

ENTRANTES

Ensalada de esturión confitado, brotes verdes y vinagreta de tomate.	22
Carpaccio de langostinos de Sanlúcar, su esencia y mayonesa de palo cortao.	28
Ensalada templada de tomates semisecos, zanahoria encominada y láminas de papada de cerdo ibérico.	16
Crema de calabaza y naranja, sus pipas souffladas y aceite de vainilla.	15
Tortilla espumosa de patatas y Ecológico Essence.	18
Sopa de ajo, huevo a la baja temperatura y panceta ibérica.	15
Verduras a la brasa “El Cortijo “con crema de cúrcuma y coco.	22
Berenjenas a la crema y gamba roja.	27
Carrilleras de merluza brava.	25
Steak tartar de vaca madurada y yema de huevo curada.	35

ARROCES Y PASTAS

Arroz meloso de cerdo y champiñones.	25
Arroz a banda meloso con gamba roja y calamar.	36
Gnocchis, salsa de boletus, duxelle de champiñón y champiñón laminado.	18
Raviolacci de seis quesos, salsa de queso azul, nueces y orejones de albaricoque al PX.	18

PESCADOS

Pulpo en su juego encebollado, parmentier de setas y trufa, setas salteadas y cebolla frita.	27
Bacalao en su jugo a la brasa, mayonesa de ajo asado y piparras.	24
Pescado a la donostiarra (según mercado) con patatas panadera (mín. 2. Personas).	s/m
Lubina a la Roteña.	30

CARNES

Pollo en pepitoria, huevo a la baja temperatura, champiñones y dados de patatas.	22
Presa de cerdo ibérico adobada y couscous de verduras.	33
Solomillo de vaca rubia gallega, salsa Perigord, pimientos del piquillo confitados, patatas chimichurri y verduras.	38
Paletilla de cabrito a la antigua, parmentier de mostaza, setas salteadas y crujientes de boniato.	38
Chuleta de vaca rubia gallega madura pimientos del piquillo confitados, patatas chimichurri y verduras. (para 2 personas).	65

POSTRE

Mosaico de frutas.	10
Tiramisú El Cortijo.	10
El pastel de queso de la Finca.	10
Soufflé de chocolate y mantequilla tostada de cacahuetes.	12
Tabla de quesos artesanos con mermeladas y tostas.	17

STARTERS

Confit sturgeon salad, mixed greens, and tomato vinaigrette.	22
Sanlúcar prawn carpaccio, its essence, and palo cortado mayonnaise.	28
Warm salad of semi-dried tomatoes, spiced carrots, and Iberian pork belly slices.	16
Pumpkin and orange cream, puffed seeds, and vanilla oil.	15
Fluffy potato omelet with Organic Essence.	18
Garlic soup, sous-vide egg, and Iberian pancetta.	15
Grilled vegetables “El Cortijo” with turmeric and coconut cream.	22
Creamy eggplant and red shrimp.	27
Braised hake cheeks in a spicy sauce.	25
Aged beef steak tartare with cured egg yolk.	35

RICE AND PASTA

Creamy rice with pork and mushrooms.	25
Creamy rice a banda with red prawns and squid.	36
Gnocchis with boletus sauce, mushroom duxelles, and sliced mushrooms.	18
Raviolacci with six cheeses, blue cheese sauce, walnuts, and apricot dried fruits in PX.	18

FISH

Octopus in its own sauce with caramelized onions, mushroom and truffle parmentier, sautéed mushrooms, and fried onion.	27
Grilled cod in its juice, roasted garlic mayonnaise, and piparras.	24
Fish “Donostiarra” style (market price), with pan-fried potatoes (minimum 2 persons). “Roteña” style sea bass.	m/p 30

MEAT

Chicken in pepitoria sauce, sous-vide egg, mushrooms, and potato cubes.	22
Marinated Iberian pork shoulder with vegetable couscous.	33
Galician Blonde beef tenderloin, Perigord sauce, confit piquillo peppers, chimichurri potatoes, and vegetables.	38
Traditional roasted kid goat shoulder, mustard parmentier, sautéed mushrooms, and crispy sweet potato.	38
Matured Galician Blonde beef chop, confit piquillo peppers, chimichurri potatoes, and vegetables. (for 2 people).	65

DESSERTS

Fruit mosaic.	10
El Cortijo tiramisu.	10
Farmhouse cheesecake.	10
Chocolate soufflé with roasted peanut butter.	12
Artisan cheese platter with jams and toasts.	17