

## MENU

---

Seleccione un primero, un segundo y un postre, entre los marcados con (\*p) en fechas pares o (\*i) fechas impares, 15,00 €  
*Select a first, second and dessert, including those marked with (\*p) in pairs dates or (\*i) odd dates*

MENÚ DEGUSTACIÓN “MÁLAGA 2016”/ *DEGUSTATION MENU* mínimo 2 personas 45,00 €  
*Una selección de nuestra carta, marcada con (#) / All plates marked with (#)*  
*El menú degustación deberá ser para toda la mesa ocupada como mínimo con 2 personas. El precio es por persona. /*  
*The degustation menu should be for the entire table occupied at least 2 people. The price is per person.*

## ENTRANTES / STARTERS

---

CREMA FRÍA DE TOMATE CON CRUJIENTE DE ALBAHACA (\*i) 10,70 €  
*COLD CREAM OF TOMATOE WITH CREAKING OF BASIL*

AJOBLANCO DE MELÓN Y PIÑONES CON ESPUMA DE UVA (\*p) 10,70 €  
*AJOBLANCO OF MELON AND PINE KERNELS WITH FOAM OF GRAPE*

ENSALADA DE RUCULA CON CHIP DE MOLLEJA, CREMA DE MANZANA Y LANGOSTINOS CON FRUTOS SECOS Y SOJA MIEL (#) 12,84 €  
*RUCULAS SALAD WITH CHIP OF GIZZARD, CREAM OF APPLE AND PRAWNS WITH DRY FRUITS AND SOYBEAN HONEY*

ENSALADA DE PIÑA CON KIKOS, LENTEJAS Y VINAGRETA DE CÍTRICOS 12,84 €  
*SALAD OF PINEAPPLE WITH KIKOS, LENTILS AND VINAIGRETTE OF CITRUS FRUITS*

MILHOJAS DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA GRATINADO 12,84 €  
*VEGETABLES WITH GOAT CHEESE GRATIN*

FOIE DE PATO CON BOUQUET DE HOJAS Y COULIS DE NARANJA (#) 19,00 €  
*DUCK FOIE WITH BOUQUET OF LEAVES AND COULIS OF ORANGE*

## PESCADOS / FISH

---

SALMÓN CON SALSA DE AZAFRÁN Y FETUCHINI AL PESTO (\*p) 14,00 €  
*SALMON WITH SAFFRON SAUCE AND FETUCHINI TO THE PESTO*

LUBINA ASADA SOBRE SOPITA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y JUDÍAS VERDES (\*i) 14,00 €  
*ROASTED SEA BASS ON WHITE ASPARAGUS AND GREEN BEANS SOUP*

MERO CON CHUTNEY DE TOMATE, ESPINACAS SALTEADAS Y ESPUMA DE CITRONELA (#) 14,50 €  
*MERE WITH TOMATOE CHUTNEY, SPINACH AND CITRONELAS FOAM*

LANGOSTINOS CON SALSA CURRY Y ARROZ SALVAJE 13,50 €  
*PRAWNS WITH CURRY SAUCE AND WILD RICE*

RISOTTO DE BONITO Y TOMATE 14,00 €  
*RISOTTO OF TUNA AND TOMATOE*

CANELONES DE CREPES RELLENOS DE RAPE CON MEJILLONES 14,00 €  
*ICICLES OF STUFFED CREPES OF SNUFF WITH MUSSELS*



Hotel Cortijo la Reina

CARNES / MEAT

---

SOLOMILLO IBERICO CON CENIZA DE PUERRO <i>IBERIAN SIRLOIN WITH LEEK ASH</i>	(*p)	15,00 €
SOLOMILLO DE BUEY <i>OX FILLET</i>	(#)	19,50 €
LOMO DE CERDO "LE MING" CON BAMBÚ Y PASTA <i>LOIN OF PORK "HIM MING" WITH BAMBOO AND PASTA</i>	(*i)	14,00 €
LOMO ALTO DE ENTRECOT CON TEXTURA DE HONGOS Y MELÓN A LA PLANCHA <i>HIGH LOIN OF ENTRECOTE WITH TEXTURE OF FUNGI AND MELON TO THE PLATE</i>		14,00 €
MUSLO DE PATO CONFITADO CON CALABAZA DULCE <i>PRESERVED DUCK LEGS</i>		14,00 €
MAGRET DE PATO LACADO CON MIEL DE CAÑA <i>MAGRET OF DUCK</i>		14,00 €
CHULETITAS DE CORDERO A LA MIEL Y MOSTAZA ANTIGUA <i>LAMB CHOP WITH HONEY AND OLD MUSTARD</i>		18,00 €

PLATOS PARA "PICOTEO" / *TIPYCAL DISHES TO SHARE*

---

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA GUIJUELO <i>CURED HAM FROM GUIJUELO</i>		19,26 €
QUESO CURADO DE OVEJA <i>CURED GOAT CHEESE</i>	9,00 €	18,00 € <i>1/2 rac</i>
SURTIDO IBÉRICO: QUESO CURADO, SALCHICHÓN Y CHORIZO IBÉRICO <i>IBERIAN ASSORTMENT</i>	9,00 €	16,05 € <i>1/2 rac</i>
CRUJIENTE DE MORCILLA DE BURGOS <i>CRISPY BLACK PUDDING FROM BURGOS</i>	9,00 €	16,05 € <i>1/2 rac</i>
TOSTA GRATINADA DE QUESO DE CABRA <i>GOAT CHEESE TOASTS GRILLED</i>	9,00 €	16,05 € <i>1/2 rac</i>
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE TERNERA O BACALAO <i>RED PEPPERS STUFFED WITH VEAL OR COD</i>		14,00 €

POSTRES / *DESSERTS*

---

MACEDONIA DE FRUTAS CON SORBETE DE LIMÓN <i>MACEDONIAN OF FRUITS WITH SHERBET OF LEMON</i>		5,99 €
CREPE CON CHOCOLATE Y CREMA INGLESA DE MENTA <i>CREPE WITH CHOCOLATE AND ENGLISH CREAM OF MINT</i>	(#) (*p)	5,99 €
COULAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE ARCO IRIS <i>HOT CHOCOLAT CAKE WITH ICE-CREAM</i>	(#) (*i)	5,99 €
TRIO DE CHOCOLATES, HELADO DE BROWNIE, CRUJIENTE DE CHOCOLATE AMARGO Y SOPITA DE CHOCOLATE BLANCO <i>CHOCOLATES TRIO, BROWNIES ICE CREAM, CREAKING BITTER CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE SOUP</i>		5,99 €