

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 perdrix 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 romero18,00€
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 patata13,50€
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 caramelizados12,50€
Scrambled eggs with black sausage and caramelized "piquillo" peppers stuffed
Fricassée de boudin noir et poivrons de "Piquillo" caramalisés
- Goulash de monte con verduras de la zona18,00€
Goulash hunting meat stew with vegetables
Goulash de Cerf aux légumes de la región
- Adobo de caza mayor del tío Lolo18,00€
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€
Millefeuille 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 sierra19,00€
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 canela23,00€
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 hierbas24,00€
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.....26,00€
Veal chop (from 500grs)
Entrecôte de veau au poids (à partir de 500gr)
- Carnes a la piedra con guarnición25,00€
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 andalussian pudding made with egg yolk and mandarine syrup
- Esfera de chocolate blanco con mousse de queso..... 5,50€
White chocolate sphere with cheese mousse

