EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

SOFT DRINKS / WATER / JUICES
GAZEUSES / EAU / JUS DE FRUITS

AGUA 50CL	2,50€
AGUA 33CL CON GAS	2,50€
AGUA 1L	3,00€
AQUARIUS LIMÓN	2,50€
AQUARIUS NARANJA	2,50€
NESTEA	2,50€
NESTEA MARACUYÁ	2,50€
COCA COLA	2,50€
COCA COLA ZERO	2,50€
COCA COLA ZERO ZERO	2,50€
FANTA NARANJA	2,50€
FANTA LIMÓN	2,50€
TÓNICA	3,00€
ZUMO MELOCOTÓN	2,00€
ZUMO PIÑA	2,00€
ZUMO MANZANA	2,00€
ZUMO NARANJA	3,00€

BEERS AND SANGRIAS / BIÈRES ET SANGRIAS

VICTORIA TERCIO	2,50€
VICTORIA 0.0 TERCIO	2,50€
DAURA DAMM SIN GLUTEN TERCIO	2,50€
VICTORIA 0.0 TOSTADA TERCIO	2,50€
VICTORIA DIEZ ESPECIAL	2,50€
VICTORIA PASOS LARGOS	2,50€
SANGRÍA VASO	5,00€
SANGRÍA JARRA	12,00€
TINTO DE VERANO	4,50€

COFFEE AND TEA / CAFÉS ET THÉS

EXPRESSO	1,80€
SOLO	2,00€
CAFE CON LECHE	2,00€
MANCHADO	2,00€
CORTADO	2,00€
AMERICANO	2,00€
CAPUCHINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN	3,50€
CARAJILLO	2,80€
INFUSIONES	2,50€
TÉS	2,80€

APPETIZERS / APÉRITIFS

VERMOUTH LUSTAU	6,00€
VERMOUTH VENTURA 27	7.00€
APEROL	8,00€
KIR ROYAL	8,00€

WHISKY

JB	7,00€
DYC	7.00€
BALLANTINE'S	7,00€
JONNYE WALKER BLACK	7,00€
JACKS DANIELS	9,00€
MACALLAN	12,00€

GIN

LARIOS	7,00€
RIVERS EXOTIC	7.00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
BEEFEATER	7,00€
SEAGRAM´S	8,00€
TANQUERAY	8,00€
GIN 1895 (RONDA)	9,00€

RON / RHUM

BARCELÓ	7,00€
CACIQUE	7.00€
LEGENDARIO	7,00€
BACARDI	7,00€
HABANNA 7	9,00€

ALCOHOL-FREE / SANS ALCOOL

MANZANA	3,00€
MORA	3.00€
KIWI	3,00€

LLIQUORS / ESPRITS

ANÍS DULCE SECO	4,00€
LEMONCELLO	5.00€
LICOR DE HIERBAS	5,00€
BRANDY	5,00€
BAILEYS	5,00€
PACHARÁN ZOCO	5,00€
PACHARÁN RONDA	6,00€
CREMA DE RONDA	6,00€
AMARETTO	6,00€

HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

SWEET WINE / DES VINS GÉNÉREUX		
"MACARENA" MANZANILLA (LUSTAU, SANLUCAR DE BARRAMEDA)	3,00€	
"DON ZOILO" AMONTILLADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	4,00€	
"DON ZOILO" PALO CORTADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	6,00€	
FINO EN RAMA (REY FERNANDO DE CASTILLA, JEREZ)	6,00€	
"CATÓN" OLOROSO (ALVEAR, MONTILLA, MORILES)	8,00€	
SPARKLING WINE / VINS MOUSSEUX		
GI BRUT NATURE PEDRO XIMÉNEZ (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)		32,00€
CLOE BRUT NATUREN SAUVIGNON-BLANC (DOÑA FELISA, RONDA)		33,00€
FORLONG BRUT NATURE ANCESTRAL NATURAL DE PALOMINO (FORLONG, EL PUERTO DE SANTA MARÍA- CÁDIZ)		35,00€
WHITE WINES / VINS BLANCS		
VINO DE LA CASA	4,00€	
FINCA LA CAÑADA VERDEJO (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	4,00€	18,00€
CLOE CHARDONNAY (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€	20,00€
HUERTO DE LA CONDESA "VIOGNIER, MOSCATEL, PEDRO XIMÉNEZ, SAUVIGNON BLANC", RONDA		21,00€
RESILENCIA "VIOGNIER FERMENTADO EN BARRICA" (GONZALO BELTRÁN, RONDA)		22,00€
LUNARES (BODEGA LUNARES - RONDA)		22,00€
MIUT L'ASSEMBLAGE PEDRO XIMÉNEZ (TORO ALBALÁ, MONTILLA MORILES, CÓRDOBA		34,00€
SCHATZ CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA" (FREDERIC SCHATZ, RONDA)		45,00€
ROSÉ / VINS ROSÉS		
CLOE "GARNACHA" (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€	19,00€
RESILENCIA "MONASTRELL" (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	5,50€	23,00€
FRIZZANTE BLUM BY LAUS GARNACHA, BODEGA SOMONTANO		20,00€
BADMAN "MERLOT " (BADMAN WINES, RONDA)		27,00€

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

RED WINE / VINS ROUGES

VINO DE LA CASA	4,00€	
HUERTO DE LA CONDESA "SYRAH, GRACIANO, GARNACHA" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	5,50€	28,00€
SEIS + SEIS BARRICA "TEMPRANILLO-SYRAH" (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€	30,00€
DOBLE DOCE "CABERNET SAUVIGNON-MERLOT" (DOÑA FELISA, RONDA)		30,00€
PAGO EL ESPINO "PETIT VERDOT, SYRAH, TEMPRANILLO" (CORTIJO LOS AGUILARES RONDA)		30,00€
CRISTINA "MALBEC"(CONRAD-RONDA)		34,00€
ALTOCIELO "SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO"(LUNARES, RONDA)		35,00€
LA PALMERA "SYRAH" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)		35,00€
ARX "PETIT VERDOT, SYRAH, TINTILLA DE ROTA" (TESALIA-ARCOS DE LA FRONTERA-CÁDIZ)		37,00€
VETAS "SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT" (VETAS, RONDA)		55,00€

DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

BF MAESTRO "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (DOÑA FELISA, RONDA)	6,00€	
1927 "PEDRO XIMÉNEZ" (ALVEAR MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	5,50€	
EAST INDIA SOLERA "PALOMINO FINO, PEDRO XIMÉNEZ" (LUSTAU, JEREZ)	5,50€	
MOSCATEL NARANJA "VINO DE LICOR AROMATIZADO CON PIELES DE NARANJA CACHORREÑAS, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (MÁLAGA VIRGEN, FUENTE DE PIEDRA MÁLAGA)	6,00€	
NOCTILUCA "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA", NATURALMENTE DULCE (VIÑEDOS VERTICALES, AXARQUÍA, MÁLAGA)	6,00€	

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

STARTERS

COLD

WARM SEAFOOD SALAD WITH KING PRAWNS AND PIL-PIL SAUCE	**14,00€**
MIXED GREENS AND GOAT'S CHEESE SALAD CARAMELISED APPLE, TOASTED WALNUTS AND RED BERRY VINAIGRETTE	**14,00€**
TOMATO, BURRATA AND PESTO SALAD	**13,00€**
INÉS ROSALES CRISPBREAD TOAST RED TUNA, TRUFFLE CREAM, AVOCADO, SOY AND HONEY REDUCTION	**8,00€**
SMOKED SARDINE TOASTS (2 PIECES) AJO BLANCO (COLD ALMOND AND GARLIC SOUP), GREEN APPLE, CRUSHED ALMONDS AND LEMON ZEST	**6,00€**
MÁLAGA-STYLE SALAD	**9,00€**
ANDALUSIAN-STYLE POTATO SALAD	**5,00€**
IBERIAN HAM PLATTER CRYSTAL BREAD WITH TOMATO	**HALF PLATTER 13,00€** **WHOLE PLATTER 21,00€**
A SÉLECTION OF ANDAUSIAN CHEESE DRIED FRUITS AND JAM	**14,00€**

HOT

PATATAS BRAVAS FRIED POTATOES WITH SPICY BRAVA SAUCE	**9,00€**
TRUFFLED WILD ASPARAGUS WITH MANCHEGO CHEESE	**9,90€**
CONFIT ARTICHOKES (2 UNITS) BLACK OLIVE HUMMUS AND FOIE GRAS SHAVINGS	**10,00€**
ARTISAN IBERIAN HAM CROQUETTES (9 UNITS)	**10,00€**
HOMEMADE BEEF TENDERLOIN CROQUETTES WITH SHERRY (PEDRO XIMÉNEZ) (9 PIECES)	**10,00€**
CRISPY AUBERGINES WITH SUGAR CANE SYRUP	**6,00€**
ANDALUSIAN-STYLE POTATOES	**7,00€**
CLAMS IN SEAFOOD SAUCE	**13,00€**
CHORIZO COOKED IN RED WINE	**6,50€**
SPANISH VEGETABLE RATATOUILLE WITH FREE-RANGE EGGS	**6,50€**
TRUFFLED BROKEN EGGS WITH SPANISH HAM	**10,00€**

PAN SERVICE: PAN AND PICOS	**1,50€**

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

TRADITIONAL STEWS AND SOUPS

CHICKPEA AND SPINACH STEW	**7,50€**
TRADITIONAL ANDALUSIAN STEW WITH A MEAT SELECTION	**8,50€**
TRADITIONAL CHICKEN SOUP WITH CHOPPED HAM AND EGG	**6,50€**
CREAMY VEGETABLE SOUP	**6,50€**
TRADITIONAL PUJERRA SOUP	**6,50€**
TRADITIONAL SOUP WITH VEGETABLES, BREAD AND EGG	**6,50€**
TRADITIONAL ANDALUSIAN BREADCRUMBS WITH EGG	**6,50€**

MEAT

BEEF SIRLOIN MEDALLION ROBERT SAUCE, GLAZED BABY ONIONS, RUSTIC POTATOES AND WILD ASPARAGUS	**25,00€**
PORK CHEEK IN PORT SAUCE POTATO AND SHIITAKE MUSHROOMS PARMENTIER	**19,00€**
IBERIAN PORK PRESA SWEET POTATO CREAM, BIMI AND BABY POTATOES	**19,00€**
BEEF BURGER ROCKET, PAYOYO CHEESE, BACON JAM AND WHOLEGRAIN MUSTARD MAYONNAISE	**17,00€**
IBERIAN PORK TENDERLOIN SKEWER	**16,00€**
MEATBALLS IN ALMOND SAUCE WITH FRIED SLICED POTATOES	**16,00€**
IBERIAN PORK STRIPS WITH POTATOES	**17,00€**
XL BREADED VEAL FILLET STUFFED WITH HAM AND CHEESE (750 G) (FOR 2 PEOPLE)	**40,00€**

FISH

CONFIT SALT COD IN PIL-PIL SAUCE HOMEMADE PISTO (SPANISH VERSION OF RATATOUILLE), POTATO STRAWS, GARLIC OIL AND PAPRIKA	**19,00€**
GRILLED SALMON SQUID INK SPAGHETTI, VEGETABLES AND AMERICAN SAUCE	**18,00€**
BAKED SEA BASS SPINACH CREAM, VEGETABLES AND ROASTED POTATOES	**22,00€**
GRILLED OCTOPUS TRUFFLE PARMENTIER AND ROASTED CHERRY TOMATOES	**21,00€**
TUNA WITH SAUTÉED ONIONS AND POTATOES	**18,00€**
PAN SERVICE: PAN AND PICOS	**1,50€**

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISÙ WITH DARK COCOA	**7,00€**
FRIED MILK, ENGLISH CREAM, GLAZED BANANA AND VANILLA ICE CREAM	**7,00€**
CREAMY RICE PUDDING WITH CINNAMON ICE CREAM	**6,50€**
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM	**7,00€**
CONFIT PEARS WITH SEMI-WHIPPED CREAM	**6,50€**
CHEESECAKE WITH RASPBERRY JAM AND WHIPPED CREAM	**7,50€**
CARAMELISED SPANISH-STYLE FRENCH TOAST WITH ICE CREAM	**7,50€**

KIDS' MENUS

PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE	**9,00€**
CHICKEN DONUTS WITH FRENCH FRIES (2 PIECES)	**8,50€**
CRISPY CHICKEN BURGER WITH CHEDDAR CHEESE AND FRENCH FRIES	**8,50€**
COMBO PLATTERS 2 CHICKEN DONUTS, 4 MINI CROQUETTES, 2 MINI PIZZAS AND FRENCH FRIES	**16,00€**

KIDS' EXTRAS

- CHICKEN NUGGETS (8 PIECES) — **7,00€**
- TRADITIONAL SPANISH STEW CROQUETTES (6 PIECES) — **6,00€**
- MINI PIZZAS (4 PIECES) — **5,00€**

KIDS' DESSERTS

ARTISAN ICE CREAM FLAVOURS: VANILLA, CHOCOLATE OR STRAWBERRY	**3,50€**
SMURF ICE CREAM	**3,00€**
FRESH FRUIT CUP	**5,00€**
CREAMY YOGURT WITH SEASONAL FRUIT	**6,00€**

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

ENTRÉES

FROIDES

SALADE TIÈDE DE FRUITS DE MER AVEC LANGOUSTINES À LA SAUCE PIL-PIL	**14,00€**
SALADE DE POUSSES VERTES ET FROMAGE DE CHÈVRE POMME CARAMÉLISÉE, NOIX GRILLÉES ET VINAIGRETTE AUX FRUITS ROUGES	**14,00€**
SALADE DE TOMATE, BURRATA ET PESTO	**13,00€**
TARTINE INÉS ROSALES THON ROUGE, CRÈME À LA TRUFFE, AVOCAT, RÉDUCTION SOJA-MIEL	**8,00€**
TARTINE DE SARDINES FUMÉES (2 UNITÉS) AIL BLANC, POMME VERTE, AMANDE CONCASSÉE ET ZESTE DE CITRON	**6,00€**
SALADE TRADITIONNELLE DE MALAGA	**9,00€**
SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANDALOUSE	**5,00€**
PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE PAIN CROUSTILLANT À LA TOMATE	**DEMI-PORTION 13,00€** **PORTION ENTIÈRE 21,00€**
SÉLECTION DE FROMAGES ANDALOUS ACCOMPAGNÉS DE FRUITS SECS ET DE CONFITURE	**14,00€**

CHAUD

PATATAS BRAVAS	**9,00€**
ASPERGES VERTES GRILLÉES À LA TRUFFE ET AU FROMAGE "MANCHEGO"	**9,90€**
ARTICHAUTS CONFITS (2 UNITÉS) **HOUMOUS D'OLIVE NOIRE ET COPEAUX DE FOIE GRAS**	**10,00€**
CROQUETTES MAISON DE JAMBON IBÉRIQUE (9 PIÈCES)	**10,00€**
CROQUETTES DE FILET DE BŒUF ET AU PEDRO XIMÉNEZ (9 PIÈCES)	**10,00€**
AUBERGINES CROUSTILLANTES AU MIEL DE CANNE	**6,00€**
POMMES DE TERRE À L'ANDALOUSE	**7,00€**
PALOURDES À LA MARINIÈRE	**13,00€**
CASSOLETTE DE CHORIZO AU VIN	**6,50€**
PISTO DE LÉGUMES À L'ESPAGNOLE ET ŒUF FERMIER	**6,50€**
ŒUFS CASSÉS À LA TRUFFE ET AU JAMBON ESPAGNOL	**10,00€**

SERVICE DE PAIN : PAIN ET GRESSINS **1,50€**

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

RAGOÛTS ET SOUPES TRADITIONNELS

RAGOÛT DE POIS CHICHES AUX ÉPINARDS	**7,50€**
POT-AU-FEU ANDALOU TRADITIONNEL ACCOMPAGNÉ DE SES VIANDES	**8,50€**
SOUPE TRADITIONNELLE AU POULET, JAMBON ET ŒUF	**6,50€**
VELOUTÉ DE LÉGUMES	**6,50€**
SOUPE TRADITIONNELLE DE PUJERRA	**6,50€**
SOUPE TRADITIONNELLE AUX LÉGUMES, PAIN ET ŒUF	**6,50€**
MIGAS TRADITIONNELLES ANDALOUSES À L'ŒUF	**6,50€**

VIANDES

MÉDAILLON DE FILET DE VEAU SAUCE ROBERT, PETITS OIGNONS GLACÉS, POMMES DE TERRE RUSTIQUES ET ASPERGES VERTES	**25,00€**
JOUE DE PORC AU PORTO PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS SHIITAKE	**19,00€**
PRESA IBÉRIQUE CRÈME DE PATATE DOUCE, BIMI ET POMMES DE TERRE BABY	**19,00€**
HAMBURGER DE BŒUF ROQUETTE, FROMAGE "PAYOYO", CONFITURE DE BACON ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE ANCIENNE	**17,00€**
BROCHETTE DE FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE	**16,00€**
BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE AUX AMANDES, ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE EN RONDELLES FRITES	**16,00€**
LANIÈRES DE PORC IBÉRIQUE ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE	**17,00€**
CACHOPO XL DE VEAU PANÉ, FARCI AU JAMBON ET AU FROMAGE (750 G) (POUR 2 PERSONNES)	**40,00€**

POISSONS

CABILLAUD CONFIT ET PIL-PIL PISTO MAISON, POMMES DE TERRE PAILLE, HUILE D'AIL ET PAPRIKA	**19,00€**
SAUMON GRILLÉ SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SÈCHE, LÉGUMES ET SAUCE AMÉRICAINE	**18,00€**
BAR AU FOUR CRÈME D'ÉPINARDS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE RÔTIES	**22,00€**
POULPE GRILLÉ HACHIS PARMENTIER À L'HUILE DE TRUFFE ET TOMATES CERISES RÔTIES	**21,00€**
THON AUX OIGNONS CONFITS, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE	**18,00€**

SERVICE DE PAIN : PAIN ET GRESSINS **1,50€**

HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL

EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE AU CACAO AMER	**7,00€**
LAIT FRIT, CRÈME ANGLAISE, BANANE GLACÉE ET GLACE À LA VANILLE	**7,00€**
RIZ AU LAIT CRÉMEUX ET GLACE À LA CANELLE	**6,50€**
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE	**7,00€**
POIRES CONFITES À LA CHANTILLY	**6,50€**
CHEESECAKE TARTE À LA CONFITURE DE FRAMBOISES ET À LA CHANTILLY	**7,50€**
PAIN PERDU CARAMÉLISÉ ACCOMPAGNÉ DE GLACE	**7,50€**

MENUS ENFANTS

PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE	**9,00€**
DONUTS DE POULET ACCOMPAGNÉS DE FRITES (2 PIÈCES)	**8,50€**
HAMBURGER DE POULET CROUSTILLANT AU CHEDDAR, ACCOMPAGNÉ DE FRITES	**8,50€**
ASSIETTES COMPOSÉES 2 DONUTS DE POULET, 4 MINI-CROQUETTES, 2 MINI-PIZZAS ET FRITES	**16,00€**

SUPPLÉMENTS ENFANTS **7,00€**

- NUGGETS DE POULET (8 PIÈCES) **6,00€**
- CROQUETTE MAISON (6 PIÈCES) **5,00€**
- MINI-PIZZAS (4 PIÈCES)

DESSERTS ENFANTS

GLACES ARTISANALES PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE	**3,50€**
GLACE SCHTROUMPF	**3,00€**
COUPE DE FRUITS FRAIS	**5,00€**
YAOURT CRÉMEUX AUX FRUITS DE SAISON	**6,00€**

HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL
★ ★ ★ ★