

MENU



Restaurante
AMADOR

Hotel Villa Guadalupe

SOPAS Y CREMAS

Sopa del día	€ 5,00
Sopa de rape, azafrán y almendras	€ 5,50
Crema de castañas de la Serranía de Ronda y setas otoñales	€ 6,25
Sopa de bogavante con quenelle de su carne	€ 7,50
Centro de mesa	
Degustación de Quesos españoles D.O.	€ 15,50

ENTRANTES

Terrina de foie con mermelada de higos y gelatinade manzana y vermu	€ 13,50
Anchoas del Cantábrico con terciopelo de tomate y aceite oliva virgen	€ 5,25
Carpaccio de ternera con vinagreta de piquillo y aceto balsámico servido con parmesano	€ 10,50
Camembert empanado y rebozado, con chutney de tomate y pimiento	€ 9,50
Ensalada de queso Flor de Ronda al pimentón de la Vera	€ 10,75
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de limón, caviar de arenque y reducción de balsamico.	€ 11,75
Pastel de bogavante y vieiras servido con espumade alioli de cebollino	€ 12,50
Ensalada templada de perdiz escabechada servida con vinagreta de lentejas	€ 11,50

NUESTROS ARROCES

Arroz meloso con rape, gambas y sepia (mínimo 2 personas)	€ 16,50
Arroz meloso con pato, espárragos verdes y setas silvestres (mínimo 2 personas)	€ 16,25

CARNES

Solomillo de ternera a la parrilla servido con salsa de Jerez	€ 21,75
Magret de pato con manzana horneada y salsa Pedro Ximénez	€ 16,75
Cochinillo crujiente de Segovia con salsa de ciruelas y patata confitada	€ 18,50
Paletilla de cordero lechal servido con su propio jugo infusionado con romero	€ 20,75
Presa Ibérica al carbón servido con migas crujientes de la Serranía y salsa de tomillo	€ 16,75
Pintada marinada al jengibre con salsa de setas silvestres y queso mascarpone	€ 16,25
Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de vino de Málaga, pasas y piñones	€ 15,75

PESCADOS

Dorada infusionada al ajo y tomillo servida con salsa fina de marisco	€ 17,75
Rodaballo con salsa tártara servido con verduritas crujientes y aceite de tomate deshidratado	€ 19,75
Bacalao confitado con estofado de vieiras y alubias del Barco de Ávila	€ 18,25
Bacalao confitado a la vizcaína servido con patatas confitadas	€ 18,25
Lubina a la salsa de cava Brut Nature servida con langostinos salteados	€ 17,75

POSTRES

Hojaldre con helado de Baileys servido con salsa de chocolate	€ 5,50
Tarta invertida de manzana caramelizada y bavarois de brandy	€ 5,75
Tarta clásica de queso con jalea de frambuesa y helado de canela	€ 5,50
Coulant de chocolate con salsa de Baileys y sorbete de frambuesa	€ 5,75
Bizcocho de almendras, cremoso de chocolate con leche y helado de leche merengada	€ 5,95
<i>Nuestra carta de sorbetes digestivos (elaboración propia)</i>	
Mandarina, limón, frambuesa o piña	€ 4,50
<i>Todos pueden ir acompañados por tequila, cava o vodka</i>	
<i>Nuestra copa de helados surtidos (elaboración propia)</i>	
Vainilla, chocolate, canela, Baileys o leche merengada.	€ 4,50
<i>Sorbetes especiales: Gin Tonic. Sorbete de limón, tónica y ginebra</i>	
Bombay, Piña Colada. Sorbete de piña, leche de coco y ron Cosmopolitan.	
Vodka, Cointreau, sorbete de frambuesa y sorbete de limon, Tequila Surprise. Sorbete de mandarina, tequila y granadina, Sex on the Beach.	
Vodka, licor melocotón, sorbete de mandarina y granadinaDaiquiri.	
Sorbete de limón, ron blanco y sorbete de frambuesa, Margarita. Sorbete de limón, tequila triple seco Destornillador. Vodka y sorbete de mandarina	€ 5,75

CREAMS AND SOUPS

Soup of the Day	€ 5,00
Fish, almond and saffron soup	€ 5,50
Chestnut and mushroom “boletus” cream soup	€ 5,75
Lobster cream soup	€ 7,50
Typical “spanish potage” White beans stewed with chorizo and black pudding	€ 10,50

STARTERS

Spanish cheese tasting	€ 15,50
Foie terrine served with a fig jam and martini and apple gelatine	€ 13,50
Anchovies served with tomato and virgin olive oil	€ 15,25
Beef carpaccio served with a paprika and balsamic dressing and parmesano	€ 10,50
Deep fried camembert served with tomato Chutney sauce	€ 9,50
Toasted goat cheese on top of a mixed salad sprinkled lightly with smoked paprika	€ 11,25
Monkfish carpaccio served with herbs and extra virgin olive oil	€ 13,50
Salmon & avocado tartare with lemon vinaigrette and balsamic reduction	€ 11,75
Lobster & scallop pudding cake served with chives and garlic mayonaise	€ 12,50
Warm salad of marinated partridge served with lentil vinaigrette	€ 11,50

PAELLAS

Paella with monkfish, prawns and squid (minimum 2 persons)	€ 33,00
Paella with duck, green asparagus and wild mushrooms (minimum 2 persons)	€ 32,50

MEATS

Grilled Beef tenderloin served with a mascarpone cheese and wild mushrooms sauce	€ 21,75
Duck breast served over glazed apples in a unique Pedro Ximenez sauce	€ 16,75
Iberian Pork fillets served with crispy crumbs of the Highlands and thyme sauce	€ 16,75
Crispy roasted sucking pig served with a prune sauce, potatoes, and seasoned vegetables	€ 18,50
Iberian pork cheeks served with red cabbage and bacon sauteed served with sherry sauce	€ 16,75
Pork tenderloin served with a Málaga sweet wine sauce, raisons, and pine nuts	€ 15,75
Guinea fowl marinated with ginger served with Shitake mushrooms sauce	€ 16,25
Leg of lamb stuffed with truffles and sherry served with carrot and garlic emulsion	€ 17,25
Millefeuille bull’s tail and potato served with red wine sauce	€ 17,75

FISH

Sea bream infusioned with garlic and thyme served with a seafood sauce	€ 17,75
Turbot fillet served over vegetables, sun-dried tomato oil, and tartar sauce	€ 19,75
Cod medallion with scallops and white beans stew	€ 18,25
Cod medallion slow cooked and served with a mild garlic, tomato sauce, and potatoes	€ 18,25
Seabass fillet with champagne sauce served with sautéed prawns	€ 17,75

DESSERT

Puff Pastry with Bailey’s ice cream served with chocolate sauce	€ 5,50
Upside down caramelized apple tart and brandy bavarian	€ 5,75
Classic cheese cake served with raspberry confiture and cinnamon ice cream	€ 5,50
Chocolate fondant served with Bailey’s sauce and raspberry sorbet	€ 5,75
Almond cake, creamy chocolate served with cinnamon and lemon zest ice cream	€ 5,95
Apricot Bavarian served with vanilla ice-cream	€ 5,10
<i>Homemade Sorbets: Tangerine, Lemon, Raspberry, Pineapple</i>	€ 4,50
<i>All sorbets can be blended with Spanish champagne, tequila or vodka.</i>	
<i>Homemade Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Cinnamon, Bailey’s</i>	€ 4,50
<i>Specialty Sorbets: Gin Tonic. Lemon sorbet, tonic and gin, Piña Colada.</i>	
Pineapple sorbet, coconut milk and rum, Cosmopolitan. Vodka, Cointreau, raspberry and lemon sorbet, Tequila Surprise.	
Tangerine sorbet, tequila and grenadine, Sex on the Beach.	
Vodka, peach liquor, tangerine sorbet and grenadine,Daiquiri.	
Lemon sorbet, rum and raspberry sorbet Margarita. Lemon sorbet, tequila and triple sec Screwdriver. Vodka and tangerine sorbet	€ 5,75

Si desea alguna combinación de sorbetes y licor no dude en preguntar a nuestro maître

If you would like any combination of sorbets or licors, please feel free to ask.