

RR  
El Cortijo de Ramiro  
*Restaurante*





Abrimos de Martes a Sábado desde las 18:00hrs (invierno)  
y desde las 19:00 hrs resto del año  
a las 23:30hrs horario de cocina  
Con música en vivo todos los días

We are open from Tuesday to Saturday from 18:00hrs  
to 23:30hrs (Winter) and from 19:00hrs rest of  
the year at 23:30hrs kitchen opening hours

Live music every day

Telf: 952 888 077

Telf: 670 604 392



CARTA DE VINOS  
WINE LIST



RESERVE SU MESA

DANOS TU OPINIÓN  
WRITE YOUR REVIEW

BOOK YOUR TABLE

## Entradas Frías



- Gazpacho andaluz con su guarnición de verduras en temporada 14,00€
- Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo de codorniz 🍷 🍷 15,00€
- Tartár de atún con crema de vichisoise 🍷 🍷 🍷 29,00€
- Ensalada de queso de oveja templada 🍷 🍷 🍷 🍷 21,50€  
(brotes de lechuga, mango, maíz, tomate cherry, manzana y cebolla caramelizada con vinagreta de manzana)
- Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y piñones 🍷 🍷 27,50€
- Aguacate con gambas, salsa cocktail y frutos secos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 24,00€
- Ensalada de langosta tricolor, con mango, aguacate, tomate marinado y salsa de frambuesa 🍷 🍷 25,00€
- Salmón marinado al eneldo con tartár de aguacate y blinis 🍷 🍷 24,50€
- Jamón Ibérico con pantumaca 31,50€

## Entradas Calientes

- Sopa de pescado 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00€
- Crema de calabaza con costrones y parmesano 🍷 🍷 14,50€
- Sopa de cebolla gratinada 🍷 🍷 14,50€
- Crema de langosta con rape 🍷 🍷 🍷 🍷 20,00€
- Espárragos naturales verdes o blancos, según mercado 22,00€
- Huevo poche con aceite de trufa, puré de patata y virutas de jamón 🍷 21,50€
- Gambas al Pil-Pil 🍷 21,50€
- Foie fresco al oporto con uvas 🍷 27,50€
- Vieras salteadas con ajo y cebollino con salsa de ostras y soja 🍷 🍷 25,00€
- Chipirones al grill con salsa fría de ajo y aceite 🍷 25,00€

2023

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,40€

# Pescados y Mariscos



- Rodaballo grille con guarnición de risotto con curry y espárragos verdes 40,50€
- Rape rebozado (pixin) o grill con guarnición de crema de patata con espárragos verdes y pimientos del piquillo a la plancha 40,50€
- Langostinos al Curry con arroz 38,50€
- Langostinos con salsa del piquillo 38,50€
- Vieras con ajos fritos sobre pure de patatas, espárragos y virutas de jamón serrano 34,50€
- Lomo de atún rojo con ratatui, soja y wasabi 38,50€
- Lubina a la sal para dos personas (Precio por persona) 42,00€
- Pescados del día, según mercado

# Carnes

- Chuletitas de cordero lechal al grill 40,50€
- Solomillo de ternera grille 45,00€
- Paletilla de cordero asado lechal estilo castellana 40,50€
- Entrecot de vaca madura premium al grill 36,50€
- 1/2 Pato a la naranja 36,00€
- Solomillo de Ávila con foie fresco al Pedro Ximénez 44,50€
- Solomillo Strogonoff con su guarnición 43,50€
- Chateaubrian para dos personas (por persona) 45,50€
- Steak tartar preparado en mesa 45,00€
- Rabo de toro a la Cordobesa 36,50€

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,40€

2023

# Postres Caseros

- Coulant de chocolate con helado de vainilla 🍫🍦🍫🍦 13,00€
- Crepes suzette (por persona) 🍷🍫🍦 17,50€
- Tarta de limón casera con helado 🍋🍫🍦🍫 13,00€
- Strudel de manzana con helado de vainilla 🍏🍫🍦🍫 13,00€
- Creme brulee 🍮🍫 13,00€
- Croquetas de chocolate con helado de pistacho 🍫🍦🍫🍦 13,00€
- Sorbete de limón, natural, con cava o vodka 13,00€
- Profiteroles caseros 🍫🍦🍫🍦 13,00€
- Fruta roja flambeada con helado de vainilla (en temporada) 18,50€
- Tabla de quesos variados 🧀 21,50€
- Fruta de temporada



## Alérgenos

2023

- 🐟 Pescado 🌾 Cereal 🍷 Sulfitos 🥚 Huevo
- 🥛 Lácteo 🦀 Crustáceo 🥜 Cacahuete 🌰 Frutos secos
- 🦪 Molusco 🌿 Mostaza 🌱 Sésamo 🍲 Soja

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,40€

# Recomendaciones del Chef



## Entradas

-Foie gras mi-cuit casero	25.00€
-Rollitos de pato primaveral	22.00€
-Sashimi de Pez mantequilla	24.00€
-Mejillones al vapor	22.00€
-Ensalada de Burrata	22.50€
-Cigalas de Estepona al ajo	31.50€

## Platos principales

-Lenguado Grillé o meunier con patatas panadera	S/M
-Merluza a la vinagreta de miel	39.00€
-Bacalao con lágrimas de tomate natural y ratatouille	37.00€
-Corvina de Estepona Grilled	38.00€
-Ossobucco de ternera de Ávila con pasta	38.00€
-Pata de Cochinito confitado	43.00€



IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,40€

# Chef's recommendations



## Starters

- Homemade foie gras mi-cuit with apple sauce and ginger 25.00€
- Spring duck roll with hoisin sauce 22.00€
- Sashimi from butterfish at truffle style 24.00€
- Steamed mussels and french fries 22.00€
- Burrata cheese salad 22.50€
- Cray fish from Estepona on garlic 31.50€

## Main courses

- Grilled sole or meunier, vegetables and roast potatoes with onions S/M
- Hake loin grilled with garlic honey vinaigrette 39.00€
- Cod baked with a tear of natural tomato sauce, ratatouille and potatoes 37.00€
- Grilled corvina from Estepona 38.00€
- Ossobucco of veal from Avila stewed with garnish of spaghetti 38.00€
- Suckling pig leg confit 43.00€



## Starters - Cold Dishes



- Andalusian gazpacho with vegetables garnish (in season) 14,00€
- Salmorejo Cordobés with ham and quail egg 🍷🍷 15,00€
- Tuna tartare with vichissoise cream 🍷🍷🍷 29,00€
- Warm salad sheep cheese 🍷🍷🍷🍷  
(lettuce sprouts, mango fried corn, cherry tomato, apple and caramelized onions with apple vinaigrette) 21,50€
- Beef carpaccio with rocket lettuce, parmesan and pine nuts 🍷🍷 27,50€
- Avocado with prawns, cocktail sauce and nuts 🍷🍷🍷🍷🍷 24,00€
- Tricolor lobster salad with mango, avocado, marinated tomato and raspberry sauce 🍷🍷 25,00€
- Dill marinated salmon with avocado tartar and blinis 🍷🍷 24,50€
- Iberian ham with bread tumaca 31,50€

## Starters - Warm Dishes

- Fish and sea food soup 🍷🍷🍷🍷 15,00€
- Pumpkin cream soup with croutons and parmesan 🍷🍷 14,50€
- Onion soup au gratin 🍷🍷 14,50€
- Lobster cream soup with monkfish 🍷🍷🍷 20,00€
- Natural green asparagus or white, depending on market 22,00€
- Poached egg with truffle oil, mashed potato and ham 🍷 21,50€
- Prawns Pil Pil 🍷 21,50€
- Fresh foie grass with port wine and grapes 🍷 27,50€
- Scallops sauteed with garlic and chives with soy sauce and rice vinegar 🍷🍷 25,00€
- Grilled squid with cold garlic sauce and olive oil 🍷 25,00€

2023

VAT IS INCLUDED, SERVICE NOT INCLUDED, COVER CHARGE 3,40€



# Fish and Seafood



- Grille turbot with curry risotto and green asparagus 🍷 40.50€
- Monkfish on batter (pixin) or grilled with creamy mash potatoes with green asparagus and piquillo pepper grille 🍷🍷 40.50€
- Curry king prawns with rice 🍷🍷🍷 38.50€
- King prawns with piquillo sauce 🍷🍷🍷 38.50€
- Scallops with garlic, mashed potatoes and asparagus with serrano ham 🍷 34.50€
- Red tuna steak with Ratatui, soja sauce and wasabi 🍷🍷🍷 38.50€
- Sea bass in salt for two persons (price per person) 🍷 42.00€
- Fish of the day, depending on market 🍷

# Meats

- Baby lamb chops grilled 40.50€
- Beef fillet steak grilled 45.00€
- Roasted suckling lamb shoulder Castilian style 40.50€
- Grilled beef premium entrecot 36.50€
- 1/2 Duck with orange sauce 🍷 36.00€
- Veal fillet steak with fresh foie grass and Pedro Ximenez sauce 🍷 44.50€
- Strogonoff fillet steak with garnish. 🍷 43.50€
- Chateaubrian for two persons (per person) 45.50€
- Steak tartare prepared on the trolley 🍷🍷 45.00€
- Oxtail stew Cordoba style 🍷 36.50€

2023

VAT INCLUDED, SERVICE NOT INCLUDED, COVER CHARGE 40€

# Home made Desserts

- Coulan, Warm Chocolate puding with vanilla ice cream 🍷🍷🍷🍷 13.00€
- Crepes Suzette (per person) 🍷🍷🍷 17.50€
- Homemade Lemon Cake with ice-cream 🍷🍷🍷🍷 13.00€
- Apple strudel with vanilla ice cream 🍷🍷🍷🍷 13.00€
- Creme brulee 🍷🍷 13.00€
- Chocolate croquettes with pistachio ice cream 🍷🍷🍷🍷 13.00€
- Lemon sorbet with, vodka, champagne or natural 13.00€
- Home made Profiterole 🍷🍷🍷🍷 13.00€
- Red fruits flambé with ice cream (in season) 18.50€
- Assorted cheese board 🍷 21.50€
- Seasonal Fruit



## Allergens 2023

- |        |            |           |      |
|--------|------------|-----------|------|
| Fish   | Cereal     | Sulphites | Egg  |
| Dairy  | Crustacean | Peanut    | Nuts |
| Molusk | Mustard    | Sesame    | Soy  |

VAT NOT INCLUDED, SERVICE NOT INCLUDED, COVER CHARGE 3,40€



## **CARTA DE VINOS / WINE LIST**