

JINETE

Index

Page 2 - 4

Page 5

Page 6

A la Carte English
(Find Children's Menu here)

Lunch Menu

Evening Menu

Índice

Página 7 - 9

Página 10

Página 11

A la Carta
(El Menú de Niños esta aqui)

Menú de Día

Menú de Noche

Scroll down to view our dining options

Haga scroll para ver nuestros Menús



STARTERS

COLD STARTERS

Homemade Chicken Liver Pâté	7,50
Warm Goat's Cheese Salad served with Seasonal Fresh Fruit	8,90
Prawn, Pineapple and Melon Salad with Cocktail Sauce	8,90
Salad "EL Jinete"	10,50
Platter of Manchego Cheese with Olives	9,90
Beef Carpaccio with Parmesan	11,90
Avocado Tartare with Prawns and Marie Rose Sauce	9,90
Caprese salad with Avocado and Tomato	10,00
Platter of "Jamón Iberico Recebo"	14,00

HOT STARTERS

Garlic Bread	2,50
Soup of the Day; Hot or Cold	4,90
Grilled Chorizo and Black Pudding	6,50
Chicken Wings with Honey Mustard Glaze or BBQ sauce	6,50
Fried Calamari with Ali Oli	7,90
Argentinian Meat Pies (2) with fried Padron Peppers	6,00
Fried Camembert drizzled with Treacle served with Fruit Salad	7,90
Sautéed Asparagus with Jamón Serrano and Fried Egg	8,90
Fried Scampi with Tartar Sauce	8,90
Gratin of Prawns & Smoked Salmon with Mash & Mornay Sauce	9,50
Spicy Prawns Pil Pil with Roasted Cherry Tomato	9,50
Coquille St. Jacques (Scallops served with cheesy mornay sauce)	11,90

CHILDREN'S MENU

Chicken Nuggets or Grilled Chicken Fillet with Chips	8,50
Children size Entrecote with Chips	11,50
Hamburger and Chips	8,50
Fish and Chips	8,50
Spaghetti with Tomato Sauce	8,50

VAT Included

MAIN COURSES

MEATS

Chargrilled Chicken with Piri Piri Sauce	13,50
Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce	12,90
Calf's Liver sautéed with Bacon and Onions	13,50
Beef Stroganoff served with Rice	13,90
Chargrilled Pork Fillet with "Dubarry Sauce" (Madeira wine & mushroom)	14,50
Slow Roasted Knuckle of Pork served with Apple Sauce	15,50
Chargrilled Lamb Chops	16,90
Chargrilled Entrecote – 300gr+	17,90
Chargrilled "Cube Roll" Entrecote – 400gr+	24,90
Mixed Grill	19,90
Filet Mignon with Mushroom and Brandy Cream Sauce	22,95
Chargrilled Fillet Steak	22,95
Roast Rack of Lamb	22,50
Filet Steak "Rossini" with Foie Gras and Mushroom, Tarragon Cream Sauce	24,90
Ribeye Steak – 600gr+	29,90
Chateaubriand served with Tarragon Sauce (for 2 persons)	49,90

FISH

Baked Salmon Fillet marinated in Herbs, Olive Oil and Lemon Juice	14,95
Grilled Sea Bass	16,30
Fillets of Sole & Prawns with Garlic Herb Butter "en Papillote"	15,50
Fillets of Sole, Prawns & Smoked Salmon with Creamy Mash "au Gratin"	15,90

EXTRAS

Pepper Sauce, Mushroom Sauce, Béarnaise Sauce, Tarragon Sauce, Roquefort Sauce, Portion of Chips	2,50
--	------

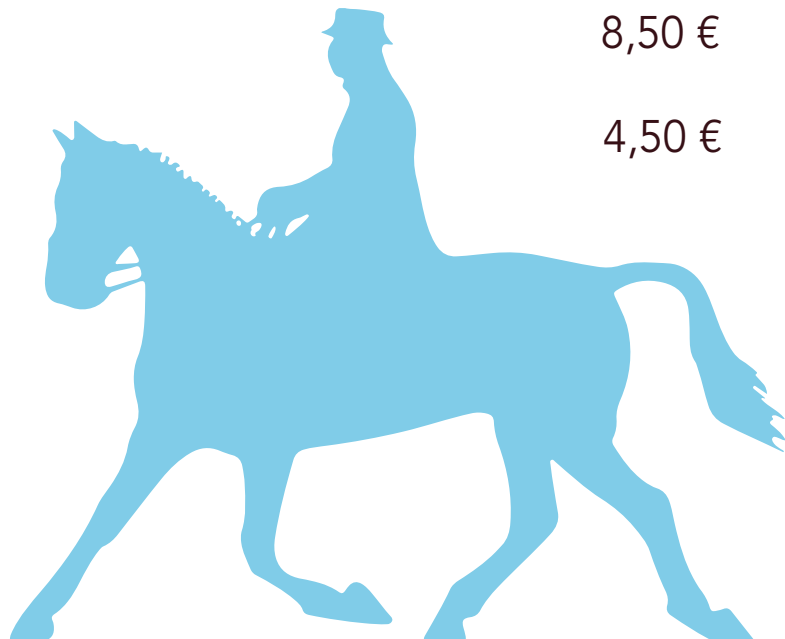
**Main courses served with potato and vegetable of the day
1,50€ to change garnish**

VAT Included



DESSERTS

Apple Pie Vanilla Ice Cream	5,50 €
Cheesecake with Berries macerated in Cherry Liqueur	5,50 €
Chocolate Brownie Vanilla Ice Cream	5,50 €
Banana and Rum Trifle with Dulce de leche	5,90 €
Fresh Pineapple Coconut Ice Cream and Mango Coulis	5,90 €
Hot Chocolate Fondant Mint Ice Cream	7,50 €
Strawberries and Cream	5,50 €
Merengue Nest Vanilla Ice Cream & Fruit	5,50 €
Cheeseboard	8,50 €
Ice Cream	4,50 €



LUNCH MENU 20€

JINETE

STARTERS

Soup of the day; Hot or Cold

Warm Goat's Cheese salad with Seasonal Fruit

Chicken Wings *with honey, garlic and lemon or barbecue sauce*

Prawns Pil Pil with Roasted Cherry Tomato

Homemade chicken liver Pate with Cumberland sauce

MAIN COURSES

Chargrilled Lamb Chops

Pan fried Calf's liver with onion and bacon

Chargrilled Pork Spare Ribs with barbecue sauce

Chargrilled Entrecote

Chicken Chakalaka; *Tomatoes, peppers, carrots, garlic, chili, ginger and curry.*

Oven baked fillet of Hake with Almond crocanti

Spinach Tortelloni with Prawns and Provenzal tomato sauce

Vegan Chickpea Burger

DESSERTS

Cheesecake with Berries

Apple pie with vanilla ice cream

Banana and rum trifle with Dulce de leche

Strawberries and Cream

Merengue Nest with fruit and vanilla ice cream

Chocolate Brownie with vanilla ice cream

Manchego Cheese with crackers and quince jelly

Main courses are served with potatoes and vegetable of the day; 1,50€ to change garnish VAT INCLUDED

EVENING MENU 25€

JINETE

STARTERS

Brie wrapped in Crispy Filo Pastry with Mango coulis
Gratin of Prawns and Smoked Salmon with Mornay sauce
Prawns Pil Pil with Roasted Cherry Tomato
Argentinian Meat Pie with Chorizo or Black Pudding
Soup of the Day or chilled Gazpacho Soup
Melon, Prawns and Smoked Salmon Salad *with Yogurt and Dill Dressing*

MAIN COURSES

Oven baked Salmon marinated in herbs and lemon
Chargrilled Entrecote
Filet Mignon with Mushroom and Brandy Sauce
Slow roasted Knuckle of Pork *with Apple, Lime and Ginger Sauce*
Chicken Piri Piri
Pork Fillet with Chorizo Criollo served with Mango Chutney
Chargrilled Lamb Chops
Spinach Tortelloni with Prawns and Provençal Sauce

DESSERTS

Cheesecake with Berries
Apple Pie with Vanilla Ice Cream
Banana and Rum Trifle with Dulce de Leche
Strawberries and Cream
Merengue Nest with Berries and Vanilla Ice Cream
Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream
Manchego Cheese with Crackers and Quince Jelly

Main courses are served with potatoes and vegetable of the day; 1,50€ to change garnish VAT INCLUDED

ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

Paté Casero de Hígado de Pato y Pollo	7,50
Ensalada de Queso de Cabra con Frutas de la Estación	8,90
Ensalada de Gambas Piña y Melón con Salsa Coctel	8,90
Ensalada "EL Jinete"	10,50
Ración de Queso Manchego con Aceitunas	9,90
Carpaccio de Ternera con Parmesano	11,90
Tartar de Aguacate con Gambas y Salsa Rosa	9,90
Ensalada Caprese de Aguacate y Tomates	10,00
Ración de "Jamón Ibérico Recebo"	14,00

ENTRADAS CALIENTES

Pan con Ajo	2,50
Sopa Casera del Día; Caliente o Fria	4,90
Chorizo y Morcilla a la Parrilla	6,50
Alitas de Pollo con Ajo Mostaza y Miel o Salsa Barbacoa	6,50
Calamares Fritos con Ali Oli	7,90
Empanadas Argentinas (2) con Piminetos del Padrón Fritos	6,00
Camembert Rebozado aderezado con Miel de Caña con Ensalada de Fruta	7,90
Espárragos con Jamón Serrano y Huevo Frito	8,90
Gratén de Gambas y Salmón Ahumado con Puré y Salsa Mornay	9,50
Gambas Pil Pil con Tomate Cherry asado	9,50
Concha de Santiago (vieiras gratinados servido con salsa mornay)	11,90

MENU DE NIÑOS

Nuggets de Pollo o Filete de Pollo a la Plancha	8,50
Entrecote tamaño Niño con Patatas Fritas	11,50
Hamburguesa con Patatas Fritas	8,50
Filete de Pescado Empanado con Patatas Fritas	8,50
Tallarines con salsa de Tomate	8,50

IVA Incluido

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

Pollo a la Parrilla con Salsa Piri Piri	13,50
Costillas de Cerdo con Salsa Barbacoa	12,90
Hígado de Ternera con Beicon y Cebolla	13,50
Stroganoff de Ternera servido con Arroz	13,90
Solomillo de Cerdo con Salsa "Dubarry" (vino de Madeira y champiñones)	14,50
Codillo de Cerdo Asado con Salsa de Manzana	15,50
Chuletas de Cordero	16,90
Entrecote a la Parrilla – 300gr+	17,90
Entrecote "Cube Roll" a la Parrilla – 400gr+	24,90
Parrillada Mixta	19,90
Tournedos de Solomillo de Ternera con Salsa de Brandy y Champiñones	22,95
Solomillo de Ternera a la Parrilla	22,95
Carré de Cordero	22,50
Solomillo de Ternera "Rossini" con Foie Gras y Salsa de Estragón y Champiñón	24,90
Chuletón de Buey – 600gr+	29,90
Chateaubriand servido con Salsa de Estragón (2 personas)	49,90

PESCADO

Salmón al Horno marinado en Hierbas, Aceite de Oliva y Limón	14,95
Lubina a la Espalda	16,30
Filetes de Lenguado y Gambas con Mantequilla de Ajo y Hierbas "en Papillote"	15,50
Filetes de Lenguado, Gambas y Salmon Ahumado con Salsa de Queso Gratinado	15,90

EXTRAS

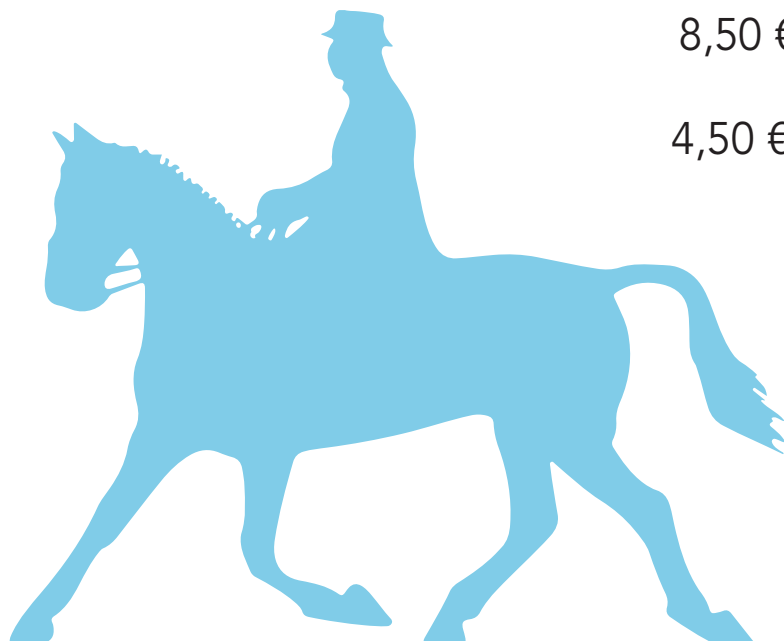
Pimienta, Champiñón, Bearnesa, Estragón, Roquefort, Ración de Patatas Fritas	2,50
--	------

**Platos principales servidos con patata y verdura del día
1,50€ para cambiar guarnición**

IVA Incluido

POSTRES

Tarta de Manzana Helado de Vainilla	5,50 €
Tarta de Queso de Fruta Silvestre maceradas en Licor Miura	5,50 €
Brownie de Chocolate Helado vainilla	5,50 €
Pudin de Banana y Ron Dulce de leche y queso	5,90 €
Piña Fresca Helado de Coco y Coulis de Mango	5,90 €
Coulant de Chocolate Helado de Menta	7,50 €
Fresas con Nata	5,50 €
Nido de Merengue Frutas y Helado de Vainilla	5,50 €
Tabla de Queso	8,50 €
Helado	4,50 €



MENÚ DEL DÍA 20€

JINETE

ENTRADAS

Sopa del día; Fria o Caliente

Ensalada de Queso de Cabra gratinado *con Frutas de Estación*

Alitas de pollo con miel, ajo y limón y salsa barbacoa

Pil Pil de Langostinos con Tomates cherry asados

Pate de Hígado de Pollo con salsa Cumberland

PRINCIPALES

Chuletas de Cordero a las Brasas

Hígado de Ternera a la plancha con cebollas y bacon

Costillas de Cerdo a la Parrilla

Entrecote a las Brasas

Pollo Chakalaka; *Tomates, pimientos, zanahorias, ajos, guindillas, jengibre y curry.*

Lomo de Merluza al horno con crujiente de almendras

Tortelloni de Espinacas con Gambas y salsa Provenzal

Hamburguesa Vegana de Garbanzos

POSTRES

Tarta de queso y frutas rojas

Tarta de manzana con helado de vainilla

Pudin de Banana, ron, dulce de leche y queso

Fresas con Nata

Nido de Merengue con frutas y helado de vainilla

Brownie de Chocolate con helado vainilla

Queso Manchego con galletas saladas y dulce de membrillo

Platos principales servidos con patata y verdura del día; 1,50€ para cambiar guarnición IVA INCLUIDO

MENÚ DE NOCHE 25€

JINETE

ENTRADAS

Queso Brie envuelto en Masa Filo, horneado y *Coulis de Mango*

Gratinado de Langostinos y Salmon en Salsa Mornay

Langostinos al Pil Pil Julieta

Empanada Argentina con Morcilla o Chorizo Criollo

Sopa del Día; Caliente o Fria

Ensalada de Langostinos, Melon y Salmon Ahumado *con aliño de Yogurt y Eneldo*

PLATO PRINCIPAL

Salmón al Horno marinado en Hierbas y Mostaza

Entrecote a las brasas

Solomillo Mignon a las brasas con Salsa de Brandy y Champiñones

Codillo de Cerdo asado con Salsa de Manzanas, Limas y Jengibre

Pollo a la Parrilla con Salsa Piri Piri

Solomillo de Cerdo relleno de Chorizo *con Salsa Agridulce de Mango*

Chuletas de Cordero a las brasas

Tortelloni de Espinacas con Gambas y salsa Provenzal

POSTRE

Tarta de Queso con Frutos Rojos

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Pudín de Banana, Ron, Dulce de Leche y Queso

Fresas con Nata

Nido de Merengue con Fruta y Helado de Vainilla

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Queso Manchego con Dulce de Membrillo

Platos principales servidos con patata y verdura del día; 1,50€ para cambiar guarnición IVA INCLUIDO