

BRASAS

VINO · VERMUT · TAPAS · CONSERVAS · QUESOS
LATERIO · CERVEZA · CARNE · IBERICOS

DON RUDOLFO

Una selección de platos que mezclan lo mejor del producto local y la tradición, pero con un toque contemporáneo, donde la carne a la brasa es la estrella. Compartir y disfrutar, siempre con la mejor calidad.

VINOS Y AMIGOS

COMPARTE TUS SUEÑOS • SHARE YOUR DREAMS

Boquerones en vinagre con perlas de vermouth Pickled anchovies with vermouth pearls	9
Ensaladilla con ventresca confitada, mayonesa de ponzu y regañá negra Russian salad with confit tuna belly, ponzu mayonnaise and black "regañá"	9
Gambas al Pil Pil Pil Pil prawns	10
Patatas muy bravas con espuma de kimchi Fried diced potatoes with kimchi dressing	10
Pinchos de setas cardo a la brasa, chistorra y salsa de payoyo Grilled oyster mushroom skewers with "chistorra" sausage and "payoyo" cheese sauce	11
Carne con tomate Classic stew of iberian meat with tomato sauce	11
Croquetas de la casa (aceituna, rabo de toro y jamón) 6 uds / 2 de cada Homemade croquettes (olive, oxtail and ham) 6 units / 2 of each	12
Corazones de alcachofas confitados, velo de panceta y chimichurri Confit artichoke hearts, bacon veil and chimichurri dressing	12
Choricitos al vino fino, con queso de tetilla fundido y pan cristal Spanish chorizo sausage with sherry wine, melted "tetilla" cheese and crystal bread	12
Chicharrones de Chiclana con lima y manteca colorá Andalusian "chicharron" with paprika lard and lime	13
Fundido de camembert al aceite de romero con pan cristal Melted camembert in rosemary oil with crystal bread	14

CÚRATE DE ESPANTO • CURE YOURSELF OF FEAR

Tabla de quesos de cercanía Selection of local cheese	17
Paletilla ibérica 100% de bellota 100% acorn-fed Iberian ham	17
Tabla de curados Don Rudolfo (jamón ibérico, queso payoyo, mojama y cecina) Selection of Don Rudolfo's cured meats (Iberian ham, payoyo cheese, cured tuna and beef)	19

AL PAN, PAN Y AL VINO, VINO • SMALL BITES TO SHARE

Mollete de Antequera con pringá casera Muffin bread with homemade "pringá"	9
"Hot dog" de langostinos crujientes, con salsa tártara de mango y cítricos Crispy prawn hot dog with mango and citrus tartar sauce	10
Mini tostas de panceta braseada, daikon encurtido, sobrasada y reducción de tempranillo Mini-toast with braised pork belly, pickled daikon radish, "sobrasada" and red wine reduction	11
Smashburger de ternera con bacon crispy, queso fundido, cebolla caramelizada y mayonesa de kimchi Beef smashburger with crispy bacon, melted cheese, caramelized onion and kimchi mayonnaise	13
Tosta de pulled pork ibérico, salsa mozárabe, piparra y col lombarda encurtida Iberian pulled pork toast, mozarabic sauce, pickled pepper and red cabbage	14
Pepito de secreto con mayonesa de queso majorero Iberian pork fillet sandwich with "majorero" cheese mayonnaise	14
Bocados de steak tartar sobre pan brioche con yema aliñada crujiente y mousse de Idiazabal ahumado Steak tartare on brioche bread with crispy seasoned yolk and "Idiazabal" smoked cheese mousse	15
Brioche de tartar de atún sobre guacamole de ajo negro "Almadraba" tuna tartare over brioche bread and black garlic guacamole	16

DE NUESTRAS BRASAS • FROM OUR GRILL

Verdura braseada en Hosper con crema de queso y velo de panceta Braised vegetables with cream cheese and bacon veil	12
Gambones a la brasa con aroma de Pernod Grilled shrimp with infused Pernod	14
Jamoncitos de pollo adobado a la brasa con guarnición de patata Grilled marinated chicken drumsticks with potato garnish	15
Salmón a la brasa napado con espinacas y puerros a la crema Grilled salmon coated with creamed spinach and leeks	16
Brocheta de presa americana con cebolla roja y pimientos al café American beef chuck skewer with red onion, pepper and coffee dressing	17

Tataki de presa ibérica con puré de manzana y puerros fritos Iberian pork tataki with apple puree and fried leeks	19
Pinchito moruno de cordero con patatas fritas y salsa de yogurt Moorish lamb skewer with fries and yogurt sauce	20
Chuletitas de lechal a la brasa, salsa gaucha y patatas gajo Grilled baby lamb chops, "gaucha" sauce and potato wedges	24
Espadines de lomo bajo a la brasa con mostaza antigua y aros de cebolla Grilled striploin steak skewers with whole grain mustard and onion rings	25

GUARNICIONES • SIDE DISHES

Pan de masa madre Sourdough bread	1,50
Patatas fritas French fries	5
Aros de cebolla Onion rings	5
Boniato frito Fried sweet potato	6
Ensalada mediterránea Mediterranean salad	6

SALSAS • SAUCES

Salsa a la pimienta verde Green pepper sauce	3
Salsa gaucha Gaucha sauce	3
Salsa de yogurt Yogurt sauce	3
Mayonesa de kimchi Kimchi mayonnaise	3

DULCES FINALES • SWEET ENDING

Torrija de la abuela con helado de caramelo salado Grandma's french toast with salted caramel ice cream	7
Flan de queso payoyo Payoyo cheese custard	7
Placer de tres chocolates Three chocolate pleasure	8
Tarta de zanahoria con cremoso de yogur y cítrico Carrot cake with creamy yogurt and citrus	9

CARTA DE VINOS • WINE MENU

GENEROSOS • LIQUEUR WINES

Fino Cebolla
5,00

Oloroso Rio Viejo
6,00

Palo Cortao
Peninsula
8,00

Manzanilla Papirusa
5,00

Pedro Jimenez Viña 25
6,00

Amontillao
Escuadrilla
8,00

VERMUTS • VERMOUTHS

Barquero
4,00

Espinaler
3,50

Lustau Rojo
4,50

Domingo
5,00

Torero
5,00

Yzaguirre Rojo
4,00

ESPUMOSOS • SPARKLING WINES

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

90,00

Moët & Chandon Imperial Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

100,00

Pierre Paillard Brut Pinot Noir y Chardonnay

130,00

SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe Brut Nature Sauvignon Blanc

39,00

D.O. CAVA

Cava Perelada Blue Festival Brut Xarel-lo, Macabeu y Parellada

5,00 • 25,00

Cava Perelada Blue Festival Rosé Pinot Noir y Garnacha

5,50 • 26,00

J&C Cinta Púrpura Macabeo, Parellada y Xarel-lo

6,00 • 36,00

J&C Rosé Pinot Noir

6,50 • 39,00

BLANCOS • WHITE WINES

D.O. RUEDA

Viña Salceda Verdejo

5,00 • 25,00

Ramón Bilbao Verdejo

5,00 • 26,00

Castillo de Miraflores Semidulce Verdejo

5,00 • 26,00

José Pariente Verdejo

6,00 • 30,00

Perro Verde Verdejo

6,00 • 30,00

Pita Sauvignon Blanc

5,50 • 28,00

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc

5,50 • 29,00

Valduero Albillo Mayor

36,00

D.O. RIOJA

El Yergo Tempranillo Blanco

34,00

SIERRAS DE MÁLAGA

La Raspa Moscatel de Alejandría y Doradilla

5,00 • 25,00

El Lagar de Cabrera Moscatel Seco

5,00 • 28,00

Cloe Chardonnay

5,50 • 29,00

Resiliencia Viogner

39,00

Markiss Sauvignon Blanc

105,00

D.O. RIBEIRO

El Canto del Cuco Treixadura y Godello

32,00

D.O. VALDEORRAS

Avancia Godello

44,00

D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Códax Albariño (Salnés)
5,50 · 29,00

Gran Novás Albariño (O Rosal)
6,00 · 32,00

Davide Albariño (Salnés)
40,00

D.O. SOMONTANO

Bestué Monte Alicia Chardonnay
28,00

ROSADOS · ROSÉ WINES

D.O. RIOJA

Marqués de Riscal Tempranillo, Viura,
Garnacha y Malvasía
5,00 · 26,00

Ramón Bilbao Garnacha Tinta
5,00 · 26,00

SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe Garnacha
5,50 · 29,00

CÔTES DE PROVENCE

La Vieille Ferme Rose Garnacha
5,50 · 29,00

VENEZIA

Lamberti Blush Pinot Grigio Pinot Grigio
25,00

TINTOS · RED WINES

D.O. RIOJA

Arienzo de Marqués de Riscal Tempranillo
y Graciano
5,00 · 25,00

Ramón Bilbao Tempranillo
5,00 · 26,00

Viuda Negra Crianza Tempranillo
y Graciano
5,50 · 27,00

Biga de Luberrí Tempranillo
30,00

Luis Cañas Tempranillo, Garnacha,
Graciano, Mazuelo, Viura y Rojal
31,00

Seis Roble (Paco García) Tempranillo
32,00

Marqués de Vargas Reserva Tempranillo
y Graciano
7,00 · 39,00

Marqués de Riscal Reserva Tempranillo
y Graciano
39,00

XR Marqués de Riscal Tempranillo
y Graciano
39,00

Luberrí Cepas Viejas Tempranillo
69,00

200 Monjes Tempranillo, Graciano y
Garnacha
69,00

Abel Mendoza Grano a Grano Graciano
120,00

SIERRAS DE MÁLAGA

Encaste Syrah, Tempranillo y Garnacha
5,00 · 26,00

Seis + Seis Tempranillo y Syrah
5,50 · 28,00

Mercure Petit Verdot
120,00

D.O. RIBERA

Protos Roble Tinta Fina
5,00 · 26,00

Finca Resalso Tinta Fina
5,00 · 27,00

Senda Los Olivos Roble Tempranillo
27,00

Cepa Gavilán Tinta Fina
5,00 · 28,00

Carmelo Rodero 9 Meses Tempranillo
5,50 · 29,00

Senda Los Olivos Crianza Tempranillo
35,00

Pago de los Capellanes Tinta Fina
69,00

Finca La Mira Reserva Tempranillo
59,00

Valduero 6 años Tempranillo
110,00

D.O. HABLA (EXTREMADURA)

Habla del Silencio Tempranillo
29,00

D.O. TORO

Munia Carácter Tinta de Toro
29,00

D.O. PENEDES

Rocaplana Syrah
36,00

D.O. SOMONTANO

Bestué Finca Santa Sabina Cabernet
Sauvignon
36,00

D.O. BIERZO

Peique Selección de Viñedos Viejos Mencía
28,00

Pago de los Abuelos Barreiros Mencía
105,00

VINO DE PAGO FINCA BOLANDÍN

Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada
Tempranillo, Merlot y Syrah
27,00

INTERNACIONALES

Benjamín Nieto (Argentina) Malbec
5,00 · 25,00

Grillhouse (Sudáfrica) Syrah y Pinotage
5,50 · 29,00

Santa Cristina (Italia) Sangiovese
42,00

Laporte Blan Le Rochoy (Francia)
Sauvignon Blanc
48,00