

JINETE

RESTAURANTE GRILL

Page 2 - 4

A la Carte
(Children's Menu)

Page 5

Lunch Menu

Page 6

Evening Menu

Índice

Página 7 - 9

A la Carta
(Menú Infantil)

Página 10

Menú de Día

Página 11

Menú de Noche



Cold Starters

Homemade Chicken Liver Pâté	7,50
Warm Goat's Cheese Salad <i>served with Caramelized Onions & Seasonal Fresh Fruit</i>	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; <i>Hot or Cold</i>	4,90
Grilled Chorizo and Black Pudding	6,50
Chicken Wings with <i>Honey Mustard Glaze or BBQ sauce</i>	6,50
Fried Calamari with <i>Ali Oli</i>	7,90
Argentinian Meat Pies (2) with <i>Fried Padrón Peppers</i>	6,00
Fried Camembert <i>Drizzled with Treacle served with Fruit Salad</i>	7,90
Sautéed Asparagus with <i>Jamón Serrano and Fried Egg</i>	8,90
Fried Scampi with <i>Tartar Sauce</i>	8,90
Gratin of Prawns & Smoked Salmon with <i>Mash & Mornay Sauce</i>	9,50
Spicy Prawns Pil Pil with <i>Roasted Cherry Tomato</i>	9,50
Coquille St. Jacques (<i>Scallops served with Cheesy Mornay Sauce</i>)	11,90



Meats

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

Fish

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

Extras

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

Main Courses served with Potatoes and Vegetable of the Day. 1,50€ to change garnish. VAT Included.



Children's Menu

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

Desserts

Apple Pie <i>with Vanilla Ice Cream</i>	5,50
Cheesecake <i>with Berries Macerated in Cherry Liqueur</i>	5,50
Chocolate Brownie <i>with Vanilla Ice Cream</i>	5,50
Banana and Rum Trifle <i>with Dulce de Leche</i>	5,90
Fresh Pineapple <i>Coconut Ice Cream and Mango Coulis</i>	5,90
Hot Chocolate Fondant <i>with Mint Ice Cream</i>	7,50
Strawberries and Cream	5,50
Merengue Nest <i>with Vanilla Ice Cream & Fruit</i>	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 Caramelized Onion & Seasonal Fruit*

Chicken Wings *with Honey, Garlic and Lemon or Barbecue Sauce*

Argentinian Meat Pie *with Grilled Chorizo or Black Pudding*

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

Chargrilled Beef Burger 250g or 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

Warm Goat's Cheese Salad *with Caramelized Onion & Seasonal Fruit*

Argentinian Meat Pie with Grilled 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 Frias

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

Entradas Calientes

Pan con Ajo	2,50
Sopa Casera del Día; <i>Caliente o Fria</i>	4,90
Chorizo y Morcilla a la Parrilla	6,50
Alitas de Pollo <i>con Ajo Mostaza y Miel o Salsa Barbacoa</i>	6,50
Calamares Fritos <i>con Ali Oli</i>	7,90
Empanadas Argentinas (2) <i>con Piminetos del Padrón Fritos</i>	6,00
Camembert Rebozado <i>Aderezado con Miel de Caña con Ensalada de Fruta</i>	7,90
Espárragos con Jamón Serrano y Huevo Frito	8,90
Gambón Empanado Frito <i>con Salsa Tártara</i>	8,90
Gratén de Gambas y Salmón Ahumado <i>con Puré y Salsa Mornay</i>	9,50
Gambas Pil Pil <i>con Tomate Cherry Asado</i>	9,50
Concha de Santiago <i>(Vieiras Gratinadas servidas con Salsa Mornay)</i>	11,90



Carnes

Pollo a la Parrilla <i>con Salsa Piri Piri</i>	13,50
Costillas de Cerdo <i>con Salsa Barbacoa</i>	12,90
Hígado de Ternera <i>con Beicon y Cebolla</i>	13,50
Stroganoff de Ternera <i>servido con Arroz</i>	13,90
Solomillo de Cerdo <i>con Salsa "Dubarry" (Vino de Madeira y Champiñones)</i>	14,50
Codillo de Cerdo <i>Asado con Salsa de Manzana</i>	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; <i>Ternera, Pollo, Cerdo, Cordero, Chorizo y Morcilla</i>	19,90
Tournedos de Solomillo de Ternera <i>con Salsa de Brandy y Champiñones</i>	22,95
Solomillo de Ternera a la Parrilla	22,95
Carré de Cordero	22,50
Solomillo de Ternera "Rossini" <i>con Foie Gras y Salsa de Estragón y Champiñón</i>	24,90
Chuletón de Buey – 600gr+	29,90
Chateaubriand <i>servido con Salsa de Estragón (2 personas)</i>	49,90

Pescado

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

Extras

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

**Platos principales servidos
con Patata y Verdura del Día.
1,50€ parcambiar guarnición. IVA Incluido**



Menú de Niños

Nuggets de Pollo o Filete de Pollo a la Plancha	8,50
Entrecote tamaño Niño <i>con Patatas Fritas</i>	11,50
Hamburguesa <i>con Patatas Fritas</i>	8,50
Filete de Pescado Empanado <i>con Patatas Fritas</i>	8,50
Tallarines <i>con Salsa de Tomate</i>	8,50

Postres

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



MENÚ DEL DÍA 20€

JINETE

ENTRADAS

Sopa del Día; Caliente o Fria

Ensalada de Queso de Cabra Gratinado
con Cebolla Caramelizada y Frutas de Estación

Alitas de Pollo con Miel, Ajo y Limón o Salsa Barbacoa

Empanada Argentina con Morcilla o Chorizo Criollo

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 Beicon

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 de Ternera 250g o Vegana de Garbanzos

POSTRES

Tarta de Queso y Frutas Rojas

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Pudin de Banana, Ron, Dulce de Leche

Fresas con Nata

Nido de Merengue *con Frutas y Helado de Vainilla*

Brownie de Chocolate con Helado Vainilla

Queso Manchego con 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 y Horneado *con Coulis de Mango*
- Gratinado de Langostinos y Salmon en Salsa Mornay
- Langostinos al Pil Pil con Tomates Cherry Asados
- Ensalada de Queso de Cabra Gratinado
Con Cebolla Caramelizada y Frutas de Estación
- 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 y Dulce de Leche
- 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

