



P  
35  
OOL

## ENTRADAS

### *Starters*

Jamón ibérico de bellota D.O.

*Iberian acorn-fed cured ham*

42 €

Pan con tomate, aceite de oliva y sal de escamas

*Tomato bread with olive oil and salt flakes*

14 €

Gazpacho andaluz con sus guarniciones

*“Andalusian” Gazpacho with its garnishes*

20 €

Carpaccio de calabacín al limón con dados de queso Andazul, piñones y aceite de oliva

*Lemon marinated zucchini carpaccio with Andazul cheese cubes, pine nuts and olive oil*

22 €

Aguacate al natural con su guarnición de cilantro, chili y lima natural

*Fresh avocado with its garnish of coriander, chilli and fresh lime*

20 €

Ensalada de hojas verdes con vinagreta de chalotas y costrones

*Green leaves salad with shallots vinaigrette and croutons*

19 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro

*“Cortesin” salad with preserved tuna belly, green asparagus and hard boiled egg*

27 €

Ensalada César con queso parmesano y costrones de pan

*Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

22 €

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.

Ensalada César clásica con queso parmesano, costrones de pan  
pollo a la BBQ y bacon

*Classic Caesar salad with parmesan cheese, croutons  
BBQ chicken and bacon*

29 €

Salmón marinado con tartar de aguacate, verduras crujientes y  
emulsión de lima

*Marinated salmon with avocado tartare, crisp vegetables and lime emulsion*

39 €

## TOMATE AL GUSTO

*Tomato to choose*

Tomate del día aliñado, escamas de sal y aceite de oliva Arbequina

*Fresh tomato of the day with salt flakes and Arbequina olive oil*

16 €

...y mozzarella de Búfala, aguacate y albahaca

*...and Buffalo mozzarella cheese, avocado and basil*

26 €

...y lomos de sardinas ahumadas, mejorana fresca, aceitunas negras  
y cebolla roja

*...and smoked sardines loins with fresh marjoram, black olives and red onion*

25 €

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.*

## FRITURAS

### *Fried dishes*

Calamares fritos con alioli

*Deep fried squid with aioli*

28 €

Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara

*Iberian ham croquettes with tartar sauce*

20 €

Boquerones victorianos fritos

*“Victorianos” deep fried baby anchovies*

21 €

Pimientos del Padrón fritos

*Deep fried “Padron” peppers*

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.

## GRILL BARBACOA

### *From the Grill*

Parrillada de verduras con salsa de ajos asados  
*BBQ assorted vegetables with roasted garlic sauce*

22 €

Mazorca de maíz con mantequilla  
*BBQ corn on the cob with butter*

16 €

Macarrones con tomatitos, alcaparras, orégano y sardinas ahumadas  
*Macaroni with cherry tomatoes, capers, oregano and smoked sardines*

24 €

Lubina a la parrilla (para 2 pers.)  
*Fresh grilled seabass (for 2 people)*

46 € p.p

Rodaballo a la BBQ  
*BBQ Roasted turbot*

44 €

Pulpo a la brasa con patatitas al pimentón semipicante  
*BBQ octopus with soft spiced baby potatoes*

39 €

Muslo de pollo de grano marinado con Brisa Cortesin  
*Free range chicken thighs marinated with "Brisa Cortesin" spices*

32 €

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.*

Hamburguesa de ternera en pan integral, queso scamorza ahumado,  
cebolla crujiente y salsa Kim Zu

*Beef burger on whole wheat bread with smoked scamorza cheese,  
crispy onion and Kim Zu sauce*

36 €

BBQ burger de ternera con bacon, queso mahón  
y cebolla caramelizada

*BBQ beef burger with bacon, mahon cheese and caramelized onion*

36 €

Steak sandwich de solomillo de ternera al mojo picón, aguacate y berros

*Beef sirloin steak sandwich with “Mojo picón” sauce, avocado and watercress*

42 €

Salchicha Bratwurst casera al grill con mostaza de Dijon ahumado  
y pepinillos agridulce

*Homemade grilled Bratwurst sausage with smoked Dijon mustard and  
sweet and sour pickles*

21 €

Secreto ibérico con mostaza y miel al romero

*Iberian pork secreto with mustard and rosemary honey*

36 €

Solomillo de ternera Angus (180 gr.)

*Angus beef sirloin (180 gr.)*

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.

## GUARNICIONES

### *Garnishes*

Calabacín con tomillo y ajo  
*Grilled zucchini with garlic and thyme*  
9 €

Zanahorias al grill con jengibre  
*Roasted carrot with ginger*  
9 €

Arroz basmati salteado con sal de lima  
*Sautéed basmati rice with lime salt*  
9 €

Patatas fritas naturales con escama de sal  
*Patatas fritas naturales con escama de sal*  
10 €

Patatas al romero  
*Rosemary sautéed potatoes*  
10 €

Verduras a la parrilla  
*Grilled vegetables*  
14 €

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

### *Desserts*

Tiramisú de mascarpone con limoncello

*Tiramisú with mascarpone and limoncello*

15 €

Copa Choco-Brownie de helado de vainilla, brownie,  
bebida de chocolate al 64% de cacao

*Choco-Brownie Cup, vanilla ice cream, brownie  
and 64% of cocoa chocolate drink*

15 €

Crema ligera de mango con fruta de la pasión y helado de coco

*Delicate mango cream with passion fruit and coconut ice cream*

16 €

Tarta de chocolate intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla

*“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream*

18 €

Melón y Sandía preparado

*Freshly sliced melon or watermelon*

15 €

Mango preparado

*Freshly sliced mango*

15 €

Selección de helados y sorbetes caseros por bola.

Vainilla, chocolate, fresa, limón, frambuesa y mango

*Assorted homemade sorbets and ice creams per scoop*

*Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry and mango*

8 €

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.

POOL  
35

## COPAS DE VINO

### *Wine Glasses*

Fino o Manzanilla / Vino dulce <i>Dry Sherry / Vino Dulce</i>	12 €
Sangría Finca Cortesin <i>Finca Cortesin Sangría</i>	18 €
Pita Verdejo <i>White Wine Verdejo</i>	14 €
Pago de Cirsus Chardonnay <i>Wine White Chardonnay</i>	12 €
Lusco Albariño <i>White Wine Albariño</i>	14 €
Finca La Colina Sauvignon Blanc <i>Wine Sauvignon Blanc</i>	14 €
Sierra Cantabria XF <i>Rosé Wine</i>	14 €
Château Peyrassol <i>Provence Rosé Wine</i>	16 €
Pago El Espino <i>Local Red Wine</i>	14 €
Senda de los Olivos <i>Ribera del Duero Wine</i>	15 €
Marqués de Murrieta Réserve <i>Rioja Reserva Red Wine</i>	15 €
Cava Raventos <i>Cava Brut or Rosé</i>	16 €
Taittinger Brut Réserve <i>Champagne</i>	24 €
Taittinger Prestige Rosé <i>Champagne Rosé</i>	29 €

35

IVA incluido / VAT included

## VINOS ESPUMOSOS

### *Sparkling Wine*

Raventós Blanc de Blancs <i>Macabeo, xarel-lo y parellada. Penedés</i>	48 €
Raventós De Nit Rosado <i>Macabeo, xarel-lo y garnacha. Penedés</i>	59 €
Gramona III Lustros GR Brut Nature <i>Xarel-lo y macabeo. Penedés</i>	85 €
Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru Brut <i>Chardonnay. Champagne</i>	98 €
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot noir, chardonnay y meunier. Champagne</i>	110 €
Delamotte Blanc de Blancs <i>Chardonnay y meunier. Champagne</i>	128 €
Louis Roederer Collection. Champagne <i>Pinot noir y chardonnay. Champagne</i>	158 €
Gosset Grand Rosé Brut <i>Chardonnay. Champagne</i>	165 €
Taittinger Comte de Champagne Blancs de Blancs <i>Chardonnay. Champagne</i>	398 €

## VINO BLANCO

### *White Wine*

Pago de Cirsus <i>Chardonnay. Navarra</i>	44 €
Lusco <i>Albariño. Rias Baixas</i>	45 €
Pita <i>Verdejo. Rueda</i>	45 €
Finca La Colina <i>Sauvignon blanc. Rueda</i>	48 €
A Coroa Lias <i>Godello. Valdeorras</i>	52 €
Pateiro <i>Treixadura. Ribeiro</i>	52 €
Taleia <i>Sauvignon blanc. Costers del Segre</i>	76 €
A Telleira <i>Albariño. Rías Baixas</i>	78 €
Voladeros <i>Pedro ximenez. Sierras de Málaga</i>	80 €
Avancia <i>Godello. Valdeorras</i>	85 €
Ossian <i>Verdejo. Castilla y León</i>	90 €
Capellania <i>Viura. Rioja</i>	158 €

## VINO ROSADO

### *Rosé Wine*

Chivite Las Fincas <i>Garnacha y tempranillo. 3 Riberas. Navarra</i>	42 €
Sierra Cantabria XF <i>Garnacha, viura y tempranillo. Rioja</i>	60 €
Château Peyrassol <i>Syrah, garnacha y cinsaul. Côtes de Provence</i>	70 €



## VINO TINTO

### *Red Wine*

Viña Salceda Crianza <i>Tempranillo. Rioja</i>	42 €
Pago del Espino <i>Petit verdot, tempranillo y syrah. Sierras de Málaga</i>	48 €
Senda Los Olivos V.S. <i>Tinto fino. Ribera del Duero</i>	49 €
Ultreia <i>Mencía. Bierzo</i>	50 €
Marqués de Murrieta <i>Tempranillo y mazuelo. Rioja</i>	56 €
Pinsapo <i>Garnacha. Sierras de Málaga</i>	60 €
Torralvo <i>Tempranillo. Ribera del Duero</i>	89 €
Roda I Reseva <i>Tempranillo y mazuelo. Rioja</i>	120 €

FINCA   
CORTESIN