

*que le aproveche*



HOTEL RURAL & SPA  
COTO DEL VALLE

## *Para empezar, déjate llevar...*

- Jamón ibérico de bellota al corte.....22,00€  
*Slices of Cured Iberian Ham*  
*Jambon ibérique coupé au couteau*
- Mixto de queso triscado e ibéricos..... 19,50€  
*Mixed assortment of cheese and iberian sausages*  
*Mélange de fromages ibériques concassés*
- Bombones de paté de perdiz y ciervo con  
 coulis de manzana y vinagreta de mango..... 13,00€  
*Partridge and deer chocolates with apple coulis and mango vinaigrette*  
*Bonbons de paté de perdiz et de cerfs avec un coulis aux pommes et vinaigrette à la mangue*
- Foie con salsa de albaricoque y tierra de cerezas..... 18,00€  
*Foie with apricot sauce and crunchy cherries*  
*Foie avec sauce d'abricot et croustillant aux cerises*
- Maki de cecina, melón y tomate kumatu..... 19,00€  
*Maki of cured veal meat, melon and kumatu tomato*  
*Maki de viande bovine, melon et tomate Kumato*
- Carpaccio de salmón marinado con vinagreta de  
 langostinos y caviar de trucha ..... 16,00€  
*Marinated salmon carpaccio with prawn vinaigrette and trout caviar*  
*Carpaccio de saumon mariné avec une vinaigrette de langoustines et caviar de truite*
- Coca crujiente de verduras asadas  
 y bacalao ahumado..... 14,00€  
*Couverture de pain croustillant légumes grillés et morue fumée*  
*Crispy bread topped with roasted vegetables and smoked cod*

## *Para empezar, déjate llevar...*

- Ensalada Coto del Valle: canónigos, pera templada, queso gorgonzola, picada de frutos secos, y coulés de cerezas .....   12,00€  
*Coto del Valle salad ( lamb's lettuce, warm pear, Gorgonzola cheese, nuts and cherries coulis)*  
*Salade spéciale Coto del Valle : Doucettes, poire confite, Gorgonzola, fruits secs moulus et coulis de cerises*
- Cóctel de Salmorejo: tomate kumatu, habitas baby, cebolla morada y lascas de jamón .....  12,00€  
*Salmorejo cocktail; tomato cold soup, kumato tomato, baby beans, red onion and ham slices*  
*Cocktail de Salmorejo : Tomate noire Kumato, petites fèves , échalottes et lamelles de jambon*
- Ensalada tibia de judías verdes y endivias con ventresca de bonito y crema de vinagreta ácida .....    13,00€  
*Warm green beans and chicory salad with White tuna and sour cream vinaigrette*  
*Salade tiède d'haricots verts, endives et poitrine de thon blanc à la vinaigrette acide*
- Ensalada de pimientos escalibados y lomo de anchoa 00 con AOVE Royal de Cazorla .....  17,00€  
*Roast red pepper salad and anchovy 00 with AOVE Royal de Cazorla*  
*Salade de poivrons grillés et filet d'anchois de Cantabrie à l'huile d'olive extra vierge de Cazorla*


## *Te puedes quemar... Nuestros calientes*

*Pregunten por nuestra cuchara del día*





- Tabla de quesos calientes: camembert, rulo de cabra y gorgonzola .....  17,00€  
*An assortment of hot cheese (camembert, goat and gorgonzola)*  
*Plateau de fromages chauds : camembert, rouleau de chèvre et gorgonzola*
- Alcachofas confitadas en aceite de romero con virutas de foie .....  16,00€  
*Artichokes confit in Rosemary oil garnished with foie shavings*  
*Artichauts confits à l'huile d'olive aromatisée au romarin et ses copeaux de foie gras*
- Parrillada de verduras de temporada con sal de carbón ..... 12,00€  
*Seasonal vegetables grilled with black salt*  
*Variété de légumes de saison grillés au sel noir*
- Verduras en tempura .....  12,00€  
*Tempura de légumes*  
*Vegetables in tempura batter*
- Wok de espárragos verdes, calabacín y cola de langostinos con salsa Kichi ..... 14,50€  
*Wok de aspergues verdes , courgettes, queues de langoustine et sauce Kichi*  
*Wok of green asparagus, courgette, prawn tail with kichi sauce*
- Pulpo a la brasa con tomatito asado y crema de reguchón .....   20,00€  
*Grilled octopus with roast tomato and reguchon cream( potato puré with butter and pepper)*  
*Poulpe grillé accompagné de tomates rôties et d'une crème de pommes de terres*
- Puntas de solomillo ibérico con setas de temporada en salsa de pimentón .....  16,00€  
*Iberian sirloin with seasonal mushrooms in paprika sauce*  
*Filet mignon de porc ibérique accompagné de cèpes de saison avec une sauce au paprika*
- Croquetas del Chef .....     14,00€  
*Chef's croquettes*  
*Croquettes du Chef*

## *Te puedes quemar... Nuestros calientes*

*Pregunten por nuestra cuchara del día*

- Mollejas de cordero lechal confitadas con  
aceite de tomillo y romero .....18,00€  
*Gésiers d'agneau au confit avec thym et a l'huile de romarin*  
*Baby lamb millefeuille preserved with thyme and rosemary oil*
- Carpaccio de calabacín con gambón al pil pil.....18,00€  
*Carpaccio de courgettes aux crevettes pil pil*  
*Courgette carpaccio with king prawn al pil pil*

## *De nuestra zona*

- Crujiente de picadillo de chorizo con huevos rotos  
y crema de patata .....13,50€  
*Hash de saucisses croustillantes avec des oeufs cassés*  
*ét de la crème de pomme de terre*  
*Minced meat pork sausage with broken egg and potato cream*
- Revuelto de morcilla y pimientos del piquillo  
caramelizados .....12,50€  
*Scrambled eggs with black sausage and caramelized "piquillo"*  
*peppers stuffed*  
*Fricassée de boudin noir et poivrons de "Piquillo" caramalisés*
- Gulash de monte con verduras de la zona .....18,00€  
*Goulash hunting meat stew with vegetables*  
*Goulash de Cerf aux légumes de la región*
- Adobo de caza mayor del tío Lolo .....18,00€  
*Traditionally prepared Hunting Meat conserved in Olive-Oil*  
*"del tío Lolo"*  
*Gibier mariné à la façon del tío Lolo*








## *Lo que nos da el agua de mar y río*

- Rollitos de trucha con mayonesa de escabeche .....  16,50€  
*Little rolls of trout with pickle mayonnaise*  
*Petits rouleux de truites accompagnés de mayonnaise à l'escabèche*
- Tataki de trucha del Aguasmulas .....  14,00€  
*Trout tataki from Aguasmulas river*  
*Tataki de truite de l'Aguasmulas*
- Bacalao con muselina de ajo negro  
 y crema de boletus .....  18,00€  
*Cod au gratin with mousseline or black garlic and seasonal mushrooms cream*  
*Morue à la mousseline d'ail noir et crème de Cèpes "Boletus"*
- Lubina con crunchy de ibérico,  
 aceite de vainilla y habitas baby .....  18,00€  
*Bar avec croquant ibérique, huile de vanille et féves*  
*Sea bass with iberian stir fry, vanilla oil and baby beans*
- Calamaritos de potera a la brasa con  
 cebolla dulce y tinta .....  15,00€  
*Grilled squid with sweet onion and ink*  
*Calamars grillés aux oignons doux et à l'encre de seiche*
- Milhoja de rodaballo con caldito aliñado y  
 mojo de algas .....  24,00€  
*Mille feuille turbot with broth and seaweed mojo*  
*Millefeuille de turbot accompagné d'un bouillon d'algues et d'épices (paprika, ail et huile d'olive)*
- Corvina salvaje al horno con mini pisto .....  21,00€  
*Baked sea bass with ratatouille*  
*MaigrCourbine sauvage au four accompagnée d'une mini ratatouille*
- Lomo de merluza con caldo miso y verduras .....  19,50€  
*Hake loin with miso broth (miso is a thick substance made from soya beans, sesame seeds and seasonal vegetables) and vegetables*  
*Dos de Merlu à la sauce miso et ses légumes*
- Toro de atún rojo con algas wakame y  
 mayonesa de wasabi .....  21,00€  
*Tuna with wakame seaweed and wasabi mayonnaise*  
*Ventrèche de thon rouge aux algues Wakame et sa mayonnaise de Wasabi*

## *En nuestras ascuas y fogones*

- Chuletillas de cordero lechal al aroma de la sierra .....19,00€  
*Lamb chops with flavor of mountain*  
*Côtelettes d'agneau aux arômes de la Sierra*
- Tataki de rubia gallega.....22,00€  
*Tataki de blonde de Galice (veau)*  
*Beef fillet tataki*
- Cochinillo confitado con cardamomo y canela .....23,00€  
*Suckling pig cooked at a low temperature with cardamom and cinnamon*  
*Cochon de lait confit au cardamome et à la cannelle*
- Pluma ibérica asada con cebolleta, lecho de patatas crema y pimientos del piquillo.....19,00€  
*Iberian pig roasted with spring onion, potato cream and piquillo pepper*  
*Pluma ibérique grillée à la ciboulette sur son lit de purée de pommes de terre et poivrons del piquillo*
- Paletilla de lechal asada con nuestras hierbas .....24,00€  
*Roast baby lamb with aromatic plants*  
*Palette de cochon de lait rôti aromatisée aux herbes de notre région*
- Wok de montaña.....19,00€  
*Mountain wok*  
*wok de cerf et daim*
- Chuletón de vaca vieja al peso desde 500gr..... 30,00€  
*Veal chop (from 500grs)*  
*Entrecôte de veau au poids (à partir de 500gr)*
- Carnes a la piedra con guarnición .....25,00€  
*Grilled meat with garrison*  
*Viandes cuites sur pierre avec ses garnitures*
- Solomillo de Rubia Gallega con papillote de verduras.....24,50€  
*Veal Galician breed with vegetables papillote*  
*Filet de Blonde de Galice accompagné de légumes en papillote*

## *Y a nadie le amarga un dulce*

- Milhoja de hojaldre caramelizado con crema de turrón..... 5,50€  
*Caramelized millefeuilles with nougat cream*  
*Millefeuille caramélisé à la crème de nougat*
- Creme brulee con bizcocho de almendra y helado de mandarina ..... 5,00€  
*Creme brulee with almonds sponge cake and mandarine ice cream*  
*Crème brûlée, gâteau aux amandes et glace à la mandarine*
- Flan de queso con coulis de frutas ..... 5,00€  
*Cheese custard with fruit coulis*  
*Flan au fromage et au coulis de fruits*
- Brownie de chocolate con pistachos verdes..... 6,00€  
*Chocolate brownie with green pistachio nuts*  
*Brownie de Chocolat aux pistaches vertes*
- Crema de arroz con leche caramelizado ..... 5,00€  
*Caramelized rice pudding cream*  
*Crème de riz au lait caramélisée*
- Tocinillo de cielo con almíbar de mandarina..... 6,00€  
*Tocinillo de cielo, sorte de flan andalou avec sirop de mandarine*  
*Tocinillo de cielo is an andalusian pudding made with egg yolk and mandarine syrup*
- Esfera de chocolate blanco con mousse de queso..... 5,50€  
*White chocolate sphere with cheese mousse*