

Oval
RESTAURANT

ENTRANTES · STARTERS

ENSALADA CÉSAR · CAESAR SALAD 12€

Pollo crujiente, queso parmesano, lardones de bacon y picatostes

With crispy chicken, parmesan cheese, lardons and croutons

ENSALADILLA RUSA · OUR RUSSIAN SALAD 9€

Nuestra ensaladilla de siempre, pero como nunca, con gambas de Málaga

A classic, but like never before, with Malaga prawns

HOJAS FRESCAS CON VERDURA DE LA HUERTA 10€

FRESH LEAVES WITH GARDEN VEGETABLES

Aguacate, tomate del terreno picado, cebolla y espárragos

Avocado, chopped tomato, onion and asparagus

PORRA ANTEQUERANA · COLD TOMATO SOUP 8€

Con huevo y jamón serrano

With egg and Serrano cured ham

CREMA DE CALABAZA · CREAM OF BUTTERNUT SQUASH SOUP 8€

Acompañada de picatostes de pan

With croutons

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE CABRA PAYOYA 26€

D.O. Grazalema

PLATTER OF IBERIAN CURED HAM AND CURED GOAT'S CHEESE

D.O. Grazalema

SNACKS Y PASTA · SNACKS AND PASTA

LA HAMBURGUESA EUROSTARS · EUROSTARS BURGER **12€**
Deliciosa hamburguesa 100% buey con pan crujiente, cebollita dulce, cheddar y pepinillos

Delicious burger made from 100% beef, with crunchy bread, sweet onion, cheddar and gherkins

EL CLUB SANDWICH · CLUB SANDWICH **11€**
Receta mejorada con pan tramezzini, jamón York, queso eddam, bacon, pollo marinado y huevo

With our new-and-improved tramezzini bread, cooked ham, edam cheese, bacon, marinated chicken and egg

EL FAMOSO CAMPERITO MALAGUEÑO **8€**
MALAGUEÑO CAMPERITO SANDWICH
Pan crujiente con lechuga y tomate, jamón York y mayonesa

With crunchy bread, lettuce, tomato, cooked ham and mayonnaise

TORTELLINI CON SALSAPOLITANA **9€**
TORTELLINI WITH NEAPOLITAN SAUCE

TALLARINES SALSACARBONARA **9€**
TAGLIATELLE WITH CARBONARA SAUCE

TORTELLINI CON SALSAPESTO **9€**
TORTELLINI WITH PESTO SAUCE

CARNES Y PESCADOS · MEAT AND FISH

SECRETO IBÉRICO · IBERIAN PORK FILLET **18€**
**Acompañado con patatas encontradas
y salsa de vino PX Quitapenas**

With potatoes and Pedro Ximenez Quitapenas sauce

ENTRECÔTE DE TERNERA · BEEF ENTRECÔTE **22€**
**Vaca selecta con una maduración de 30 días
con sus patatas a lo pobre**

*Premium beef aged for 30 days, with garlic,
pepper and onion potatoes*

PECHUGA POLLO A LA PARRILLA · GRILLED CHICKEN BREAST **9€**
Con pisto andaluz y patatas panaderas

With Andalusian-style ratatouille and potato slices

DORADA A LA PLANCHA · GRILLED SEA BREAM **17€**
Con pimientos asados y verduras de la huerta

With roasted peppers and garden vegetables

TACO DE SALMÓN · SALMON TACO **18€**
Macerado en salsa teriyaki y lima

Marinated in teriyaki and lime sauce

LOMO DE BACALAO · COD FILLET **17€**
Con puré de ajoatao y aceite de cebollino

With garlic mashed potatoes and chive oil

POSTRES · DESSERTS

TORRIJA AL VINO DULCE CON HELADO 5€
SWEET WINE FRENCH TOAST WITH ICE CREAM

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRESAS 5€
STRAWBERRY CHEESECAKE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO 6€
CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM

TORTA DE ALGARROBO CON HELADO DE ROMERO 5€
CAROB CAKE WITH ROSEMARY ICE CREAM

MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA 5€
FRESH SEASONAL FRUIT SALAD

*Una comida sin postre es
como un traje sin corbata*

· A MEAL WITHOUT A DESSERT IS LIKE A SUIT WITHOUT A TIE ·

NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS · WHITE WINES



D.O. RÍAS BAIXAS

Abadía de San Campio 2017

4€ 19€

D.O. RUEDA

Basa 2017

18€

D.O. CASTILLA

Sospechoso 2017

3,5€ 15€

D.O. PENEDÈS

Can Feixes Blanc Selecció 2017

17€

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES



D.O.Ca. RIOJA

Finca Nueva 2017

15€

D.O. NAVARRA

Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2018

12€

OUR CELLAR

VINOS TINTOS · RED WINES



D.O. RIBERA DEL DUERO

Vizcarra Senda del Oro 2016	4€	18€
Cía. Sal Telmo Rodríguez Gazur 2017		20€
Pruno 2016		24€
Venta Las Vacas 2016		32€

D.O.Ca. RIOJA

Finca Nueva Tempranillo 2017	3,5€	16€
Izadi Crianza 2016		19€
La Locomotora Crianza 2014		20€
La Vendimia 2017		19€

D.O. TORO

Flor de Vetus 2016		19€
--------------------	--	-----

EXTREMADURA

Habla del Silencio		30€
--------------------	--	-----

ESPUMOSOS · SPARKLING WINES



CAVA

Copa de cava	3,5€	
Freixenet Elyssia Reserva		21€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon		58€
----------------	--	-----

Oval
RESTAURANT