

^{EL}
JINETE
RESTAURANTE GRILL

SALADS

ENSALADAS

WARM GOAT'S CHEESE

17€

*seasonal fruit, caramelized onions,
nuts and seeds*

QUESO DE CABRA

*frutas de estación, cebolla
caramelizada nueces y semillas*

PRAWN, PINEAPPLE AND MELON

17€

with marie rose sauce

ENSALADA GAMBAS, MELÓN Y PIÑA

con salsa cóctel

"EL JINETE" SIGNATURE

19€

*feta cheese, smoked salmon,
prawns and marie rose sauce*

DE LA CASA "EL JINETE"

*queso feta, salmón ahumado,
gambas y salsa cóctel*

CAPRESE

18€

*buffalo mozzarella, avocado,
tomato & basil pesto*

CAPRESE

*mozzarella de búfala, aguacate,
tomate y pesto de albahaca*



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

MANCHEGO CHEESE

24€

platter of berrocal cheese

QUESO MANCHEGO

queso viejo berrocal de oveja

PLATTER OF JAMÓN IBÉRICO

22€

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO

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 17€

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€

cumberland sauce and drizzled with treacle

CAMEMBERT REBOZADO

con cumberland de arándanos 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 / GAZPACHO 8€

SOPA CASERA / GAZPACHO

FRIED CALAMARI 16€

with ali oli

CALAMARES FRITOS

con alioli

FRIED SCAMPI 16€

with tartar sauce

GAMBÓN EMPANADO

con salsa tártara

GRATIN OF PRAWNS 16€

smoked salmon, mash & mornay sauce

GRATÉN DE GAMBAS

salmón ahumado, puré y salsa mornay

SPICY KING PRAWN PIL PIL 17€

with roasted cherry tomato

GAMBAS AL PIL PIL

con tomate cherry asado

COQUILLE ST. JACQUES 23€

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 and tarragon sauce

SOLOMILLO DE TERNERA ROSSINI

con foie gras, y salsa de
champiñón y estragón

RIBEYE STEAK 49€

+700gr

CHULETÓN DE BUEY

+700gr

CHATEAUBRIAND +600gr 72€

with mushroom and tarragon sauce,
ideal for two

CHATEAUBRIAND +600gr

Con salsa de champiñón y estragón,
ideal para dos

ENTRECOTE STEAK +300gr 31€

ENTRECOTE DE TERNERA +300gr

CUBE ROLL ENTRECOTE +400gr 39€

delicately marbled

ENTRECOTE CUBE ROLL +400gr

delicadamente vetado

FILET MIGNON +250gr 33€

with mushroom and brandy
cream sauce

TOURNEDOS DE SOLOMILLO +250gr

con salsa de brandy
y champiñones

MIXED GRILL 31€

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 22€

with Pedro Ximenez and sultana sauce

SOLOMILLO DE CERDO

con salsa de Pedro Ximenez y sultanas

PORK SPARE RIBS 20€

with bourbon barbecue sauce

COSTILLAS DE CERDO

con salsa barbacoa al bourbon

LAMB CHOPS 27€

CHULETAS DE CORDERO

RACK OF LAMB 36€

CARRÉ DE CORDERO LECHAL



KITCHEN LA COCINA

KNUCKLE OF PORK

with apple sauce

25€

CODILLO DE CERDO

con salsa de manzana

CALF'S LIVER

*sauteéd with bacon and onions,
served with gravy*

22€

HIGADO DE TERNERA

*salteado con beicon y cebolla,
con salsa gravy*

BEEF STROGANOFF

served with rice and vegetables

20€

STROGANOFF DE TERNERA

con arroz y verdura

SPINACH & RICOTTA TORTELLONI

with pesto sauce

17€

TORTELLONI REQUESÓN Y ESPINACAS

con salsa de pesto

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€
JACKET POTATO WITH ALI OLI 5€

PATATA AL HORNO 5€

SIDE SALAD 5€
ENSALADA MIXTA 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

23€

marinated in herbs, olive oil and lemon

SALMÓN AL HORNO

*marinado con hierbas,
aceite de oliva y limón*

GRILLED SEA BASS

30€

a mediterranean classic

LOMO DE LUBINA

un clásico del mediterráneo

FILLETS OF SOLE EN PAPILLOTE

25€

prawns, vegetables & garlic butter

FILETE DE LENGUADO EN PAPILLOTE

*gambas, verduras y mantequilla
de ajo y hierbas*

FILLETS OF SOLE "AU GRATIN"

27€

*prawns, smoked salmon,
creamy mash & mornay sauce*

LENGUADO GRATINADO

*gambas y salmón ahumado con
puré de patata y salsa mornay*

*"Author's
Cuisine
with no
borders"*



IF ORDERING MAIN COURSES ONLY
DURING PEAK HOURS, THERE MAY BE
A MINIMUM WAIT OF 45 MINUTES.

*Each dish is freshly prepared to ensure
the best possible experience.*

SI SE SOLICITAN ÚNICAMENTE PLATOS
PRINCIPALES EN HORAS PUNTA,
EL TIEMPO DE ESPERA PUEDE SER
DE AL MENOS 45 MINUTOS.

*Preparamos nuestros platos al momento
para garantizarle una experiencia de calidad.*

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, and olives
tomate, mozzarella, y aceitunas

15€

EL JINETE

pamplona chorizo, chili oil,
mozzarella di bufala and olives
*chorizo de pamplona, aceite de chiles
mozzarella di bufala y aceitunas*

17€

PORTOBELLO

mushrooms, caramelized red
onion & parmesan
*champiñones, cebolla roja
caramelizada y parmesano*

17€

SALMON

smoked salmon, mozzarella di bufala,
arugula, capers, pumpkin seeds and pesto
*salmón ahumado, mozzarella di bufala,
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

with vanilla ice cream

9€

TARTA DE MANZANA

con helado de vainilla

HOT CHOCOLATE FONDANT

with hints of orange and mint ice cream

12€

COULANT DE CHOCOLATE

con toques de naranja y helado de menta

BANANA AND RUM TRIFLE

with cream cheese and dulce de leche

9€

PUDÍN DE BANANA Y RON

con queso crema y dulce de leche

MERENGUE NEST

vanilla ice cream and cherry liqueur

9€

NIDO DE MERENGUE

helado de vainilla y licor de cereza

CHOCOLATE BROWNIE (GLUTEN FREE)

with vanilla ice cream

9€

BROWNIE DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN)

con helado de vainilla

“The
cherry
on top”



FRESH PINEAPPLE

coconut ice cream and mango coulis

11€

PIÑA FRESCA

helado de coco y coulis de mango

CHEESEBOARD

with crackers and quince jelly

22€

TABLA DE QUESOS

con tostadas y dulce de membrillo

STRAWBERRIES AND CREAM

the classic

9€

FRESAS CON NATA

un clásico

CHEESECAKE

with red fruit macerated in liqueur

8€

TARTA DE QUESO

con frutos rojos macerados en licor

ICE CREAM SCOOP

different flavours available

3€

BOLA DE HELADO

diferentes sabores a elegir

Lunch Menu

30€ Available from 14:00 to 16:00 on weekdays

STARTERS

SOUP OF THE DAY / GAZPACHO

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

EXTRAS

PEPPER, MUSHROOM, BÉARNAISE
TARRAGON OR ROQUEFORT SAUCE 3€

SAUTEED ONIONS OR MUSHROOMS 5,5€

PORTION OF CHIPS 4,5€

JACKET POTATO WITH ALI OLI 5€

SIDE SALAD 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

*gratineed with cheese sauce
and piquillo peppers*

SPINACH & RICOTTA TORTELONI

with basil pesto

DESSERTS

APPLE PIE

with vanilla ice cream

BANANA AND RUM TRIFLE

with cream cheese and dulce de leche

MERENGUE NEST

vanilla ice cream and cherry liqueur sauce

CHEESECAKE

with red fruits macerated in liqueur

ICE CREAM SCOOP

different flavours available

FOR GROUPS OF 15 GUESTS OR MORE,
PLEASE ASK US ABOUT OUR GROUP MENUS.

Menú de Almuerzo

30€ Disponible de 14:00 a 16:00 entre semana.

ENTRANTES

SOPA DEL DÍA / GAZPACHO

caliente o fría

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

con chorizo a la parrilla

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

EXTRAS

SALSA PIMIENTA, CHAMPIÑÓN,
BEARNESA, ESTRAGÓN O ROQUEFORT 3€

CEBOLLA O CHAMPIÑONES SALTEADOS 5,5€

RACIÓN DE PATATAS FRITAS 4,5€

PATATA AL HORNO CON ALIOLI 5€

ENSALADA MIXTA 5€

POSTRE

TARTA DE MANZANA

con helado de vainilla

PUDÍN DE BANANA Y RON

con queso crema y dulce de leche

NIDO DE MERENGUE

helado de vainilla y salsa de licor de cereza

TARTA DE QUESO

con frutos rojos macerados en licor

BOLA DE HELADO

diferentes sabores a elegir

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

IVA INCLUIDO
SERVICIO NO INCLUIDO

PARA GRUPOS DE 15 COMENSALES O MÁS,
CONSULTE NUESTROS MENÚS DE GRUPO.

^{EL}
JINETE
RESTAURANTE GRILL