

BODEGÓN ANDALUZ

Andalusian spirit

**Jamón etiqueta negra 100% ibérico
'Belloterra' 29**

100% Iberian ham black label 'Belloterra'

Lomo de presa 100% ibérico 'Belloterra' 17
100% Iberian presa loin 'Belloterra'



**Salchichón de solomillo 100% ibérico
y trufa 'Belloterra' 12**

100% Iberian tenderloin and truffle salchichon
'Belloterra'



Chorizo de lomo 100% ibérico 'Belloterra' 11
100% Iberian loin chorizo 'Belloterra'



Chicharrón de Cádiz con lima 10
Chicharrón from Cádiz and lime



Mojama de atún 19
Tuna mojama



Anchoas del Cantábrico 16
Cantabrian anchovies



Acompañados de tostas y tomate natural
Accompanied by toast and natural tomato



ANDALUCÍA Y SUS QUESOS ANDALUSIA D.O. CHEESES



**Selección de quesos de Andalucía D.O.
Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso.**
Andalusian D.O. cheese selection.
Selection of 3 cheeses minimum. 5€/cheese.

Queso de cabra curado en manteca | Goat cheese cured in Ubrique butter

Queso de cabra lavado con oloroso | Oloroso washed goat cheese

Queso viejo de oveja | Old Sheep cheese

Queso de cabra gris de montaña | Gray mountain goat cheese

Queso de cabra Andazul | Andazul goat cheese

Servicio de pan (por persona) 5 / Bread service (per person) 5
Precios en euro. Incluye IVA vigente / Prices in euro. VAT included

 OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE

● SEMI INCLUSIVE ● ALL INCLUSIVE

ENTRANTES Starters

**Flor de alcachofa con finas láminas de lomoito
de presa ibérica 18**

Artichoke flower with thin shavings of
Iberian pork presa



**Tartar de gamba blanca de Conil en su salsa
holandesa y escamas de sal al pimentón 22**

White prawn from Conil in tartar with hollandaise
sauce and paprika salt flakes



**Pimientos del piquillo asados en
josper y queso andazul 20**

Piquillo peppers roasted in josper and Andazul cheese



**Puerros a la brasa con aceite del Cortijo y
láminas de aceituna 14**

Grilled leeks with Cortijo olive oil and olive slices



Tataki de atún rojo y ajo blanco malagueño 20

Red tuna tataki and Malagueña white garlic soup



**Capuccino de alcachofa de jerusalén y duxelle de
setas 18**

Jerusalem artichoke capuccino and mushroom duxelle



Tartar de vaca retinta y tuétano al josper 18

Retinta cow tartar and its marrow in josper



PRINCIPALES

Main Dishes

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Jarrete de ternera lechal 60*

Milk-fed veal shank 🌿

Lubina a la sal 75*

Sea bass in salt crust 🐟

*Platos para dos personas / Dishes for two people

CARNE | MEAT

Paletilla de cordero lechal asada en parrilla josper 49

Suckling lamb shoulder roasted in josper



**Jamoncito de cochinito ibérico meloso y puré de
patatas a la naranja 40**

Slow cooked iberian suckling pork and orange
mashed potatoes



**Carrilleras ibéricas en su jugo de trufa y
espuma de patata 27**

Iberian pork cheeks in its truffle juice and potato foam



PESCADO | FISH

**Lubina al oloroso sobre romescu y espinacas
con pasas y piñones 35**

Seabass al oloroso on romescu and spinach with
raisins and pine nuts



Calamar relleno de txangurro y salsa tinta 25

Squid stuffed with txangurro and its sauce



**Lomo de salmonete sobre salsa beurre blanc y
caviar de salmón 30**

Mullet loin on beurre blanc sauce and salmon caviar



GUARNICIONES | SIDES

Patatas baby salteadas con mantequilla y hierbas 8

Baby potatoes sautéed with butter and herbs ● ● 🧀

Patatas fritas 8

French fries ● ●

Espárragos al josper 8

Asparagus al josper ● ●

Verduras salteadas de temporada 8

Seasonal sautéed vegetables ● ●

🌿 gluten

🐷 cerdo / pork

🌿 sésamo / sesame

🐞 crustáceo / shellfish

🧀 mostaza / mustard

🐞 moluscos / mollusks

🧀 leche / milk

🌿 cacahuete / peanuts

🌿 frutos secos / nuts

🌿 soja / soya

🥚 huevo / egg

🐟 pescado / fish

🧀 sulfitos / sulfites

🌿 apio / celery

🌿 picante / spicy

○ altramuz / lupine

J O S P E R Josper Charcoal Grill

Solomillo de angus con mantequilla de oveja 37

Angus fillet with sheep butter



**Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de
vino tinto de Ronda 35**

Iberian pork presa, parsnip purée and Ronda red wine sauce



Lomo de atún rojo y boronia de verduras 35

Red tuna belly and vegetable boronia



Lomo de bacalao a la parrilla sobre judías con chorizo 30

Grilled cod loin on beans and chorizo



BISTRONOMY

¿QUIÉN FUE PRIMERO? | Eggs special menu

**Hueva de merluza sobre mayonesa cítrica
y huevas de salmón**

Hake roe on citrus mayonnaise and salmon caviar

Huevo de corral y caviar de Río Frío

Free-range egg and Río Frío caviar

**Queso de cabra Payoya de la Serranía de Cádiz
con huevo de corral, atún rojo y patatas paja**

Payoya goat cheese from the Serranía de Cádiz
with free-range egg, bluefin tuna and straw potatoes

**Picantón en dos cocciones y holandesa
con ralladura de yema curada en vinagre de Jerez**

Coquelet in two preparations and hollandaise
with zest of egg yolk cured in Sherry vinegar

El huevo de Cortijo de Santa María

El Cortijo de Santa María egg

Menú: 85 por persona | Menu: 85 per person

Maridaje: 45 por persona | Wine pairing: 45 per person



CORTIJO

SANTA MARÍA 1962

BODEGÓN ANDALUZ

Andalusian spirit

Jamón etiqueta negra 100% ibérico 'Belloterra' 29
100% Iberian ham black label 'Belloterra'

Lomo de presa 100% Ibérico 'Belloterra' 17
100% IBERIAN PRESA LOIN 'Belloterra'

Salchichón de solomillo 100% Ibérica y trufa 'Belloterra' 12
100% Iberian tenderloin and truffle salsichon 'Belloterra'

Chorizo de lomo 100% Ibérico 'Belloterra' 11
100% Iberian loin chorizo 'Belloterra'

Chicharrón de Cádiz con lima 10
Chicharrón from Cadiz and lime

Mojama de atún 19
Tuna mojama

Anchoas del Cantábrico 16
Cantabrian anchovies

ANDALUCÍA Y SUS QUESOS

Selección de quesos de Andalucía D.O.
ANDALUSIA D.O. CHEESES

Andalusian D.O. cheese selection.

Queso curado en manteca | Cheese cured in Ubrique butter

Queso lavado con oloroso | Oloroso washed cheese

Queso viejo de oveja | Old Sheep cheese

Queso gris de monataña | Gray mountain cheese

Queso Andazul | Abdazul cheese

J O S P E R

Josper Charcoal Grill

Solomillo de angus con mantequilla de oveja 37
Angus fillet with sheep butter

Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de vino tinto de Ronda 35
Iberian pork presa, parsnip purée and Ronda red wine sauce

Ventresca de atún rojo y boronia de verduras 35
Red tuna belly and vegetable boronia

Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 30
Grilled cod loin on beans with chorizo

BISTRONOMY

¿QUIÉN FUE PRIMERO?

Eggs special menu

Hueva de merluza sobre mayonesa cítrica y huevas de salmón
Hake roe on citrus mayonnaise and salmon caviar

Huevo de corral y caviar de Río Frío
Free-range egg and Río Frío caviar

Queso de cabra Payoya de la Serranía de Cádiz con huevo de corral, atún rojo y patatas paja
Payoya goat cheese from the Serranía de Cádiz with free-range egg, bluefin tuna and straw potatoes

Picantón en dos cocciones y holandesa con ralladura de yema curada en vinagre de Jerez
Coquelet in two preparations and hollandaise with zest of egg yolk cured in Sherry vinegar

El huevo de Cortijo de Santa María
El Cortijo de Santa María egg

Menú: 85 por persona | Menu: 85 per person

Maridaje: 45 por persona | Wine pairing: 45 per person

PRINCIPALES

Main Dishes

CARNE | MEAT

Paletilla de cordero lechal asada en parrilla josper 49
Roasted suckling lamb shoulder in josper

Jamoncito cochinito ibérico meloso y puré de patatas a la naranja 40
Slow cooked iberian suckling pork and orange mashed potatoes

Carrilleras ibéricas en su jugo de trufa y espuma de patata 27
Iberian pork cheeks in its truffle juice and potato foam foam

PESCADO | FISH

Lubina al oloroso sobre romesco y espinacas con pasas y piñones 35
Seabass oloroso on romesco and spinach with raisins and pine nuts

Calamar relleno de txangurro y salsa tinta 25
Squid stuffed with txangurro and ink sauce

Lomo de salmonete sobre salsa beurre blanc y caviar de salmón 30
Mullet loin on beurre blanc sauce and salmon caviar

HORARIOS | OPENING HOURS

TODOS LOS DÍAS | 19h - 23h
Every day | 7pm - 11pm



Primera planta
First floor

Reservas en | *Bookings at:*
cortijo.sotogrande@so-hotels.com
+34 956 922 911

ENTRANTES STARTERS

- **Flor de alcachofa lomito ibérico y piñones 18**
Artichoke flower iberian tenderloin & pine nuts
- **Tartar de gamba blanca de Conil sobre salsa holandesa de ponzu y escamas de sal de pimentón 22**
White prawn tartar from Conil on Ponzu hollandaise dressing, paprika salt flakes
- **Pimientos del piquillo asados en 'Josper' rellenos de queso de cabra 20**
'Josper'roasted Piquillo peppers with goat cheese
- **Puerros a la brasa con AOVE y láminas de aceituna (V) 14**
Grilled leeks with EVOO and olive slices (V)
- **Tartar de vaca y tuetano a la parrilla 18**
Beef and bone marrow tartar
- **Tataki de atún de almadraba acompañado de ajo blanco malagueño *****
- **Capuccino de alcachofas y duxelle de setas de almorima *****

BODEGÓN ANDALUZ ANDALUSIAN SPIRIT

SALAZONES DE LA COSTA DE CÁDIZ
SALTED FISH FROM THE COAST OF CADIZ

- **Mojama de atún 19**
Cured tuna slices
- **Anchoas del Cantábrico 16**
Cantabrian anchovies

ANDALUCÍA Y SUS QUESOS
ANDALUSIA D.O. CHEESES



Selección de quesos de Andalucía D.O.
Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso.
Andalusian D.O. cheese selection.
Selection of 3 cheeses minimum. 5€/cheese.

Queso curado en manteca | Queso lavado con oloroso | Queso viejo de oveja | Queso gris de monataña | Queso Andazul

IBÉRICOS 'BELLOTERRA' D.O.
VALLE DE LOS PEDROCHES
IBERIAN SLECTION

- **Jamón 100% Ibérico 'Belloterra' 29**
100% acorn-fed ham 'Belloterra'
- **Lomo de presa 100% Ibérico 'Belloterra' 17**
100% Cured iberian loin 'Belloterra'
- **Salchichón de solomillo 100% Ibérico con trufa 'Belloterra' 11**
100% Iberian truffled sausage 'Belloterra'
- **Chorizo de lomo 100% Ibérico 'Belloterra' 11**
100% Iberian loin chorizo 'Belloterra'
- **Chicharrón de Cádiz 10**
Cured sliced pork from Cadiz

PARRILLA AL JOSPER CHARCOAL

- **Solomillo de angus con mantequilla de oveja ahumada y patatas baby 57**
Beef sirloin with smoked sheep butter & baby potatoes
- **Lomo de bacalao a la parrilla sobre judías con chorizo 50**
Grilled cod loin on beans with chorizo sausage

JOSPER VEGETAL CARBÓN

- **Presa ibérica sobre puré de chíndia y salsa de vino tinto de Ronda 55**
Pork shoulder on a parsnip purée with Ronda red wine sauce
- **Tofu a la parrilla con mayonesa vegana de remolacha 18**
Grilled tofu with beetroot and vegan mayonnaise
- **Lomo de atún rojo de almadraba encebollado *****

PESCADOS . FISH

- **Lubina al vino oloroso sobre romesco y espinacas con pasas y piñones *****
Sea bass with oloroso wine on romesco and spinach with sultanas and pine nuts
- **Calamar de costa de Cádiz relleno y salsa de su propia tinta *****
- **Salmonete de roca sobre salsa burre blanc *****

GARNES . MEAT

- **Paletilla de cordero lechal asada en 'josper' y patatas baby 49**
Josper roast lamb shoulder and baby potatoes
- **Carrillera de cerdo ibérico con trufa y espuma de patata *****
- **Jamoncito de cochinito ibérico a baja temperatura con puré de patatas a la naranja 40**
Slow-cooked Iberian suckling pig 'ham' with mashed potatoes and orange sauce
- **Lingote de rabo de toro y milhojas de patatas 30**
Oxtail and potato millefeuille with orange sauce

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE ● SEMI INCLUSIVE ●● ALL INCLUSIVE

gluten | cerdo/pork | sésamo/sesame | crustáceo/shellfish | mostaza/mustard | moluscos/mollusks | leche

ENTRANTES STARTERS

- **Pimientos del piquillo asados en 'Josper' rellenos de queso de cabra 14**
'Josper'roasted Piquillo peppers with goat cheese
- **Puerros a la brasa con AOVE y láminas de aceituna (V) 14**
Grilled leeks with EVOO and olive slices (V)
- Tartar de gamba blanca de Conil sobre salsa holandesa de ponzu y escamas de sal de pimentón 19**
White prawn tartar from Conil on Ponzu hollandaise dressing, paprika salt flakes
- **Flor de alcachofa con lámina de lomo ibérico 15**
Artichoke flower with a veil of iberian tenderloin
- **Bacalao acevichado, patatas y naranja en azafrán y aceitunas verdiales 16**
Cod ceviche potatoes, orange in saffron and verdial olives
- **Tartar de vaca y tuetano a la parrilla 18**
Beef and bone marrow tartar
- **Sopita de ajo blanco malagueño acompañado de carpaccio de atún rojo 20**
Malagueño white garlic soup and red tuna carpaccio
- **Bloody Mary con escabeche de mejillones 14**
Bloody Mary with pickled mussels
- **La Sandía según Godaya 17**
Watermelon 'Godaya' style

BODEGÓN ANDALUZ ANDALUSIAN SPIRIT

IBÉRICOS 'BELLOTERRA' D.O.
VALLE DE LOS PEDROCHES
IBERIAN PRODUCTS

SALAZONES DE LA COSTA DE CÁDIZ
SALTED FISH FROM
THE COAST OF CADIZ

- **Jamón Ibérico 100% del Valle de los Pedroches "BELLOTERRA" 29**
100% D.O. Valle de los Pedroches acorn-fed ham 'BELLOTERRA'

- **Mojama de atún 19**
Cured tuna slices
- **Anchoas del Cantábrico 16**
Cantabrian anchovies
- **Degustación de Caviar 150**
Caviar tasting

- **Lomito Ibérico 17**
Iberian tenderloin

- **Salchichón de solomillo Ibérico y trufa 11**
Iberian sirloin and truffle sausage

- **Chorizo de Lomo Ibérico 11**
Iberian pork loin chorizo

- **Chicharrón de Cádiz 10**
Cured sliced pork 'Chicharron' from Cadiz

● **ANDALUCÍA Y SUS QUESOS**
ANDALUSIA D.O. CHEESES

Selección de quesos de Andalucía D.O.
Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso.
Andalusian D.O. cheese selection. Selection of 3 cheeses minimum. 5€/cheese.

PARRILLA JOSPER A CARBÓN VEGETAL

- **Espiral de zanahoria sobre salsa de yogurt vegano 20**
Josper carrot with vegan yoghurt and coriander

- **Tofu a la parrilla con mayonesa vegana de remolacha 18**
Grilled tofu with beetroot and vegan mayonnaise

- **Ventresca de atún rojo de almadraba y boronía de verduras 55**
Almadraba bluefin tuna belly and vegetable boronia

- **Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 50**
Grilled cod loin on beans with chorizo sausage

- **Preso ibérico sobre puré de chirivía y salsa de vino tinto de Ronda 55**
Pork shoulder on a parsnip purée with Ronda red wine sauce

- **Solomillo de ternera con mantequilla de oveja ahumada y patatas baby 56**
Beef sirloin with smoked sheep butter and baby potatoes

PESCADOS . FISH

- **Lubina al vino oloroso sobre romesco y espinacas con pasas y piñones 35**
Sea bass with oloroso wine on romesco and spinach with sultanas and pine nuts
- **Bacalao sobre patatas, regado con mantequilla de anchoas y alcaparras 35**
Cod on potatoes, drizzled with anchovy and caper butter
- **Chipirones ligeramente braseados con ajo y guindilla 25**
Lightly grilled baby squid with garlic and chilli pepper

CARNES . MEAT

- **Paletilla de cordero lechal asada en 'josper' y patatas baby 49**
Josper roast lamb shoulder and baby potatoes
- **Carrillera de cerdo ibérico en su jugo y gelé de Trufa con puré de patatas 27**
Iberian pork cheek in its own juice and truffle jelly with mashed potatoes
- **Jamoncito de cochinito ibérico a baja temperatura con puré de patatas a la naranja 40**
Slow-cooked Iberian suckling pig 'ham' with mashed potatoes and orange sauce
- **Lingote de rabo de toro y millojas de patatas 30**
Oxtail and potato millefeuille with orange sauce

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE ● SEMI INCLUSIVE ●● ALL INCLUSIVE

Huevo / Eggs



Gluten / Gluten



Soja / Soya



Apio / Celery



Sulfitos / Sulphites

