

BARBACOA A LA LUZ DE LA LUNA BARBECUE AT MOON LIGHT

ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Hummus con berenjenas asadas y aceite de sésamo (V)
Hummus with roasted eggplant and sesame oil

Gazpacho de temporada
Seasonal gazpacho

Ensalada verde con vinagreta de yogur griego y cilantro
Green salad with Greek yogurt and cilantro vinaigrette

Ensalada de perdiz en escabeche y granada
Marinated partridge salad with pomegranate

Salmón ahumado con su guarnición
Smoked salmon with its garnish

PRINCIPALES DE NUESTRA PARRILLA A ESCOGER MAIN ON THE GRILL TO CHOOSE

Rodaballo | *Turbot* (GF)

Brocheta de pulpo | *Octopus Skewer* (GF)

Zamburiñas | *Scallops*

Pollo picantón | *Baby chicken* (GF)

Costilla de cerdo lacadas con nuestra salsa especial
Glazed pork ribs with our special sauce

Corte asado de vaca | *Roasted beef cut*

GUARNICIONES | GARNISHES

Verduritas de la huerta salteadas | *Sautéed garden vegetables*

Patatas asadas con crema agria | *Roasted potatoes with sour cream*

SALSAS | SAUCES

Alioli | *Alioli*

Salsa barbacoa | *Barbecue sauce*

Mojo verde (perejil, ajo y aceite) | *Green mojo (parsley, garlic, and oil)*

POSTRES A ESCOGER | DESSERTS TO CHOOSE

Ensalada de frutas de temporada | *Seasonal fruit salad*

Tiramisú el Cortijo | *El Cortijo Tiramisu*

Selección de quesos artesanos con sus guarniciones (GF | VG)
Selection of artisan cheeses with condiments

70 €

Precio por persona. *Price per person*

Niños menores de 12 años – 45 €

Children under 12 years old – 45 €

(GF) Gluten Free | (VG) Vegetariano / *Vegetarian* | (V) Vegano / *Vegan*

Tenemos a su disposición el detalle de nuestra propuesta gastronómica del día en la que indicamos los alérgenos correspondientes a cada elaboración.
We have at your disposal the detail of our gastronomic proposal of the day in which we indicate the allergens corresponding to each preparation.