Carnes / Meats

POLLO ASADO EN SU JUGO — 11,00€
ROAST CHICKEN IN ITS OWN JUICES

PIERNA DE CORDERO LECHAL — 25,00€
ROAST LEG OF MILK-FED LAMB

CACHOPO DE JAMÓN IBÉRICO Y ROQUEFORT. (APROX. 1 KG.) — 33,00€
VEAL CACHOPO STUFFED (approx 1kg.)
with Iberian ham and Roquefort cheese

COSTILLA DE ANGUS. (aprox. 700 g.) Salsa Teriyaki — 32,00€
ANGUS BEEF RIBS (approx. 700 g.) with Teriyaki sauce

A La Brasa / Grilled

CHORIZOS CRIOLLOS CON CHIMICHURRI (2 U.) — 11,00€
CRIOLLO SAUSAGES WITH CHIMICHURRI (2)

PECHUGA DE POLLO GRILLED CHICKEN BREAST — 12,00€

ENTRECOT DE TERNERA BEEF ENTRECÔTE — 24,00€

ENTRECOT DE TERNERA (500 GR.) 500 G BEEF ENTRECÔTE — 33,00€

LOMO ALTO DE ANGUS — KG / 80,00€
ANGUS RIB OF BEEF

CHULETÓN AL PESO DE VACA — KG / 80,00€
DRY-AGED BEEF RIB STEAK (PRICED BY WEIGHT)

CHULETÓN DE FRISONA — KG / 80,00€
FRIESIAN BEEF RIB STEAK (PRICED BY WEIGHT)

SOLOMILLO DE TERNERA BEEF FILLET — 25,00€

CHULETAS DE CORDERO LAMB CHOPS — 21,00€

CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE CALBLANQUE — 23,00€
fritas con ajos tiernos
CALBLANQUE MILK-FED LAMB CHOPS fried with young garlic

SECRETO DE CERDO IBÉRICO IBERIAN PORK SECRETO — 22,00€

POLLO A LA BRASA GRILLED CHICKEN — 14,00€

ENTRECOT DE WAGYU DE KOBE — KG / 350,00€
KOBE WAGYU BEEF ENTRECÔTE

GUARNICIÓN PARA CARNES: PATATA ASADA
SIDE DISH FOR MEAT: BAKED POTATO
guarnición para carnes: Patata asada / Side dishes for meats: baked potato

Salsas a elegir / Sauces selection — 5,00€

pimienta verde, Roquefort o champiñón / Peppers sauce, Roquefort or Mushroom

Menú Niños / Kids' Menu

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS — 11,00€
CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS

NUGGETS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS — 11,00€
FISH NUGGETS WITH CHIPS

ESPAGUETI BOLOÑESA, CARBONARA O NAPOLITANA — 9,00€
SPAGHETTI BOLOGNESE, CARBONARA OR NEAPOLITAN

Pasta

ESPAGUETI, BOLOÑESA O CARBONARA — 12,00€
SPAGHETTI BOLOGNESE OR CARBONARA

LASAÑA DE CARNE — 13,00€
BEEF LASAGNE

Pizzas

MARGARITA (mozzarella, tomate y orégano) — 10,00€
Mozzarella, tomato and oregano

MEDIODÍA (mozzarella, tomate, jamón y orégano) — 11,00€
Mozzarella, ham, tomato and oregano

CAPRICHOSA (mozzarella, tomate, jamón, champiñón y orégano) — 11,00€
Mozzarella, tomato, ham, mushrooms and oregano

4 QUESOS (Edam, mozzarella, queso azul y cheddar) — 11,00€
4CHEESES Edam, mozzarella, blue cheese and cheddar

PEPPERONI (Mozzarella, pepperoni, tomate y orégano) — 11,00€
Mozzarella, pepperoni, tomato and oregano

BARBACOA (carne picada, salsa barbacoa y mozzarella) — 11,00€
Minced beef, barbecue sauce and mozzarella

TROPICAL (mozzarella, tomate, piña y jamón) — 11,00€
Mozzarella, tomato, ham and pineapple

VEGETAL (mozzarella, tomate, verduras de temporada y orégano) — 11,00€
Mozzarella, tomato, seasonal vegetables and oregano

Postres / Desserts

MOUSSE DE QUESO CON MERMELADA — 5,00€
CHEESECAKE MOUSSE WITH STRAWBERRY JAM

CROQUETAS DE CHOCOLATE CON LECHE (4 U.) — 6,00€
MILK CHOCOLATE CROQUETTES (4)

COULANT DE CHOCOLATE, FRUTAS DEL BOSQUE y helado de vainilla — 6,00€
CHOCOLATE COULANT with wild berries and vanilla ice cream

COULANT DE TURRÓN, FRUTAS DEL BOSQUE y helado de chocolate — 6,00€
NOUGAT COULANT with wild berries and chocolate ice cream

CRUJIENTE DE LECHE FRITA Y HELADO DE TURRÓN — 7,00€
CRISPY FRIED MILK WITH NOUGAT ICE CREAM

TOCINO DE CIELO — 6,00€
SPANISH EGG YOLK CUSTARD

TORRIJA LOS CABALLOS — 7,00€
(torrija frita, crema Suzette y bola de vainilla)
LOS CABALLOS-STYLE FRENCH TOAST
(fried brioche, Suzette sauce and vanilla ice cream)

BOLAS DE HELADO (vainilla, chocolate, turrón o maracuyá) — 3,00€
ICE CREAM SCOOPS (vanilla, chocolate, nougat or passion fruit)

FRUTA DE TEMPORADA — 6,00€
SEASONAL FRUIT

PIÑA NATURAL TRINCHADA — 6,00€
FRESH SLICED PINEAPPLE

SORBETE DE LIMÓN — 5,00€
LEMON SORBET

PAN DE CALATRAVA — 6,00€
CALATRAVA BREAD PUDDING

Los Caballos
RESTAURANTE

Carta / Menu

Aperitivos / Appetisers

CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO (U.) IBERIAN HAM CROQUETTE (1)	2,80€
CROQUETÓN DE RABO DE TERNERA (U.) OXTAIL CROQUETTE (1)	2,80€
CROQUETÓN DE GAMBA (U.) PRAWN CROQUETTE (1)	2,80€
CROQUETÓN DE CHIPIRÓN (U.) BABY SQUID CROQUETTE (1)	2,80€
JAMÓN IBÉRICO DE CORTE HAND-CARVED IBERIAN HAM	23,00€
QUESO MANCHEGO CURADO CON ALMENDRAS AGED MANCHEGO CHEESE WITH ALMONDS	13,00€
QUESO PARMESANO DE CORTE CON ALMENDRAS PARMESAN CHEESE WITH ALMONDS	15,00€
HUEVA DE MÚJOL CON ALMENDRAS CURED GREY MULLET ROE WITH ALMONDS	17,00€
PULPO A LA GALLEGA GALICIAN-STYLE OCTOPUS	22,00€
PATA DE PULPO ASADA A LA CARTAGENERA CARTAGENA-STYLE GRILLED OCTOPUS	22,00€
PULPO CABOPALERO CABO DE PALOS-STYLE OCTOPUS	22,00€

Entrantes / Starters

ENSALADA MIXTA MIXED SALAD	11,00€
GAZPACHO ANDALUZ TRADITIONAL ANDALUSIAN GAZPACHO	8,00€
LECHUGA VARIADA, QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS MIXED SALAD WITH GOAT'S CHEESE AND NUTS	14,00€
TOMATE PARTIDO CON BONITO EN SALAZÓN Y OLIVAS PARTIDAS TOMATO WITH CURED TUNA AND CRACKED OLIVES	17,00€
TOMATE CON BURRATA ALIÑADA AL PESTO VERDE TOMATO WITH BURRATA AND GREEN PESTO	17,00€
SOPA DE AVE CON FIDEOS CHICKEN NOODLE SOUP	8,00€
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS	17,00€
ALMEJAS AL AJILLO O A LA MARINERA CLAMS IN GARLIC SAUCE OR MARINARA SAUCE	18,00€
CHOPITOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN FRIED BABY SQUID WITH PADRÓN PEPPERS	17,00€

Iva incluido / Vat included

CALAMAR A LA ANDALUZA O PLANCHA ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID OR GRILLED SQUID	23,00€
TRIMARINO (GULAS, GAMBAS Y ALMEJAS) TRIMARINO (BABY EELS, PRAWNS AND CLAMS)	21,00€
PULPO A LA BRASA CON PESTO GRILLED OCTOPUS WITH PESTO	22,00€
ALCACHOFAS CON SALSA DE VERMUT Y FOIE (2 UNIDADES) ARTICHOKES WITH VERMOUTH SAUCE AND FOIE GRAS (2)	14,00€
HUEVOS ROTOS CON GULAS BROKEN EGGS WITH BABY EELS	16,00€
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM	16,00€
VERDURAS DE TEMPORADA AL WOK SEASONAL WOK-FRIED VEGETABLES	15,00€
TUÉTANO DE VACA CON TRUFA BEEF MARROW WITH TRUFFLE	22,00€
TARTAR DE ATÚN CON GALLETA DE GAMBAS TUNA TARTARE WITH PRAWN CRACKER	25,00€
LANGOSTA FRITA CON HUEVOS FRIED LOBSTER WITH EGGS	48,00€
SASHIMI DE KOBE TEMPLADO WARM KOBE BEEF SASHIMI	35,00€

Arroces / Rice Dishes

Mínimo 2 Raciones / Minimum 2 Servings — RACIÓN / PORTION

CALDERO DEL MAR MENOR CON PESCADO MAR MENOR CALDERO WITH FISH	17,00€
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO TRADITIONAL SEAFOOD PAELLA	17,00€
PAELLA MIXTA DE POLLO, PESCADO Y MARISCO TRADITIONAL MIXED PAELLA	15,00€
ARROZ DEL SEÑORET SEÑORET RICE	18,00€
ARROZ CON VERDURAS VEGETABLE RICE	16,00€
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE BROTHY RICE WITH LOBSTER	28,00€
ARROZ CON MAGRA Y AJETES RICE WITH PORK AND SPRING GARLIC	17,00€
CALDERETA DE LANGOSTA LOBSTER STEW	28,00€
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO Y SOBRASADA RICE WITH IBERIAN PORK SECRETO AND SOBRASADA	19,00€
ARROZ DE COSTILLA DE ANGUS RICE WITH ANGUS BEEF RIBS	24,00€

Pescados / Fish

RODABALLO en costra de patata, tomate confitado, salsa de caviar TURBOT with a potato crust, confit tomato and caviar sauce	26,00€
RODABALLO A LA PLANCHA GRILLED TURBOT	22,00€
PEZ ESPADA a la plancha con mejillones al ajillo y verduras GRILLED SWORDFISH with garlic mussels and vegetables	21,00€
FRITURA DE PESCADITOS (2 PERSONAS) MIXED FRIED FISH (2 PEOPLE)	30,00€
LUBINA A LA PLANCHA GRILLED SEA BASS	20,00€
LUBINA A LA ESPALDA BUTTERFLIED GRILLED SEA BASS	24,00€
SARDINAS A LA PLANCHA (9 UNIDADES) GRILLED SARDINES (9)	13,50€
SÁBANAS DE BOQUERÓN MARINATED WHITE ANCHOVY FILLETS	15,00€
OSTRAS / OYSTERS	5,00€
ZAMBURIÑAS QUEEN SCALLOPS	3,50€

Preguntar por nuestros pescados del día
(Gallo Pedro / Denton / Mero)
Ask about our fish of the day (Jhon Dory / Dentex / Grouper)

Burgers SOLO NOCHES (NIGHTS ONLY):

HAMBURGUESA en plato. Ensalada, patatas y salsa de queso — 16,00€
Opción con pan +2,00€
BEEF BURGER with salad, chips and cheese sauce (With bread +2€)

HAMBURGUESA GOURMET FRISONA, CON PAN — 18,00€
Mahonesa de trufa, Lechuga, Tomate, Cebolla confitada, Queso de cabra, Beicon ahumado, Huevo plancha y patatas fritas
FRIESIAN GOURMET BEEF BURGER
Truffle mayonnaise, lettuce, tomato, caramelised onion, goat's cheese, smoked bacon, fried egg and chips

HAMBURGUESA DE POLLO — 15,00€
Mayonesa con lombarda, sweet chile y Queso Mahon
CHICKEN BURGER Mayonnaise, red cabbage, sweet chilli and Mahón cheese