


























CORTIJO de PEPE

DESDE 1971
GRACIAS A USTED

MENÚ


¿TAPAS O RACIÓN?

	UD.	TAPA	RACIÓN
Pinchito moruno 	4.00		
Chorizo brasa	3.50		
Nuestra ensaladilla rusa con lomito de atún 		4.00	10.00
Gambas al pil-pil 		5.00	13.50
Flamenquín casero 	10.50		
Pulpito flor a la brasa 	12.50		
Albóndigas caseras en salsa de almendras 		4.50	10.50
Aliño de aguacate de la Axarquía con atún 		5.00	13.00
Porra antequerana 		4.00	10.00
Gildas cortijeras 	4.50		
Huevos rellenos 		4.00	10.00
Caracoles 		4.50	11.00
Callos a la andaluza con garbanzos 		4.50	13.50
Jibia en salsa 		4.50	10.50
Migas caseras 		4.50	10.00
Patatas rellenas de carne con ali oli 	4.50		10.50
Croquetas de jamón ibérico 			10.50
Croquetas de rabo de toro 			10.50
Croquetas de pil-pil 			10.50
Surtido de croquetas 			11.50
Filete de pollo empanado con fritas 			9.00
Pimientos del padrón con jamón de Trevélez 			9.00
Milhojas de berenjenas 			16.00
Montadito de lomo adobado casero 		4.50	
Montadito de secreto ibérico 		4.50	
Montadito de kefta 		4.50	
Montadito de palometa ahumada 		4.50	
















SABORES DE LA DEHESA

Queso Manchego 	17.50
Presa de Bellota 100%	21.00
Chicharrones Rondeños	14.00
Morcilla Rondeña	9.50
Tabla Gourmet 	21.00















HUEVOS

Rellenos de la casa 	10.00
Al plato con picada de matanza 	11.00
Revueltos con morcilla de Burgos y patatas 	11.70

FUEGO Y SABOR

Rib Eye (lomo alto) Simmental madurado	29.00
Solomillo de Añejo Avileño	31.00
Hamburguesita de retinto       	8.50
Secreto Ibérico 100%	20.50
Medallones de solomillo ibérico a la brasa	17.50
Churrasco de pollo      	14.50
Chuletitas de cordero lechal	21.00
Brocheta de pollo de campo	17.50
Cochinillo lechal segoviano por encargo	150.00
Salsa  	

ALGO DE LA MAR

Pulpito a la brasa 	12.50
Calamares fritos       	11.00
Gambas fritas       	12.50
Lomo de bacalao al ajillo con virgen extra  	17.50
Salmón al grill con alioli de miel de caña  	17.50





















IMPRESINDIBLES

Chuletón premium seleccionado	7.40/ 100G
Carrilleras de cerdo al palo cortado y puré trufado   	18.00
Chivo lechal de Canillas estilo cortijero   	21.00

BEBIDAS

Caña 29cl	2.50
Tinto de verano	2.60
Tanque (cerveza/tinto de verano)	3.90
1/3 Cruzcampo	3.00
1/3 Heineken/ Alcázar	3.50
1/3 Estrella Galicia	3.80
1/3 Cruzcampo sin gluten	3.50
1/3 Cerveza sin alcohol	3.00
Copa de vino de la casa	3.50
Copa de vino de crianza	4.00
Copa de Jerez	4.00
Moscatel	
Vermut de barril	
Refrescos	2.50
Agua	2.50

POSTRES CASEROS

Tarta de la abuela   	6.00
Flan de huevo   	4.50
Tarta de zanahoria       	6.00
Tarta de queso   	6.00
Pudin de pasas al moscatel    	5.00

Pan 0.90€ per. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A



Debido a los procesos de elaboración de nuestros productos, no es posible excluir la presencia accidental de traza de alérgenos en nuestra carta.