



HOTELS

EL CORTIJO DE ZAHARA

LA BODEGA

RESTAURANT MENU



ENTRANTES

/APPETIZERS

Jamón ibérico sobre regañá de tomates cherries y AOVE Iberian ham on regañá bread with cherry tomatoes and extra virgin olive oil	24€
Gofre de bravas, carne picada y espuma de payoyo / 2 uds Bravas waffle with minced meat and Payoyo cheese foam / 2 units	16€
Salmorejo de remolacha con lascas de parmesano Beetroot salmorejo with parmesan shavings	9€
Ensalada Mediterránea (tomate, pepino, pimientos, aceitunas negras y feta) Mediterranean salad (tomato, cucumber, peppers, black olives and feta)	12€
Tomates de Conil con lomo de atún en aceite de oliva Conil tomatoes with bluefin tuna loin in olive oil	15€
Ensalada El Cortijo (jamón crujiente, cebolla caramelizada, rulo de cabra y crema balsámica) El Cortijo salad (crispy ham, caramelized onion, goat cheese and balsamic cream)	16€
Ensaladilla templada de pulpo Warm octopus salad	12€
Ensalada de canónigos con sandía picante, salmón ahumado, feta y aguacate Lamb's lettuce salad with spicy watermelon, spicy watermelon, smoked salmon, feta and avocado	16€
Tosta de alboronía con anchoas y boquerones en vinagre en alioli suave Alboronía toast with anchovies and whitebait in mild aioli	9€
Tartar de gambón al ajillo con huevo Large prawn tartare with egg	18€
Taco de tortilla de camarones con wok de pulpo, chipotle y guacamole Shrimp fritter taco with octopus wok, chipotle and guacamole	12€
Huevos rotos con jamón ibérico y foie Broken eggs with Iberian ham and foie	20€
Croquetas de carabineros / 8 uds Red prawn croquettes / 8 units	17€
Buñuelos de gamba y choco con tinta de calamar / 6 uds Shrimp and cuttlefish fritters with squid ink / 6 units	16€
Tortilla de camarones / 1 ud Small shrimps fritter / 1 unit	4,50€

Flor de Retinto (Tapa ganadora Ruta del Retinto 2023) Flor de Retinto (Winner of Retinto Route 2023)	10€
La Pringosa (Tapa ganadora Ruta del Atún 2025) La Pringosa (Winner of Tuna Route 2025)	10€
Carnel-roll (Tapa ganadora Ruta del Retinto 2025) Carnel-roll (Winner of Retinto Route 2025)	10€

PRINCIPALES

/ MAIN COURSES

Wok de verduras salteadas al estilo asiático Asian-style stir-fried vegetable wok	15€
Wok de verduras salteadas y pollo al estilo asiático Asian-style stir-fried vegetable wok with chicken	16€
Wok de verduras salteadas y langostinos al estilo asiático Asian-style stir-fried vegetable wok with king prawns	17€
Lubina/dorada al aceite o frita Sea bass or gilt-head bream (grilled with olive oil or fried)	20€
Suprema de salmón con salsa bearnesa Salmon supreme with Béarnaise sauce	22€
Solomillo de ternera retinta Retinta beef tenderloin	26€
Lomo bajo de retinto Retinta beef striploin	24€
Chuletón de retinto / 1 kg aprox Retinta beef rib steak / approx. 1 kg	85€
Presas ibéricas al oloroso Iberian pork presa with oloroso wine sauce	22€
Doble smash burger de ternera con queso cheddar y guacamole Double smash beef burger with cheddar cheese and guacamole	18€
Doble smash burger de Retinta con queso de cabra y cebolla caramelizada Double smash Retinta beef burger with goat cheese and caramelized onion	18€

DE ALMADRABA

/ FROM ALMADRABA

Mojama de atún con almendritas y AOVE Cured bluefin tuna loin with almonds and extra virgin olive oil	21€
Tosta de atún rojo trufado Bluefin tuna toast with truffle	17€
Tosta de atún mechado con cebolla caramelizada Pulled bluefin tuna toast with caramelized onion	12€
Ventresca picante sobre ajo blanco de coco Spicy tuna belly on coconut ajoblanco	31€
Tartar de descargamento Tuna tartare (descargamento cut)	29€
Sashimi de ventresca vs sashimi flambeado Tuna belly sashimi vs flamed sashimi	33€
Tataki tempurizado de atún rojo Tempura bluefin tuna tataki	29€
Huevos rotos con atún en tomate al estilo de Zahara Broken eggs with bluefin tuna in tomato	20€
Costillas de atún rojo con panko y salsa barbacoa coreana Bluefin tuna ribs with panko and Korean barbecue sauce	22€
Tarantelo de atún rojo Bluefin tuna tarantelo cut	28€
Ventresca de atún rojo Bluefin tuna belly (ventresca)	30€
Hamburguesa de atún rojo crujiente en pan brioche Crispy bluefin tuna burger on brioche bun	19€

ARROCES POR ENCARGO

/ RICE DISHES (UPON REQUEST)

Arroz marinero / min. 2 pers Seafood rice / minimum 2 people	25€
Arroz de ibéricos / min. 2 pers Iberian pork rice / minimum 2 people	25€
Fideos de chocos y gambones al horno / min. 2 pers Baked noodles with cuttlefish and large prawn / minimum 2 people	25€

POSTRES

/ DESERTS

Mosaico de frutas de temporada osmotizadas al cream Seasonal fruit mosaic with light cream infusion	7€
Torrija de Cádiz con helado de vainilla Cádiz-style french toast with vanilla ice cream	10€
Coulant de caramelo salado y helado de leche merengada Salted caramel coulant with meringue milk ice cream	9€
Cremoso de chocolate blanco y cerezas de yogur griego White chocolate creamy dessert with cherries and Greek yogurt	9€
Tarta de queso de la abuela Basque cheesecake	8€
Vaina de cacao al caramelo Cocoa pod with caramel	8€
Sorbet de limón al cava Lemon sorbet with cava	7€