

RONDA VALLEY

Restaurante

• REAL SPANISH HOMEMADE FOOD •

PARA COMENZAR / STARTERS...

PORRA RONDEÑA / GAZPACHO	5
Cold tomato soup tomatoes, bread, garlic, dressed with olive oil virgin, vinegar	
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN	7
Spanish-Style Tomato and Ventresca Tuna Salad	
REVUELTO DE SETAS Y GAMBÓN	10
Scrambled eggs with mushrooms and shrimp	
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y ACEITE DE TRUFA	11
Fried eggs and iberian ham on a bed of fried potatoes dressed with truffled olive oil	
GAMBAS AL AJILLO	12
Spanish style garlic shrimps	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL	12
Mixed green salad with pecans, goat cheese, and honey	

PARA COMPARTIR / TO SHARE...

TABLA DE SURTIDO IBERICO	8
Cured Ibérico meats	
TABLA DE QUESO PAYOYO	8
Local cured goat cheese	
TABLA JAMÓN IBERICO	14
Iberico ham	
PATE DE POLLO, PAN DE HIGO Y MERMELADA DE MANGO	12
Chicken pâté with fig bread and mango jam	

MENU DEL DIA ALMUERZO / DAILY LUNCH MENU



Entrante / starter

Plato principal del día / Main dish

Postre / Desert

1 Bebida o cafe / 1 Drink or coffee

11
EUR

Restaurante

• EMENTA DE ALMOÇO •

Entradas

AROS DE CEBOLA COBERTOS COM MEL	6,00
cebolas doces, fritas em polme de cerveja, cobertas com mel de tomilho	
QUESADILLA DE FRANGO FUMADO	8,00
com cebolas caramelizadas, guacamole de malaguetas suaves assadas, molho de jícama e malagueta	
TACOS DE CAMARÃO COM MALAGUETAS	8,00
com molho de manga, crème fraîche de jalapeño-lima, guacamole e repolho ripado	
CALAMARES FRITOS	8,75
com marinara caseira e vegetais de salada	

Entradas

ALABOTE PANADO COM POLME DE CERVEJA	13,25
com batatas doces fritas, salada de repolho e molho tártaro caseiro	
ENTRECOSTO DO ACÉM GUISADO SEM OSSO	16,00
com puré de batata com alho, grelos salteados, gremolata e aioli de malagueta	
LOMBINHO DE PORCO GRELHADO	15,75
com arroz de jasmim ao vapor, cobertura de caril vermelho tailandês em emulsão de coentros	
SALMÃO EM CROSTA DE PISTÁCIO	17,00
com molho de bagas frescas, arroz selvagem, bolo de batata e ervilhas tortas salteadas	
MACARRÃO COM QUEIJO E LAGOSTA	15,00
Camarão selvagem e pedaços de lagosta cozinhados com queijo gruyere, cheddar e cotija	
FRANGO E CAMARÃO SALTEADOS	17,95
Peito de frango biológico e camarão da baía em molho de damasco com sálvia e nozes	