



EL CORTIJO  
RESTAURANTE

## ENTRANTES

Jamón ibérico 100% raza cebo campo .....	22 €
Jamón ibérico 100% bellota .....	32 €
Tabla de jamón ibérico 100% y selección de quesos .....	22 €
Hummus de pimiento asado, nueces y sésamo con pan de pita artesano .....	9 €
Ensaladilla melosa de pulpo y mayonesa de escabeche (especialidad) .....	12 €
Huevos rotos con guanciale y parmesano .....	16 €
Croquetas artesanas de cecina y queso idiazábal (6 uds.) .....	12 €
Croquetas caseras de gambas al ajillo (6 uds.) .....	12 €
Bravas confitadas con mayonesa de chipotle y alioli de ajo asado .....	9 €
Parrillada de verduras .....	15 €

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Soliciten información a nuestro personal.*

## ENTRANTES DE LONJA

Almejas .....	18 €
Tellinas .....	16 €
Ortigas de mar rebozadas .....	18 €
Mejillones al vapor .....	10 €
Mejillones marinera .....	12 €
Gamba roja .....	26 €
Langostinos del terreno .....	24 €
Ostras al natural (ud) .....	5 €
Cigalas .....	24 €
Navajas .....	13 €
Espardeñas .....	34 €
Fritura de pescado .....	13 €
Pulpo al aceite de carbón .....	21 €
Calamar a la andaluza con mayonesa de lima .....	16 €

## ENSALADAS

<b>Queso de cabra</b> .....	14 €
Brotos frescos, tomate, frutos secos confitados al aceite de nuez, dulce de membrillo y queso de cabra tostado	
<b>Burrata</b> .....	12 €
Cama de burrata con cherrys asados, pistacho y mermelada de higos	
<b>Bogavante (especialidad)</b> .....	22 €
Brotos frescos, manzana, huevo, gamba, vinagreta y bogavante	

## ARROCES

Precio por ración / Mínimo dos raciones

<b>Arroz de pulpo, panceta y trigueros</b> .....	20 €
<b>Arroz del senyoret</b> .....	19 €
<b>Arroz de pato con setas de temporada y foie</b> .....	21 €
<b>Arroz cremoso de gamba roja (especialidad)</b> .....	25 €
<b>Arroz a banda (por encargo)</b> .....	38 €
<b>Arroz con bogavante</b> .....	25 €
<b>Fideuà (cabello de ángel)</b> .....	19 €

## PESCADOS

Lenguado a la plancha .....	24 €
Merluza de pincho con crema de guisantes y espárragos .....	22 €
Lubina al horno .....	24 €
Chuletitas de rodaballo en su pil pil .....	25 €

## CARNES

Solomillo de ternera con demiglace y salsa de setas .....	24 €
Short ribs de ternera a baja temperatura con parmentier de patata y su reducción .....	19 €
Magret de pato con puré de pera al vino tinto .....	24 €
Chuletas de cordero a la "madrileña" .....	21 €

Todos los platos principales vienen acompañados  
de guarnición de patata natural o verdura

## POSTRES

Tarta de queso cremosa de nutella .....	6 €
Torrija de galleta lotus con helado "salted caramel" .....	7 €
Brownie de pistacho con helado de chocolate blanco .....	7 €
Tiramisú de horchata y fartons .....	6 €

# CARTA DE VINOS

## VINOS BLANCOS

<b>Valdegalindo</b> .....	16 €
(D.O. Rueda) Verdejo	
<b>Pielas Doradas</b> .....	20 €
(D.O. Utiel Requena) Malvasía, Merseguera, Macabeo, Moscatel	
<b>Enate 234</b> .....	21 €
(D.O. Somontano) Chardonnay	
<b>Javier Sanz</b> .....	19 €
(D.O. Rueda) Verdejo	
<b>Gessami</b> .....	23 €
(D.O. Penedés) Muscat, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer	
<b>Mar de Frades</b> .....	27 €
(D.O. Rías Baixas) Albariño	
<b>Terras Gauda</b> .....	28 €
(D.O. Rías Baixas) Albariño, Caíño blanco, Loureiro	
<b>O Luar do Sil</b> .....	24 €
(D.O. Valdeorras) Godello	

## VINOS ROSADOS

<b>Ochoa Rosado de Lágrima</b> .....	19 €
(D.O. Navarra) Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Pasion de bobal</b> .....	17 €
(D.O. Utiel Requena) Bobal	

## VINOS TINTOS

<b>1000 Hojas Crianza</b> .....	16 €
(D.O. Rioja) Tempranillo, Garnacha	
<b>Parajes del Cabriel</b> .....	19 €
(D.O. Valencia) Bobal	
<b>Valdehermoso</b> .....	20 €
(D.O. Ribera del Duero) Tinta del país	
<b>Enate TS</b> .....	21 €
(D.O. Somontano) Tempranillo, Syrah	
<b>Sierra Cantabria</b> .....	27 €
(D.O. Rioja) Garnacha	
<b>Muga Crianza</b> .....	31 €
(D.O. Rioja) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	
<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> .....	40 €
(D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	
<b>Gaudium</b> .....	58 €
(D.O. Rioja) Tempranillo, Graciano	
<b>Flor de Pingus</b> .....	208 €
(D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	

## ESPUMOSOS

<b>Anna de Codorníu Brut Nature</b> .....	21 €
<b>Recaredo Terrers Brut Nature</b> .....	39 €
<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut</b> .....	85 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> .....	85 €



EL CORTIJO

RESTAURANTE