

🍌🍌 POSTRES / DESSERTS

Todos nuestros postres contienen leche y huevo / All our desserts contain milk & egg

FLAN DE HUEVO CAMPERO ... 5,00 Country Egg Flan	FLAN DE CASTAÑA DEL GENAL 5,50 Campana del Genal Flan
FLAN DE QUESO PAYOYO ... 5,00 Payoyo Cheese Flan	NATILLA DE VAINILLA Y CANELA 5,00 Vanilla and Cinnamon Custard
TARTA TRES CHOCOLATES . 5,00 Three Chocolate Cake	TORRIJAS DE SIEMPRE CON HELADO . 6,00 Milk Soaked Fried Bread with Ice Cream
ARROZ CON LECHE 5,00 Rice Pudding	FLAN DE TURRÓN JIJONA 🍌 6,00 Jijona Nougat Flan

ENSALADAS / SALADS

BENAGUÁ 🍌 12,50 Pimientos Asados, Langostinos, Guindilla, Ajo y Queso de Cabra Gratinado. Roasted Peppers, Prawns, Chilli, Garlic and Gratin Goat Cheese.	
EL FRAILE 🍌🍌 12,50 Rúcula, Tomate, Carne de Membrillo, Frutos Secos y Queso de Cabra. Arugula Lettuce, Tomato, Quince Jelly, Nuts and Goat Cheese.	
LA DEL CHEF 13,00 Pimientos Asados, Naranjas, Espárragos y Bacalao. Roasted Peppers, Oranges, Asparagus and Cod.	
LAS CANCHAS 🐟 12,00 Pimientos Asados, Salmón, Anchoas y Espárragos. Roasted Peppers, Salmon, Anchovies and Asparagus.	
CERRO GORDO 🐟 12,00 Tomate, Palmito, Espárragos y Ventresca de Atún. Tomato, Heart of Palm, Asparagus and Tuna Belly.	
MACUCA 🐟 10,00 Pasta, Maíz, Atún y Salsa Rosa. / Pasta, Corn, Tuna and Rosé Sauce.	
LOS HOYOS 🐟 10,00 Garbanzos, Huevo, Cebolla y Atun. / Chickpeas, Egg, Onion and Tuna.	
LAS PILAS 🍌🍌 10,00 Lechuga, Frutos Secos, Queso, Piña y Salsa César. Lettuce, Nuts, Cheese, Pineapple and Caesar Sauce.	
FUENTECILLA 🍌🐟 10,00 Tomate, Queso, Anchoas, Cebolla y Orégano. Tomato, Cheese, Anchovies, Onion and Oregano.	
SALITRE 🐟🍌 10,00 Lechuga, Tomate, Aguacate, Atún y Huevo. Lettuce, Tomato, Avocado, Tuna and Egg.	
PUERTO LAS HERAS 🍌 12,00 Puerros a la Brasa, Rulo de Cabra y Salsa Romesco. Grilled Leeks, Goats Cheese & Romesco Sauce.	

BODEGA / WINE CELLAR

VINO DE LA CASA TINTO	15,00
House Red Wine	
VINO DE LA CASA BLANCO	15,00
House White Wine	
PROTOS ROBLE	19,00
PROTOS CRIANZA	26,00
EMILIO MORO	32,00
CEPA 21	32,00
RAMÓN BILBAO VERDEJO	19,00
MARQUÉS DE CÁCERES ROBLE	19,00
MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA	32,00
CUNÉ RIOJA	19,00
CUNÉ RIVERA	19,00
BARBADILLO	16,00
TIERRA BLANCA	17,00
SITIAL ROBLE	14,00
FAUSTINO VERDEJO	17,00
VERDEJO VIÑA ALBALI	16,00
ÁRABE	16,00
LAMBRUSCO	12,00
PEÑASCAL ROSADO	12,00



ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

QUESO CURADO 	19,00
Cured Cheese	
JAMÓN IBÉRICO	20,00
Iberian Ham	
SURTIDO IBÉRICO	19,00
Iberian Ham	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 	19,00
Anchovies from the Cantabrian Sea	
TOMATE ALIÑADO	8,00
Seasoned Tomato	

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

ALBÓNDIGAS DEL CHEF   	12,00
The Chef's Meatballs	
BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA 	11,00
Fried Aubergine with Cane Honey	
QUESO CAMEMBERT CON MERMELADA 	10,00
Cambember Cheese with Marmalade	
GAMBAS AL AJILLO 	12,00
Prawns with Garlic	
GAMBAS PIL-PIL 	12,00
Pil-Pil Prawns	
PULPO A LA PARRILLA 	23,00
Grilled Octopus	
PULPO A LA GALLEGA 	23,00
Octopus Galician Style	
CROQUETAS DE RABO CON ALIOLI   	13,00
Oxtail Croquettes with Garlic Mayonnaise	
CROQUETAS DE PUCHERO   	12,00
Stew Croquettes	
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON MORCILLA	10,00
Piquillo Peppers with Blood Sausage	
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON BACALAO 	12,00
Piquillo Peppers with Cod Fish	

REVUELTOS DEL CHEF THE CHEF'S SCRAMBLED EGGS

DE PATATAS, GAMBAS Y ALIOLI  	15,00
With Potatoes, Prawns & Garlic Mayonnaise	
DE SETAS CON IBÉRICO 	13,00
With Wild Mushrooms & Iberian Ham	
DE PATATAS, JAMÓN Y QUESO  	12,00
With Potatoes, Ham & Cheese	
DE PATATAS Y CUATRO QUESOS  	10,00
With Potatoes & Four Cheeses	
DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y RULO DE CABRA  	8,00
Caramelized Onion & Goats Cheese	

CUCHARA / SPOON DISHES

SOPA DE PICADILLO Fideo, jamón y huevo.....	7,50
Bone Stock Soup with Noodles, Ham & Boiled Egg	
SOPA DE AJO Garlic Soup	8,00
SOPA DE CEBOLLA Onion Soup.....	8,00
GAZPACHO CALIENTE Hot Gazpacho.....	8,50
CALLOS Tripe.....	9,00
FABADA Bean Stew	9,00
SALMOREJO - PORRA Thick Gazpacho	7,50

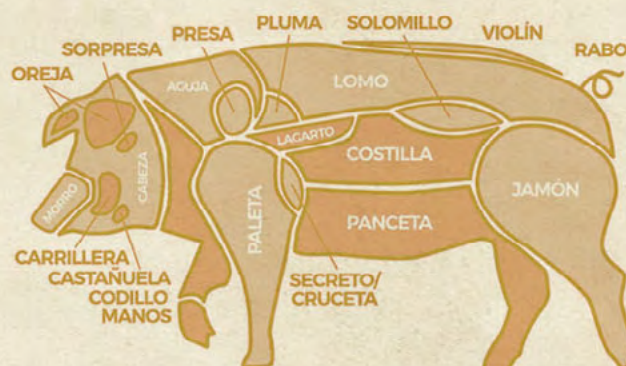
PESCADOS / FISH

BACALAO A LA VIZCAÍNA  Biscayan-style cod.....	18,00
BACALAO AL PIL-PIL  Pil-Pil Cod	20,00
PEZ ESPADA  Sword Fish	18,00
SALMÓN  Salmon	19,00
CALAMAR A LA PLANCHA  Grilled Squid	40,00
CALAMAR FRITO  Fried Squid.....	40,00
ROSADA  White Fish.....	18,00
BOQUERONES FRITOS  Fried Anchovies	14,00

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS

Todos los platos llevarán patatas y verduras / Dishes are served with chips and vegetables

PRESA IBÉRICA	21,00
SOLOMILLO IBÉRICO	20,00
Iberian Pork Sirloin Steak	
SECRETO IBÉRICO	21,00
PLUMA IBÉRICO	21,00
LAGARTO IBÉRICO	21,00
ENTRECOT DE VACA MONTAÑESA	25,00
Entrecôte of Veal from the Mountains	
CHULETÓN DE VACA MONTAÑESA	45,00
T-Bone Steak of Veal from the Mountains	
SOLOMILLO DE TERNERA	32,00
Beef Sirloin Steak	
CHULETILLA DE LECHAL	19,00
Baby Lamb Cutlets	
CORDONICES (2)	16,00
Quails (2)	



GUISADOS Y SALSAS / STEWS & SAUCES

JABALÍ	15,00	VENADO	15,00	RABO DE TORO	19,00
Boar		Deer		Oxtail	

PARA LOS MÁS ATREVIDOS / FOR THE MOST DARING

CACHOPO XXX	23,00
Breaded Veal Cutlet with Ham & Cheese	
FLAMENQUÍN CORDOBÉS	23,00
Breaded & Deep Fried Lamb Flamenquín wrapped with Serrano ham & Pork Loin.	

PARA LOS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

LOMO, PATATAS Y HUEVO	12,00
Pork Loin, Chips & Egg	
POLLO EMPANADO, PATATAS Y HUEVO	12,00
Breaded Chicken, Chips & Egg	

SOLO POR LAS NOCHES / ONLY AT EVENINGS

TOSTAS / TOASTIES

ATÚN Y QUESO AZUL  	6,00
Tuna & Blue Cheese	
AGUACATE, ANCHOAS Y CHERRY 	7,00
Avocado, Anchovies & Cherry Tomato	
QUESO Y BEICON 	6,00
Cheese & Bacon	
QUESO, SALMÓN Y ORÉGANO  	7,00
Cheese, Salmon & Oregano	
SALMOREJO, HUEVO Y BACALAO AHUMADO  	7,00
Salmorejo (creamy gazpacho with bread), Egg & Smoked Cod	

HAMBURGUESAS / HAMBURGERS

COMPLETA  	9,50
Tomate, Cebolla, Lechuga, Queso, Beicon y Huevo	
COMPLETE	
Tomato, Onion, Lettuce, Cheese, Bacon & Egg	
NORMAL 	7,50
Tomate, cebolla, lechuga y queso	
NORMAL	
Tomato, Onion, Lettuce & Cheese	

MONTADITOS / SMALL OPEN SANDWICHES

SERRANITO	2,00
Lomo, Tomate, Jamón y Pimiento	
Loin, Tomato, Serrano Ham	
LA FUENTECILLA 	2,00
Lomo, Tomate, Jamón y Queso de Cabra	
Loin, Tomato, Serrano Ham & Goats Cheese	
DE ATÚN  	2,00
Lechuga, Tomate, Atún y Mayonesa	
Loin, Tomato, Tuna & Mayonnaise	
DE BEICON 	2,00
Lechuga, Tomate, Beicon y Mayonesa	
Lettuce, Tomato, Bacon & Mayonnaise	
BRAVO	2,00
Lomo, Tomate, Cebolla y Salsa Picante	
Loin, Tomato, Onion & Hot Sauce	

SOLO POR LAS NOCHES / ONLY AT EVENINGS

SOLO POR LAS NOCHES / ONLY AT EVENINGS

PIZZAS

ESPECIAL FUENTECILLA 🍕🐟	10,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, Peperoni, Pimiento Verde y Atún Tomato Sauce, Mozzarella, Peperoni, Green Pepper & Tuna	
CARBONARA 🍕	10,00
Salsa Carbonara, Mozzarella, Beicon y Champiñones Carbonara Sauce, Mozzarella, Bacon & Mushrooms	
VEGETAL 🍕	9,00
Salsa Tomate, Mozzarella, Pimiento Morrón, Pimiento Verde y Champiñones Tomato Sauce, Mozzarella, Sweet Red Peppers , Green Peppers & Mushrooms	
BARBACOA 🍕	9,00
Mozarella, Beicon, Cebolla, Orégano y Salsa Barbacoa Mozarella, Bacon, Onion, Orégano & Barbacue Sauce	
4 QUESOS 🍕	10,00
Salsa Tomate, Orégano, Champiñones y 4 Quesos Tomato Sauce, Oregano, Mushrooms & 4 Cheeses	
TROPICAL 🍕	10,00
Salsa Tomate, Mozzarella, Jamón, Piña y Orégano Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple & Oregano	
CARPICHOSA 🍕	12,00
Salsa Tomate, Mozzarella, Queso de Cabra, Cebolla, Pasas, Tomte y Rúcula Tomato Sauce, Mozzarella, Goats' Cheese, Onion, Raisins, Tomte & Arugula	
PROVOLONE 🍕	7,50
Provolone	
RULO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA 🍕	8,50
Goats' Cheese with Caramelized Onion	



DESAYUNOS / BREAKFASTS

	Café	Refresco
REBANADA	3,50	4,00
MOLLETE	3,50	4,00
CROASANT	3,50	4,00
SANDWICH MIXTO	3,50	4,00

BOCADILLOS / SANDWICHES

	Café	Refresco
CATALANA (MOLLETE)	5,50	6,00
Jamón serrano y tomate Serrano Ham & Tomato		
LOMO EN MANTECA (MOLLETE)	6,00	6,50
Pork Loin in Butter		
TORTILLA DE JAMÓN Y ATÚN (MOLLETE)	6,00	6,50
Ham & Tuna Omelette		
LOMO PLANCHA (MOLLETE)	6,00	6,50
Grilled Pork Loin		
POLLO PLANCHA (MOLLETE)	6,00	6,50
Grilled Chicken		
JAMÓN IBÉRICO (MOLLETE)	9,00	9,50
Iberian Ham		
BEICON CON QUESO	6,00	6,50
Cheese & Bacon		
CATALANA (REBANADA)	6,00	6,50
Serrano Ham & Tomato		

DESAYUNOS COMBO/ COMBO BREAKFASTS

	Café	Refresco
HUEVOS FRITOS, CEBOLLA Y AJO	6,00	6,50
Fried Eggs, Onion & Garlic		
HUEVOS FRITOS CON JAMÓN	6,00	6,50
Fried Eggs with Ham		
HUEVOS FRITOS CON CHORIZO	6,00	6,50
Fried Eggs with Chorizo (Spicy Sausage)		

DESAYUNO INGLÉS/ ENGLISH BREAKFAST

	Café	Refresco
JUDÍAS, HUEVOS FRITOS, SALCHICHAS,	13,50	14,50
BACON Y JAMÓN		
Beans, Fried Eggs, Sausages, Bacon & Ham		
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,00	
Freshle Squeezed Orange Juice		



Desayunos / Breakfast

8:30 - 12:00 h.

Almuerzos / Lunch

13:00 - 16:00 h.

Cenas bajo reserva

Reservas: lunes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos hasta las 18:30. Cocina abierta hasta 21:00 h.

Dinner with reservation

Reservations: Mondays, Wednesdays, Thursdays, Fridays & Sundays until 18:30 h. Kitchen open until 21:00 h.

19:30 - 21:00 h. (invierno / *winter*)

19:30 - 22:30 h. (verano / *summer*)

Martes cerrado / Tuesdays closed

(excepto verano / *except summer*)

Reservas 690-78-14-35

Disponemos de menú todos los días para el almuerzo.

Menu is available every day for lunch.