasses

Fino Tio Pepe / <i>Glass of Dry Sherry</i>	12 €
Manzanilla Maruja / <i>Glass of Dry Sherry</i>	12 €
Noctiluca Moscatel Dulce / <i>Glass of Sweet Wine</i>	12 €
Sangría Finca Cortesin / <i>Glass of Sangría</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>	14 €
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>	98 €
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>	398 €

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>	48 €
A Coroa Lías. Valdeorras <i>Godello</i>	52 €
Taleia. Costers del Segre <i>Sauvignon Blanc</i>	74 €
Ossian. Castilla y León <i>Verdejo</i>	87 €
Pazo Barrantes. Rias Baixas <i>Albariño</i>	89 €

VINO ROSADO
Rose' Wine

Chivite Las Fincas. Navarra <i>Garnacha</i>	40 €
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>	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 €
Pinsapo. Sierra de Málaga <i>Garnacha</i>	60 €
Chivite Colección Reserva. Navarra <i>Tempranillo</i>	62 €
Torralvo. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	87 €
Roda I Reserva. Rioja <i>Tempranillo</i>	120 €

IVA incluido / VAT included



COCKTAILS CLASICOS

Classic Cocktails

BLOODY MARY

Grey Goose, zumo de tomate y especias

Grey Goose Vodka, tomato juice & spices

21 €

CORTESIN NEGRONI

Gaugin Classic, Mancino Rosso Vermouth & Campari bitter

21 €

HUGO SPRITZ

St. Germain, vino espumoso & soda

Elderflower liqueur, sparkling wine & soda

21 €

L'AMERICANO

Rinomato Bitter, Mancino vermouth & Soda de pomelo

Rinomato Bitter, Mancino red vermouth & grapefruit soda

21 €

IVA incluido / VAT included



LICORES
Liqueurs

Pimm's	15 €
Campari	15 €
Ricard	15 €
Cointreau	15 €
Amaretto	15 €
Baileys	15 €
Pacharán	15 €
Tía María	15 €
Licor 43	15 €

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 €
Oxley	22 €
Hendrick's	23 €

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	18 €
Dewar's 15	22 €

WHISKY ESCOCÉS DE MALTA

Scotch Single Malt Whisky

Craighellachie 13	24 €
Aberfeldy 12	24 €
Ardbeg 10	26 €
Macallan 12	34 €

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 €
The Lover's	23 €
Santa Teresa	23 €
Zacapa Centenario 23 años	28 €

BRANDY & COGNAC

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

ORUJO & GRAPPA

Orujo Fillaboa	19 €
Grappa Poli Sarpa	21 €
Grappa Gaja Barbaresco	29 €

TEQUILA

Patron Silver	24 €
Patron reposado	28 €
Suplemento de refresco en licores <i>Mixer supplement charge</i>	3,5 €

IVA incluido / VAT included

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



FINCA
CORTESIN



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.*

