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 veteado

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 25€
with apple sauce
CODILLO DE CERDO
con salsa de manzana

CALF´S LIVER 22€
sauteéd with bacon and onions, served with gravy
HIGADO DE TERNERA
salteado con beicon y cebolla, con salsa gravy

BEEF STROGANOFF 20€
served with rice and vegetables
STROGANOFF DE TERNERA
con arroz y verdura

SPINACH & RICOTTA TORTELLONI 17€
with pesto sauce
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

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.

"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 15€
tomato, mozzarella, and olives
tomate, mozzarella, y aceitunas

EL JINETE 17€
pamplona chorizo, chili oil, mozzarella di bufala and olives
chorizo de pamplona, aceite de chiles mozzarella di bufala y aceitunas

PORTOBELLO 17€
mushrooms, caramelized red onion & parmesan
champiñones, cebolla roja caramelizada y parmesano

SALMON 22€
smoked salmon, mozzarella di bufala, arugula, capers, pumpkin seeds and pesto
salmón ahumado, mozzarella di bufala, rúcula, alcaparras, semillas de calabaza y pesto



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 9€
with cream cheese and dulce de leche
PUDÍN DE BANANA Y RON
con queso crema y 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 11€
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 frutos rojos macerados en licor

ICE CREAM SCOOP 3€
different flavours available
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

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

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€

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

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

VAT INCLUDED
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED

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 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
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