



El Cortijo de Ramiro



RR

## *Alérgenos/ Allergens*

- |  |  |
|--|--|
|  <i>Sulfitos/ Sulphites</i> |  <i>Huevo/ Egg</i>              |
|  <i>Cacahuete/ Peanut</i>   |  <i>Frutos Secos/ Nuts</i>      |
|  <i>Sésamo/ Sesame</i>      |  <i>Soja/ Soy</i>               |
|  <i>Pescado/ Fish</i>     |  <i>Cereal/ Cereal</i>        |
|  <i>Lácteo/ Dairy</i>     |  <i>Crustáceo/ Crustacean</i> |
|  <i>Molusco/ Molusk</i>   |  <i>Mostaza/ Mustard</i>      |

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,80€.

VAT NOT INCLUDED, SERVICE NOT INCLUDED, COVER CHARGE 3,80€

-Gazpacho andaluz con su guarnición de verduras en temporada. 15,00€  
Andalusian gazpacho with vegetables garnish in season.

-Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo de codorniz. 16,00€  
Salmorejo Cordobés with ham and quail egg.



-Tartár de atún con crema de vichisoisse. 29,50€  
Tuna tartare with vichisoisse cream.



-Ensalada de queso de oveja templada. 23,50€  
(Brotos de lechuga, mango, maíz, tomate cherry, manzana y cebolla caramelizada con vinagreta de manzana)  
Warm salad sheep cheese.

(Lettuce sprouts, mango fried corn, cherry tomato, apple and caramelized onions with apple vinaigrette)



-Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y piñones. 29,50€  
Beef carpaccio with rocket lettuce, parmesan and pine nuts.



-Aguacate con gambas, salsa cocktail y frutos secos. 25,00€  
Avocado with prawns, cocktail sauce and nuts.



-Ensalada de langosta tricolor, con mango, aguacate, tomate marinado 26,00€  
y salsa de frambuesa.

Tricolor lobster salad with mango, avocado, marinated tomato  
and raspberry sauce.



-Salmón marinado al eneldo con tartár de aguacate y blinis. 26,50€  
Dill marinated salmon with avocado tartar and blinis.



-Jamón Ibérico con pantumaca. 31,50€  
Iberian ham with bread tumaca.

## Prueba impresión Menú precios

- Sopa de pescado.  
Fish and sea food soup.



16,00€

- Crema de calabaza con costrones y parmesano.  
Pumpkin cream soup with croutons and parmesan.



15,50€

- Sopa de cebolla gratinada.  
Onion soup au gratin.



15,50€

- Crema de langosta con rape.  
Lobster cream soup with monkfish.



22,00€

- Espárragos naturales verdes o blancos, según mercado.  
Natural green asparagus or white, depending on market.

- Huevo poche con aceite de trufa, puré de patata y virutas de jamón.  
Poached egg with truffle oil, mashed potato and ham.



22,50€

- Gambas al Pil-Pil.  
Prawns Pil Pil.



22,50€

- Foie fresco al oporto con uvas.  
Fresh foie grass with port wine and grapes.



28,50€

- Vieras salteadas con ajo y cebollino con salsa de ostras y soja.  
Scallops sauteed with garlic and chives with soy sauce and rice vinegar.



26,00€

- Chipirones al grill con salsa fría de ajo y aceite.  
Grilled squid with cold garlic sauce and olive oil.



26,00€

## Prueba impresión Menú precios

# Carnes / Meats

-Chuletitas de cordero lechal al grill.  
Baby lamb chops grilled. 42,50€

-Solomillo de ternera grille.  
Beef fillet steak grilled. 46,50€

-Paletilla de cordero asado lechal estilo castellana.  
Roasted suckling lamb shoulder Castilian style. 44,50€

-Entrecot de vaca madura premiun al grill.  
Grilled beef premiun entrecot. 39,50€

- 1/2 Pato a la naranja.  
1/2 Duck with orange sauce. 39,50€

-Solomillo de Ávila con foie fresco al Pedro Ximénez.  
Veal fillet steak with fresh foie grass and Pedro Ximenez sauce. 46,50€

-Solomillo Strogonoff con su guarnición.  
Strogonoff fillet steak with garnish. 46,50€

-Chateaubrian para dos personas (por persona)  
Chateaubrian for two persons (per person) 47,50€

-Steak tartar preparado en mesa.  
Steak tartare prepared on the trolley. 47,50€

-Rabo de toro a la Cordobesa.  
Oxtail stew Cordoba style. 39,50€

Prueba impresión Menú precios

# Pescados y Mariscos / Fish and Seafoodshes

-Rodaballo grille con guarnición de risotto con curry y espárragos verdes. 42,50€  
Grille turbot with curry risotto and green asparagus.



-Rape rebozado (pixin) o grill con guarnición de crema de patata con 42,50€  
espárragos verdes y pimientos del piquillo a la plancha.  
Monkfish on batter (pixin) or grilled with creamy mash potatoes with  
green asparagus and piquillo pepper grille.



-Langostinos al Curry con arroz. 40,50€  
Curry king prawns with rice.



-Langostinos con salsa del piquillo. 40,50€  
King prawns with piquillo sauce.



-Vieras con ajos fritos, crema de patatas, 36,50€  
espárrago y virutas de jamón serrano.  
Scallops with garlic, cream potatoes and asparagus with serrano ham.



-Lomo de atún rojo con ratatui, soja y wasabi. 39,50€  
Red tuna steak with Ratatui, soja sauce and wasabi.



-Lubina a la sal para dos personas (Precio por persona) 44,00€  
Sea bass in salt for two persons (Price per person)



-Pescados del día, según mercado.  
Fish of the day, depending on market.



# Postres Caseros / Home made Desserts

-Coulant de chocolate con helado de vainilla.  
Coulant, warm Chocolate pudding with vanilla ice cream.



14,75€

-Crepes suzette (por persona).  
Crepes suzette (per person).



18,40€

-Tarta de limón casera con helado.  
Homemade Lemon Cake with ice-cream.



14,75€

-Strudel de manzana con helado de vainilla.  
Apple strudel with vanilla ice cream.



14,75€

-Creme brulee.  
Creme brulee.



14,75€

-Croquetas de chocolate con helado de pistacho.  
Chocolate croquettes with pistachio ice cream.



14,75€

-Sorbete de limón, natural, con cava o vodka.  
Lemon sorbet with, vodka, champagne or natural.

13,75€

-Profiteroles caseros.  
Home made profiterole.



14,75€

-Fruta roja flambeada con helado de vainilla (en temporada).  
Red fruits flambé with ice cream (in season)

19,70€

-Tabla de quesos variados.  
Assorted cheese board.



22,25€

-Fruta de temporada.  
Seasonal Fruit.



El Cortijo de Ramiro

Restaurante

Prueba impresión Menú precios

RR

## *Alérgenos/ Allergens*

- |  |  |
|--|--|
|  <i>Sulfitos/ Sulphites</i> |  <i>Huevo/ Egg</i>              |
|  <i>Cacahuete/ Peanut</i>   |  <i>Frutos Secos/ Nuts</i>      |
|  <i>Sésamo/ Sesame</i>      |  <i>Soja/ Soy</i>               |
|  <i>Pescado/ Fish</i>     |  <i>Cereal/ Cereal</i>        |
|  <i>Lácteo/ Dairy</i>     |  <i>Crustáceo/ Crustacean</i> |
|  <i>Molusco/ Molusk</i>   |  <i>Mostaza/ Mustard</i>      |

## **Prueba impresión Menú precios**

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO, CUBIERTO 3,80€.

VAT NOT INCLUDED, SERVICE NOT INCLUDED, COVER CHARGE 3,80€