



Menú RESTAURANTE

RESTAURANT MENU





ENTRANTES · STARTERS

Gazpacho Andaluz con su guarnición (cebolla, tomate, pepino, pimiento y pan)

"Gazpacho Andaluz" Cold tomato soup with garnish (onion, tomato, cucumber, pepper and bread)

10€

Salmorejo

"Salmorejo" Cold tomato soup of tomato, bread, oil, garlic and salt

11€

Ensalada El Cortijo (jamón crujiente, cebolla caramelizada, rulo de cabra y crema balsámica)

Salad (mésclum, crispy ham, caramelized onion and goat cheese)

16€

Ensalada Mediterránea (tomate, pepino, pimientos, aceitunas negras, feta y vinagreta de limón)

Mediterranean salad (tomato, cucumber, peppers, black olives, feta cheese and lemon vinaigrette)

12€

Tomates de Conil con lomo de atún en aceite de oliva

Marinated tomato and tuna loin

14€

Tosta de alboronía (boquerones en vinagre y anchoas)

"Alboronía" toast (anchovies in vinegar and anchovies)

9€



ENTRANTES · STARTERS

Croquetas de carabineros
Red shrimp croquettes

15€

Tortillitas de camarones
Shrimp omelet

3€/unidad

“Flor de retinto” (Tapa ganadora Ruta del Retinto 2023)
Retinto flower (Winning “tapa” “Retinto” route 2023)

8€

“Suspiro de atún” (Tapa ganadora Ruta del Atún 2024)
Tuna sigh (Winning “tapa” Tuna route 2024)

8€

“Retintar” (Tapa ganadora Ruta del Retinto 2024)
“Retintar” beef tartare (Winning “tapa” “Retinto” route 2024)

12€

“La Pringosa” (Tapa ganadora Ruta del Atún 2025)
“La Pringosa” (Winning “tapa” Tuna route 2025)

9€

Ensaladilla templada de pulpo
Warm octopus salad

11€

Taco de tortilla de camarones con pulpo wok, emulsión de chipotle y guacamole
Shrimp tortilla taco with wok-fried octopus, chipotle emulsion and guacamole

10€



PRINCIPALES · MAIN DISH

Solomillo de ternera con salsa bearnesa

tenderloin with béarnaise sauce

Beef
26€

Hamburguesa de retinto, queso de cabra, cebolla roja caramelizada, tomate y mézclum

"Retinto" hamburger, goat cheese, caramelized red onion, tomato and salad

18€

Presa ibérica al oloroso

Iberian prey in fragrant wine sauce

22€

Hamburguesa doble smash con queso cheddar y guacamole

Double smash burger with cheddar cheese and guacamole

18€

Wok de noodles con verduras, soja y chili (opción de añadir langostinos o pollo)

Noodle wok with vegetables, soya and chilli (option of adding prawns or chicken)

16€

ARROCES POR ENCARGO · RICE DISHES MADE TO ORDER

(Encargos antes de las 12:00 a.m.) (Book before 12:00 a.m.)

Arroz marinero

"Marinero" rice

Arroz de ibéricos

Iberian rice

24€ / persona



DE ALMADRABA • ALMADRABA TUNA

Tosta de atún rojo trufado Truffled red tuna toast	17€
Sam de atún rojo picante Spicy red tuna sam	9€/unidad
Tartar de atún rojo Red tuna tartare	28€
Huevos rotos con atún rojo en tomate al estilo de Zahara Scrambled eggs with red tuna in Zahara style tomato sauce	15€
Costillas de atún rojo con barbacoa y kimchi Red tuna ribs with barbecue and kimchi	20€
Ventresca a la plancha Grilled red tuna belly	30€
Tarantelo a la plancha Grilled tarantelo	30€
Sashimi con ensalada de wakame Sashimi with wakame salad	28€
Tataki tempurizado de atún rojo Red tuna tempura tataki	28€
Hamburguesa de atún rojo crujiente en pan brioche Crispy red tuna Burger with brioche bread	20€



POSTRES • DESSERTS

Vaina de cacao al caramelo

Cacao pod with Caramelo

7,50€

Trio de sorbetes

Three sorbet flavours

7€

Cremoso de chocolate blanco y cerezas con yogur griego

Creamy white chocolate and cherries with Greek yogurt

7,50€

Tarta de la casa

Home cake

7,50€

Mosaico de fruta de temporada

Seasonal fruit Mosaic

6,50€

DOLCE&BANANA (destello de mousse de plátano caramelizado con bizcocho de plátano y caramelo salado)

Caramelized banana mousse with banana and salted caramel cake

7,50€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergenic labeling.

Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos).

Consult with the staff the dishes adapted for special diets (Children, celiac, vegetarian, hypocaloric).