

# CORTIJO

**Todos los domingos de 1PM a 4PM**

**Every Sunday, from 1PM until 4PM**

**Menú & copa de bienvenida a 49€**

**Niños de 0 a 6 años gratis y de 7 a 12 años a 20€**

**Está disponible nuestro Kids Club de cortesía para que disfrute de un brunch solo para adultos.**

**Menu & welcome drink at 49€**

**Child 0-6 years old free, kids 7-12 years old 20€**

**Our complimentary Kids Club is available on the premises, should you wish to indulge in an adults-only brunch!**

**Menú & copa de bienvenida**

**Menu & welcome drink**

**Rincón ibérico**

**Corner with Iberian cured meats**

Jamón 100% ibérico, salchichón de solomillo ibérico y trufa, lomo ibérico, chorizo de lomo ibérico y caña de lomo

100% Iberian ham, truffle Iberian sausage, cured tenderloin, chorizo and cured loin

**Rincón Italiano**

**Corner with Italian cured meats**

Mortadella, salami, coppa, pancetta arrotolata y pressa calabrese

Mortadella, salami, coppa, pancetta arrotolata and pressa calabrese

**Tabla de quesos**

**Cheese board**

Degustación de quesos internacionales y andaluces con mermelada, miel, frutas deshidratadas y frutos secos

Selection of international cheese and D.O. Andalusian cheese, with jam, honey, nuts and dried fruits

**Crea tu ensalada**

**Salad bar**

Selección de crudités, lechugas, verduras y encurtidos acompañados de aderezos

Selection of crudites, lettuces and pickles, with dressings, vinaigrettes and EVOO

**Mini ensaladas**

**Mini salads**

Calabacín y zanahoria con vinagreta de naranja y mostaza

Zucchini and carrots with orange and mustard vinaigrette

Ensalada de verduras asadas, tomates cherry marinados y queso feta

Roasted vegetable salad, marinated cherry tomatoes and feta cheese

Quinoa con setas salteadas y langostinos  
Quinoa with sautéed mushrooms and prawns

## Sopas Soups

Crema de calabaza asada y naranja con crotones  
Roasted pumpkin soup with orange and croutons

Salmorejo Cordobés con polvo de jamón  
Cordoban salmorejo with Iberian ham dust

## Ahumados Smoked

Salmón ahumado y salsa tártara  
Smoked salmon and tartar sauce

Bacalao ahumado y mahonesa con berros  
Smoked cod and mayonnaise with cress leaves

## Ensaladas de marisco Seafood salads

Langostinos, garbanzos y menta  
Prawns, chickpeas and mint

Choco, azafrán y patata  
Cuttlefish, saffron and potato

Mejillones, chorizo e hinojo  
Mussels, chorizo and fennel

## Estaciones dinámicas Live stations

Ensalada César de Cortijo: Lechuga romana, aderezo César, chorizo, gambas, queso de cabra payoya y crutones

Cortijo Caesar salad: Romaine lettuce, Caesar dressing, chorizo, prawns, sourdough bread crouton, payoyo cheese

Huevos Benedictinos de gallinas camperas  
Free range Eggs Benedict

Spaghetti alla chitarra con mariscos y caviar de salmón  
Spaghetti alla chitarra with seafood and salmon caviar

Pescados y mariscos fritos de nuestra costa y verduras locales  
Crispy fried seafood from our coast and local vegetables

## Principal, uno a su elección Main course, one to choose from

Langostino a las brasas del horno Jospé  
Prawn and sea salt, from the oven

Pulpo, sal y chili  
Octopus, chilli and salt

Secreto ibérico y salsa de setas  
Pork skirt steak, mushrooms sauce

Pollo asado al horno Jospé con ajo y romero  
Oven roasted chicken, whole garlic and rosemary

**Osobuco braseado a fuego lento**  
Slow braised veal ossobuco

**Mar y montaña: Secreto ibérico y gambas**  
Surf and turf: Pork skirt steak and prawns

**Berenjenas a la Parmigiana**  
Eggplant parmigiana

**Queso halloumi, naranja, pimienta negra y AOVE**  
Halloumi cheese, orange, black peppercorn and EVOO

### **Estación caliente**

#### **On the hot counter**

**Beicon**  
Bacon

**Salchichas**  
Sausages

**Setas salteadas**  
Sautéed mushrooms

**Zanahorias glaseadas con miel de caña**  
Glazed carrots with cane honey

**Patatas asadas con hierbas provenzales**  
Roasted potatoes with Provençal herbs

**Tomates al horno**  
Baked tomatoes

### **Postres**

#### **Desserts**

**Selección de tartas, mousse y fruta de temporada**  
Selection of cakes, mousse and seasonal fruit

**Paquete de bebidas ilimitadas a 20€ por persona**  
**Free flow drink package at 20€ per person**

**Cócteles de autor de nuestro Liquid Manager**  
**Signature cocktails from our Liquid Manager**

#### **Mediterranean magic**

Vino de Jerez, especias del mediterráneo, zumo de naranja y zumo de tomate  
Sherry wine, Mediterranean spices, orange juice and tomato juice

#### **BBQ dreams**

Bourbon con infusión de tocino, especias caseras para barbacoa y zumo de tomate  
Bacon infused bourbon, home-made BBQ spices and tomato juice

**Licor de café y nata montada con Pedro Ximénez**  
Coffee liqueur and whipped cream with Pedro Ximenez

### **Vino espumoso**

#### **Sparkling wine**

**Toto Barbadillo, Espumoso de Albariza 2017**  
Bodegas Barbadillo, Cádiz

**Juvé & Camps, Cinta púrpura Reserva**  
Bodega Juvé & Camps, D.O. Cava

**Torelló Pà·lid Brut Rosé, Reserva 2016**  
Bodegas Torelló, Corpinnat

Precios en euro. Incluyen IVA vigente.

Restaurante Cortijo le informa que los productos pesqueros afectados por el Real Decreto 1420 / 2006 han sido sometidos a congelación, mediante los procedimientos oportunos, desde el 1 de diciembre sobre Prevención de Parasitosis por Anisakis

Estamos a su disposición para informarle de todos los detalles de nuestros platos con relación a los ingredientes utilizados, alérgenos y aspectos nutritivos.

Prices in euro. VAT included.

Cortijo restaurant informs you that fish products affected by the Royal Decree 1420 / 2006 have been subjected to freezing, through procedures deemed appropriate, from December 1st, on the Prevention of Parasitosis by Anisakis. We are at your disposal to inform you of all the details of our dishes in relation to the ingredients used, allergens and nutritional aspects.