

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	11,50
Warm Goat's Cheese Salad <i>served with Caramelized Onions & Seasonal Fresh Fruit</i>	12,90
Prawn, Pineapple and Melon Salad with Cocktail Sauce	14,00
Salad "EL Jinete" Green Leaves, Feta Cheese, Smoked Salmon, Prawns and Marie Rose Sauce	15,00
Platter of Manchego Cheese with Olives	14,00
Beef Carpaccio with Parmesan	14,00
Avocado Tartare with Prawns and Marie Rose Sauce	13,00
Caprese salad with Avocado and Tomato	13,00
Platter of "Jamón Iberico Recebo"	16,00

Hot Starters

Garlic Bread	3,50
Garlic Bread with Cheese	4,00
Soup of the Day; <i>Hot or Cold</i>	6,50
Grilled Chorizo and Black Pudding	8,50
Chicken Wings with Honey Mustard Glaze or BBQ sauce	9,00
Fried Calamari with Ali Oli	11,50
Argentinian Meat Pies (2) with Fried Padrón Peppers	8,00
Fried Camembert Drizzled with Treacle served with Fruit Salad	11,50
Sautéed Asparagus with Jamón Serrano and Fried Egg	12,00
Fried Scampi with Tartar Sauce	12,00
Gratin of Prawns & Smoked Salmon with Mash & Mornay Sauce	11,00
Spicy King Prawn Pil Pil with Roasted Cherry Tomato	12,50
Coquille St. Jacques <i>(Scallops served with Cheesy Mornay Sauce)</i>	15,00

Children's Menu

Chicken Nuggets or Grilled Chicken Fillet with Chips	9,50
Children size Entrecote with Chips	14,00
Hamburger and Chips	13,00
Fish and Chips	9,50
Spaghetti with Tomato Sauce	9,50



Meats

Chargrilled Chicken <i>with Piri Piri Sauce</i>	17,00
Pork Spare Ribs <i>with Barbecue Sauce</i>	16,00
Calf's Liver Sautéed <i>with Bacon and Onions</i>	18,00
Beef Stroganoff <i>served with Rice</i>	17,00
Chargrilled Pork Fillet <i>with "Dubarry Sauce"</i>	16,50
Slow Roasted Knuckle of Pork <i>served with Apple Sauce</i>	18,00
Chargrilled Lamb Chops	19,00
Chargrilled Entrecote – 300gr+	22,00
Chargrilled "Cube Roll" Entrecote – 400gr+	27,00
Mixed Grill; Beef, Chicken, Pork, Lamb, Chorizo and Black Pudding	25,00
Filet Mignon <i>with Mushroom and Brandy Cream Sauce</i>	28,00
Chargrilled Fillet Steak	28,00
Roast Rack of Lamb	32,00
Filet Steak "Rossini" <i>with Foie Gras and Mushroom and Tarragon Sauce</i>	31,00
Ribeye Steak +700gr	42,00
Chateaubriand <i>served with Tarragon Sauce (for 2 persons)</i>	66,00

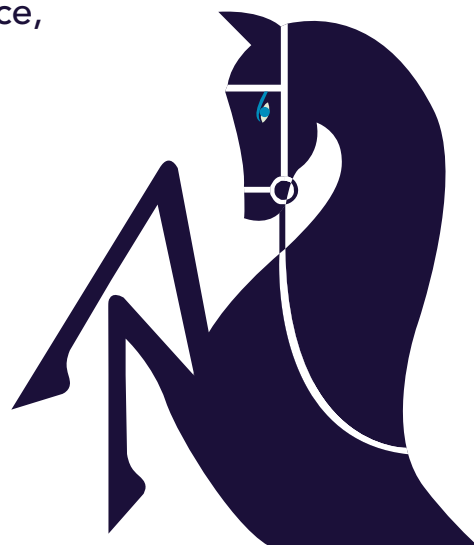
Fish

Baked Salmon Fillet <i>Marinated in Herbs, Olive Oil and Lemon Juice</i>	18,00
Grilled Sea Bass	21,00
Fillets of Sole & Prawns <i>with Garlic Herb Butter "en Papillotte"</i>	18,50
Fillets of Sole, Prawns & Smoked Salmon <i>with Creamy Mash "au Gratin"</i>	19,50

Extras

Pepper Sauce, Mushroom Sauce, Béarnaise Sauce, Tarragon Sauce, Roquefort Sauce.	2,50
Sauteed Onions, Sauteed Mushrooms	4,50
Portion of Chips	3,50

Main Courses served with Potatoes and Vegetable of the Day. 2,50€ to change garnish. VAT Included.



LUNCH MENU 27€

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



Entradas Frias

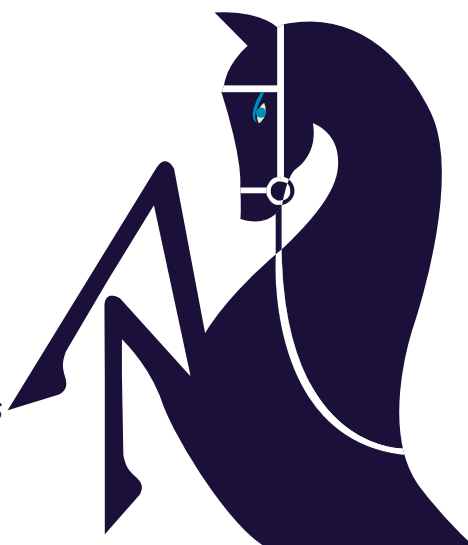
Paté Casero de Hígado de Pato y Pollo	11,50
Ensalada de Queso de Cabra Gratinado con Cebolla Caramelizada y Frutas de Estación	12,90
Ensalada de Gambas Piña y Melón con Salsa Cóctel	14,00
Ensalada "EL Jinete" Hojas Verdes, Queso Feta, Salmon Ahumado, Gambas y Salsa Rosa	15,00
Ración de Queso Manchego con Aceitunas	14,00
Carpaccio de Ternera con Parmesano	14,00
Tartar de Aguacate con Gambas y Salsa Rosa	13,00
Ensalada Caprese de Aguacate y Tomates	13,00
Ración de "Jamón Ibérico Recebo"	16,00

Entradas Calientes

Pan con Ajo	3,50
Pan con Ajo y Queso	4,00
Sopa Casera del Día; Caliente o Fria	6,50
Chorizo y Morcilla a la Parrilla	8,50
Alitas de Pollo con Ajo Mostaza y Miel o Salsa Barbacoa	9,00
Calamares Fritos con Ali Oli	11,50
Empanadas Argentinas (2) con Piminetos del Padrón Fritos	8,00
Camembert Rebozado Aderezado con Miel de Caña con Ensalada de Fruta	11,50
Espárragos con Jamón Serrano y Huevo Frito	12,00
Gambón Empanado Frito con Salsa Tártara	12,00
Gratén de Gambas y Salmón Ahumado con Puré y Salsa Mornay	11,00
Gambas Pil Pil con Tomate Cherry Asado	12,50
Concha de Santiago (Vieiras Gratinadas servidas con Salsa Mornay)	15,00

Menú de Niños

Nuggets de Pollo o Filete de Pollo a la Plancha	9,50
Entrecote tamaño Niño con Patatas Fritas	14,00
Hamburguesa con Patatas Fritas	13,00
Filete de Pescado Empanado con Patatas Fritas	9,50
Tallarines con Salsa de Tomate	9,50



Carnes

Pollo a la Parrilla <i>con Salsa Piri Piri</i>	17,50
Costillas de Cerdo <i>con Salsa Barbacoa</i>	16,00
Hígado de Ternera <i>con Beicon y Cebolla</i>	18,00
Stroganoff de Ternera <i>servido con Arroz</i>	17,00
Solomillo de Cerdo <i>con Salsa "Dubarry" (Vino de Madeira y Champiñones)</i>	16,50
Codillo de Cerdo <i>Asado con Salsa de Manzana</i>	18,00
Chuletas de Cordero	19,00
Entrecote a la Parrilla – 300gr+	22,00
Entrecote "Cube Roll" a la Parrilla – 400gr+	27,00
Parrillada Mixta; <i>Ternera, Pollo, Cerdo, Cordero, Chorizo y Morcilla</i>	25,00
Tournedos de Solomillo de Ternera <i>con Salsa de Brandy y Champiñones</i>	28,00
Solomillo de Ternera a la Parrilla	28,00
Carré de Cordero	32,00
Solomillo de Ternera "Rossini" <i>con Foie Gras y Salsa de Estragón y Champiñón</i>	31,00
Chuletón de Buey +700gr	42,00
Chateaubriand <i>servido con Salsa de Estragón (2 personas)</i>	66,00

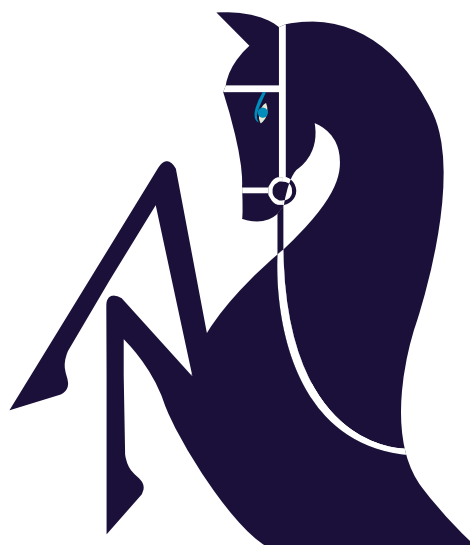
Pescado

Salmón al Horno <i>Marinado en Hierbas, Aceite de Oliva y Limón</i>	18,00
Lubina a la Espalda	21,00
Filetes de Lenguado y Gambas <i>con Mantequilla de Ajo y Hierbas "en Papillotte"</i>	18,50
Filetes de Lenguado, Gambas y Salmon Ahumado <i>con Salsa de Queso Gratinado</i>	19,50

Extras

Salsa Pimienta, Salsa Champiñón, Salsa Bearnesa, Salsa Estragón, Salsa Roquefort.	2,50
Cebolla Salteada, Champiñones Salteados	4,50
Ración de Patatas Fritas	3,50

**Platos principales servidos
con Patata y Verdura del Día.
2,50€ par cambiar guarnición. IVA Incluido**



MENÚ DEL DÍA 27€

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

