



**J<sup>EL</sup>INETE**  
RESTAURANTE GRILL

# SALADS

## ENSALADAS

### WARM GOAT'S CHEESE 16€

*Caramelized Onions & Seasonal Fruit*

#### QUESO DE CABRA

*Cebolla Caramelizada y Frutas de Estación*

### PRAWN, PINEAPPLE AND MELON 16€

*with Marie Rose Sauce*

#### ENSALADA GAMBAS, MELÓN Y PIÑA

*con Salsa Cóctel*

### "EL JINETE" SIGNATURE 18€

*Feta Cheese, Smoked Salmon,  
Prawns and Marie Rose Sauce*

#### DE LA CASA "EL JINETE"

*Queso Feta, Salmón Ahumado,  
Gambas y Salsa Rosa*

### CAPRESE 16€

*Buffalo Mozzarella, Avocado and Tomato*

#### CAPRESE

*Mozzarella de Búfala, Aguacate y Tomate*



# OUR BREADS

## NUESTRO PAN

GARLIC BREAD / WITH CHEESE 5€ / 6€

PAN CON AJO / CON QUESO

BREAD AND BUTTER 2,5€

PAN Y MANTEQUILLA

# BITES

## PICOTEO

FOIE MICUIT 19€

*with Cumberland Sauce*

FOIE MICUIT

*con Salsa Cumberland de Arándanos*

MANCHEGO CHEESE 22€

*Platter of Berrocal Cheese*

QUESO MANCHEGO

*Queso Viejo Berrocal de Oveja*

PLATTER OF JAMÓN IBERICO 22€

RACIÓN DE JAMÓN IBERICO

CHORIZO AND BLACK PUDDING 13€

*Creole Sausage from Benaoján*

CHORIZO Y MORCILLA

*Chorizo Criollo y Morcilla de Benaoján*

ARGENTINIAN MEAT PIES (2) 12€

*with Fried Padrón Peppers*

EMPANADAS ARGENTINAS (2)

*con Pimientos de Padrón Fritos*

# STARTERS

## ENTRADAS

### AVOCADO TARTARE 14€

*with Prawns and Marie Rose Sauce*

### TARTAR DE AGUACATE

*con Gambas y Salsa Cóctel*

### BEEF CARPACCIO 18€

*Rocket, Capers, Parmesan and Mustard*

### CARPACCIO DE TERNERA

*Rúcula, Alcaparras, Parmesano y Mostaza*

### FRIED CAMEMBERT 16€

*with Fruit Salad and Drizzled with Treacle*

### CAMEMBERT REBOZADO

*con Ensalada de Frutas y Miel de Caña*

### SAUTÉED ASPARAGUS 17€

*with Serrano Ham and Fried Egg*

### ESPÁRRAGOS SALTEADOS

*con Jamón Serrano y Huevo Frito*

### SOUP OF THE DAY 8€

*Gazpacho available in Summer*

### SOPA CASERA DEL DÍA

*Gazpacho disponible en Verano*

### FRIED CALAMARI 15€

### CALAMARES FRITOS

### FRIED SCAMPI 16€

*with Tartar Sauce*

### GAMBÓN EMPANADO

*con Salsa Tártara*

### GRATIN OF PRAWNS 14€

*Smoked Salmon, Mash & Mornay Sauce*

### GRATÉN DE GAMBAS

*Salmón Ahumado, Puré y Salsa Mornay*

### SPICY KING PRAWN PIL PIL 16€

*with Roasted Cherry Tomato*

### GAMBAS AL PIL PIL

*con Tomate Cherry Asado*

### COQUILLE ST. JACQUES 22€

*Scallops with Cheesy Mornay Sauce*

### CONCHA DE SANTIAGO

*Vieiras Gratinadas con Salsa Mornay*

### CHICKEN WINGS 14€

*with Bourbon Barbecue Sauce*

### ALITAS DE POLLO

*con Salsa Barbacoa al Bourbon*



EL  
**JINETE**  
RESTAURANTE GRILL

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO  
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

# THE GRILL

## LA PARRILLA

**FILLET STEAK** 34€  
+300gr

**SOLOMILLO DE TERNERA**  
+300gr

**FILLET STEAK ROSSINI** 38€  
served with Foie Gras,  
and Mushroom & Tarragon Sauce

**SOLOMILLO DE TERNERA ROSSINI**  
con Foie Gras, y Salsa de  
Champiñón y Estragón

**RIBEYE STEAK** 47€  
+700gr

**CHULETÓN DE BUEY**  
+700gr

**CHATEAUBRIAND** 72€  
with Mushroom and Tarragon Sauce  
+600gr Ideal for two

**CHATEAUBRIAND**  
con Salsa de Champiñón y Estragón  
+600gr Ideal para dos

**ENTRECOTE STEAK** 29€  
+300gr

**ENTRECOTE**  
+300gr

**CUBE ROLL ENTRECOTE** 37€  
Delicately Marbled +400gr

**ENTRECOTE CUBE ROLL**  
Delicadamente Veteado +400gr

**FILET MIGNON** +250gr 31€  
with Mushroom & Brandy Cream Sauce

**TOURNEDOS DE SOLOMILLO** +250gr  
con Salsa de Brandy y Champiñones

**MIXED GRILL** 29€  
Beef, Chicken, Pork, Lamb,  
Chorizo & Black Pudding

**PARRILLADA MIXTA**  
Ternera, Pollo, Cerdo, Cordero,  
Chorizo y Morcilla

**CHICKEN PIRI PIRI** 19€  
with Portuguese Style Piri Piri Sauce

**POLLO PIRI PIRI**  
con Salsa Portuguesa Piri Piri

**PORK FILLET** 19€  
with Pedro Ximenez and Sultana Sauce

**SOLOMILLO DE CERDO**  
con Salsa de Pedro Ximenez y Sultanas

**PORK SPARE RIBS** 18€  
with Bourbon Barbecue Sauce

**COSTILLAS DE CERDO**  
con Salsa Barbacoa al Bourbon

**LAMB CHOPS** 25€

**CHULETAS DE CORDERO**

**RACK OF LAMB** 36€

**CARRÉ DE CORDERO LECHAL**

@eljinetelacala



# KITCHEN LA COCINA

**KNUCKLE OF PORK** 24€  
*with Apple Sauce*

**CODILLO DE CERDO**  
*con Salsa de Manzana*

**CALF'S LIVER** 20€  
*Sauteéd with Bacon and Onions*

**HIGADO DE TERNERA**  
*Salteado con Beicon y Cebolla*

**BEEF STROGANOFF** 20€  
*served with Rice and Vegetables*

**STROGANOFF DE TERNERA**  
*con Arroz y Verdura*

**SPINACH & RICOTTA TORTELLONI** 16€  
*with Pesto Sauce*

**TORTELLONI REQUESÓN Y ESPINACAS**  
*con Salsa de Pesto*

**BAULETTI** 16€  
*with Sheep Ricotta and Pistachios*

**BAULETTI**  
*con Ricotta de Oveja y Pistachos*

## EXTRAS

**PEPPER, MUSHROOM, BÉARNAISE  
TARRAGON OR ROQUEFORT SAUCE 3€**  
**PIMIENTA, CHAMPIÑÓN, BEARNESA,  
ESTRAGÓN O ROQUEFORT 3€**

**SAUTEED ONIONS OR MUSHROOMS 5,5€**  
**CEBOLLA O CHAMPIÑONES SALTEADOS 5,5€**

**PORTION OF CHIPS 4,5€**  
**RACIÓN DE PATATAS FRITAS 4,5€**

*“Tradición  
y buen  
hacer  
culinario”*



**MAIN COURSES SERVED WITH  
POTATO AND VEGETABLE OF THE DAY.  
2,5€ TO CHANGE GARNISH.**

**PLATOS PRINCIPALES ACOMPAÑADOS  
DE PATATA Y VERDURA DEL DÍA.  
2,5€ PARA CAMBIAR GUARNICIÓN.**

# FISH PESCADO

**BAKED SALMON FILLET** 22€

*Marinated in Herbs, Olive Oil & Lemon*

**SALMÓN AL HORNO**

*Marinado con Hierbas,  
Aceite de Oliva y Limón*

**GRILLED SEA BASS** 26€

*A Mediterranean Classic*

**LOMO DE LUBINA**

*Un clásico del Mediterráneo*

**FILLETS OF SOLE EN PAPILOTE** 23€

*Prawns, Vegetables & Garlic Butter*

**FILETE DE LENGUADO EN PAPILOTE**

*Gambas, Verduras y Mantequilla  
de Ajo y Hierbas*

**FILLETS OF SOLE "AU GRATIN"** 25€

*Prawns, Smoked Salmon and  
Creamy Mash*

**LENGUADO GRATINADO**

*Gambas y Salmon Ahumado con  
Puré de Patata y Salsa de Queso*

[@eljinetelacala](#)

**EL  
JINETE**  
RESTAURANTE GRILL

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

*“Author’s  
Cuisine  
with no  
borders”*



For information on allergies and allergenic substances, don't hesitate to ask our staff members.

Para información relevante a alergias e intolerancias alimentarias, no dude en consultar con nuestro personal.

# GOURMET PIZZAS

## PIZZAS GOURMET

### MARGARITA

*Tomato, Mozzarella, Olives and Basil*

*Tomate, Mozzarella, Aceitunas y Albahaca*

14€

### EL JINETE

*Pamplona Chorizo, Stracciatella,  
Basil, Chili Oil and Olives*

*Chorizo de Pamplona, Stracciatella,  
Albahaca, Aceite de Chiles y Aceitunas*

16€

### PORTOBELLO

*Mushrooms, Caramelized Red  
Onion & Parmesan*

*Champiñones, Cebolla Roja  
Caramelizada y Parmesano*

16€

### SALMON

*Smoked Salmon, Burrata, Arugula,  
Capers, Pumpkin Seeds and Pesto*

*Salmón Ahumado, Burrata, Rúcula,  
Alcaparras, Semillas de Calabaza y Pesto*

22€



# KIDS NIÑOS

### CHICKEN FILLET OR NUGGETS

10€

FILETE DE POLLO O NUGGETS

### CHILDREN'S ENTRECOTE 150g

15€

ENTRECOTE PARA NIÑOS 150gr

### HOMEMADE BEEF BURGER

13€

*with Tomato, Lettuce and Cheese*

HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA

*con Tomate, Lechuga y Queso*

### FISH AND CHIPS

10€

*Hake in Breadcrumbs*

FILETES DE PESCADO EMPANADOS

*Filetes de Merluza Empanada*

### TOMATO SPAGHETTI

10€

TALLARINES CON SALSA DE TOMATE



# DESSERTS POSTRES

**APPLE PIE** 9€

*with Vanilla Ice Cream*

**TARTA DE MANZANA**  
*con Helado de Vainilla*

**HOT CHOCOLATE FONDANT** 12€

*with Hints of Orange and Mint Ice Cream*

**COULANT DE CHOCOLATE**  
*con Toques de Naranja y Helado de Menta*

**BANANA AND RUM TRIFLE** 8€

*with Dulce de Leche*

**PUDÍN DE BANANA Y RON**  
*con Dulce de Leche*

**MERENGUE NEST** 9€

*Vanilla Ice Cream and Cherry Liqueur*

**NIDO DE MERENGUE**  
*Helado de Vainilla y Licor de Cereza*

**CHOCOLATE BROWNIE (GLUTEN FREE)** 9€

*with Vanilla Ice Cream*

**BROWNIE DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN)**  
*con Helado de Vainilla*

“*The  
cherry  
on top*”



**FRESH PINEAPPLE** 10€

*Coconut Ice Cream and Mango Coulis*

**PIÑA FRESCA**  
*Helado de Coco y Coulis de Mango*

**CHEESEBOARD** 22€

*with Crackers and Quince Jelly*

**TABLA DE QUESOS**  
*con Tostadas y Dulce de Membrillo*

**STRAWBERRIES AND CREAM** 9€

*The Classic*

**FRESAS CON NATA**  
*Un Clásico*

**CHEESECAKE** 8€

*With Red Fruit Macerated in Liqueur*

**TARTA DE QUESO**  
*Con Frutas Maceradas en Licor*

**ICE CREAM SCOOP** 3€

*Different Flavours Available*

**BOLA DE HELADO**  
*Diferentes Sabores a Elegir*

# Lunch Menu

27€ Available from 13:00 to 15:00

## STARTERS

### SOUP OF THE DAY

*Hot or Cold*

### WARM GOAT'S CHEESE SALAD

*with Caramelized Onion & Seasonal Fruit*

### FOIE MOUSSE

*with Cumberland Sauce*

### CHICKEN WINGS

*with Bourbon Barbecue Sauce*

### PRAWNS PIL PIL

*with Roasted Cherry Tomato*

### ARGENTINIAN MEAT PIE

*with Grilled Chorizo*

### CAESAR SALAD

*Chicken, Bacon and Parmesan*

## EXTRAS

PEPPER, MUSHROOM, BÉARNAISE  
TARRAGON OR ROQUEFORT SAUCE

3€

SAUTEED ONIONS OR MUSHROOMS

5,5€

PORTION OF CHIPS

4,5€

MAIN COURSES SERVED WITH  
POTATO AND VEGETABLE OF THE DAY  
2,5€ TO CHANGE GARNISH

VAT INCLUDED

SERVICE CHARGE NOT INCLUDED

## MAIN COURSES

### PORK RIBS

*with Bourbon Barbecue Sauce*

### ITALIAN STYLE CHICKEN SCHNITZEL

*Tomato Sauce and Melted Parmesan*

### PAN FRIED CALF'S LIVER

*with Onion and Bacon*

### CHARGRILLED ENTRECOTE

*200 gr*

### OVEN BAKED FILLET OF HAKE

*Gratined with Cheese Sauce & Piquillo Peppers*

### SPINACH & RICOTTA TORTELONI

*with Basil Pesto*

### BAULETTI

*with Sheep Ricotta and Pistachios*

## DESSERTS

### APPLE PIE

*with Vanilla Ice Cream*

### BANANA AND RUM TRIFLE

*with Dulce de Leche*

### MERENGUE NEST

*Vanilla Ice Cream and Cherry Liqueur Sauce*

### MANCHEGO CHEESE

*with Crackers and Quince Jelly*

### CHEESECAKE

*with Red Fruits Macerated in Brandy*

# Menú de Almuerzo

27€ Disponible de 13:00 a 15:00

## ENTRANTES

### SOPA DEL DÍA;

*Caliente o Fria*

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA

*Cebolla Caramelizada y Frutas de Estación*

### MOUSSE DE FOIE

*con Salsa Cumberland de Arándanos*

### ALITAS DE POLLO

*con Salsa de Barbacoa al Bourbon*

### PIL PIL DE LANGOSTINOS

*con Tomates Cherry Asados*

### EMPANADA ARGENTINA

*y Chorizo a la Parrilla*

### ENSALADA CÉSAR

*Pollo, Beicon y Parmesano*

## EXTRAS

SALSA PIMIENTA, CHAMPIÑÓN,  
BEARNESA, ESTRAGÓN O ROQUEFORT

3€

CEBOLLA O CHAMPIÑONES SALTEADOS

5,5€

RACIÓN DE PATATAS FRITAS

4,5€

## PRINCIPALES

### COSTILLA DE CERDO

*Con Salsa Barbacoa Al Bourbon*

### MILANESA DE POLLO ESTILO ITALIANO

*Salsa de Tomate Provenzal y Queso Parmesano*

### HÍGADO DE TERNERA A LA PLANCHA

*con Cebollas y Beicon*

### ENTRECOTE A LA PARRILLA

*200gr*

### MERLUZA GRATINADA

*en Salsa de Queso y Pimientos del Piquillo*

### TORTELONI DE ESPINACAS Y REQUESÓN

*al Pesto de Albahaca*

### BAULETTI

*con Ricotta de Oveja y Pistachos*

## POSTRE

### TARTA DE MANZANA

*con Helado de Vainilla*

### PUDÍN DE BANANA Y RON

*con Dulce de Leche*

### NIDO DE MERENGUE

*Helado de Vainilla y Salsa de Licor de Cereza*

### QUESO MANCHEGO

*con Tostadas y Dulce de Membrillo*

### TARTA DE QUESO

*Con Frutas Maceradas en Brandy*

PLATOS PRINCIPALES ACOMPAÑADOS  
DE PATATA Y VERDURA DEL DÍA.  
2,5€ PARA CAMBIAR GUARNICIÓN.

IVA INCLUIDO  
SERVICIO NO INCLUIDO

**J**<sup>EL</sup>**INETE**  
RESTAURANTE GRILL

