

La Carta

CASA MATEOS
EL ARTE DE LOS SENTIDOS

“COCINA-ARTESANA-RONDEÑA”

R O N D A

desde 1969

COPEO...

GENEROSOS Y DULCES

FINO Tío Pepe 2.50€
Palomino

MANZANILLA Solear 2.50€
Palomino

OLOROSO Alfonso 2.50€
Palomino

AMONTILLADO Callejuela 4.00€
Palomino

MOSCATEL Málaga 3.00€
Moscatel de Alejandría

PEDRO XIMENEZ Málaga 3.00€
Pedro Ximenez

VERMUT Málaga 3.00€
Moscatel y Pedro Ximenez

BLANCOS - ROSADO - ESPUMOSO

BLANCO Verdejo de la Casa 2.50€
Verdejo (**Rueda**)

BLANCO Cloe 3.00€
Chardonnay (**Ronda**)

BLANCO Lunares 3.00€
Sauvignon y Chardonnay (**Ronda**)

ROSADO Cloe 3.00€
Garnacha (**Ronda**)

ESPUMOSO Parxet Brut Rosado 3.00€
Pinot Noir (**Cava**)

TINTOS

RONDA de la Casa 3.00€
(**Ronda**)

RIBERA de la Casa 3.00€
(**Ribera**)

RIOJA de la Casa 3.00€

TAPAS... frías y bocados

GAZPACHO DE MORA

nieve de queso de cabra y maíz, sardina y albahaca 3.00€

HOJALDRE DE SARDINA AHUMADA

tomate dulce 3.50€

TAPA FRÍA

del día 2.00€

ROLLITO DE CROQUETA DE JAMÓN

agridulce-picantita, hierbabuena y cebolleta 2.50€

HAMBURGUESITA IBÉRICA

salsa Mateos, rúcula y panceta 4.00€

HAMBURGUESITA DE RABO TORO

salsa Mateos, rúcula y miel 4.00€

SERRANO... de Ronda...

TOSTAS DE LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA

pan-tomate y aceite ahumado 10.00€

TARTAR DE SALCHICHÓN

mahonesa de pimienta dulce y lima 8.00€

QUESO PAYOYO DE OVEJA CURADO EN MANTECA

dulce de membrillo 8.00€ / Tapa 2.00€

ENTRADAS FRÍAS... Para empezar

HABITAS TRUFADAS

aguacate, hierbabuena y huevos de codorniz 10.00€

AGUACATE ASADO

pipirrana, queso de cabra, sésamo y pipas 10.00€

TARTAR DE ATÚN ROJO DE BARBATE

pepino, migas de tempura, alga y sésamo 14.00€

ENSALADA DE LANGOSTINOS REBOZADOS

mostaza dulce, brotes, champiñones y aliño-sésamo 10.00€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA ASADO

espinacas con vinagreta, manzana y frutos secos 10.00€

CLÁSICOS... Para seguir

HUEVOS ESTRELLAOS

patatas y jamón ibérico 10.00€

HUEVOS TRUFADOS

patatas y jamón de pato 10.00€

BOLETUS DE TEMPORADA CREMOSOS

yema, hierbas y queso de cabra 14.00€

FIDEOS SALTEADOS

pluma ibérica y verdura 14.00€

TORTILLITAS DE BACALAO

miel, naranja y sésamo 8.00€

FLAMENQUINES IBÉRICOS

chips con mojo dulce 8.00€

CARNES...

TARTAR DE RETINTA

foie, champiñón y mostaza verde 14.00€

CHURRASCO DE POLLO

fideos de soja y sésamo 10.00€

PRESA IBÉRICA 100% BELLOTA

patatitas, pimientos verdes y mojo dulce 14.00€

LOMO DE VACA

patatitas con crema agria 22.00€

PANADERÍA...

PAN Y PICOS

caseros 1.00€

POSTRES...

CASTAÑAS AL BRANDY

nueces, miel y nata 4.00€

TARTA DE QUESO

confitura de fruta y galleta 4.00€

CREMOSO DE CHOCOLATE

aceite de oliva, sal y naranja 6.00€

TORRIJA DE COCO ASADA

nata y fresa 6.00€

BOTELLAS... Vinos

BLANCOS

Verdejo de la Casa 16.00€
Verdejo (**Rueda**)

Cloe 18.00€
Chardonnay (**Ronda**)

Lunares 18.00€
Sauvignon y Chardonnay (**Ronda**)

BadMan 20.00€
Moscatel Seco y Afruitado (**Ronda**)

ROSADO

Rosado Cloe 16.00€
Garnacha (**Ronda**)

Rosado Jarel 18.00€
Rome (**Sierras de Málaga**)

ESPUMOSOS

Parxet Rosado 18.00€
Pinot Noir (**Cava**)

Cloe Brut Nature 24.00€
Sauvignon Blanc (**Ronda**)

Raventós de Nit Rosado 26.00€
Macabeo, Monastrel, Perellada y Xarello (**Cava**)

Torelló Brut Finca Can Martí 28.00€
Chardonnay, Macabeo, Xarello y Parellada (**Cava**)

BOTELLAS... Vinos

TINTOS RONDA

Lunares 18.00€

Syrah, Garnacha, Merlot y Tempranillo

Encina El Ingles 18.00€

Tintilla de Rota, Garnacha y Cabernet

Vizcondesa Ecológico 18.00€

Merlot

Niño León 18.00€

Cabernet, Merlot y Tempranillo

7Vin Ecológico 18.00€

Zweigelt y Blaufrankisch (Ronda)

Los Aguilares 18.00€

Tempranillo, Garnacha y Syrah

Descalzos Viejos 18.00€

Garnacha, Syrah y Merlot

Chinchilla Seis + Seis 18.00€

Tempranillo y Syrah

Apasos Cr. 20.00€

Cabernet, Syrah, Merlot, Franc y Petit Verdot

Encaste Cr. 22.00€

Cabernet y Petit Verdot

BadMan 22.00€

Cabernet Syrah

Pago El Espino 24.00€

Petit Verdot, Syrah y Tempranillo

Apego 28.00€ –

Petit Verdot

BOTELLAS... Vinos

TINTOS OTRAS ZONAS

Glorioso Especial Cr. 16.00€
Tempranillo (**Rioja**)

Balbás 16.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Austum Ecológico 18.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Lar de Barros 18.00€
Tempranillo (**Ribera del Guadiana**)

Madre Mía 20.00€
Tinta de Toro (**Toro**)

Juan Gil Plata 22.00€
Monastrel (**Jumilla**)

Capellanes Rb. 22.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Pétalos del Bierzo 22.00€
Mencia (**Bierzo**)

Lalama 26.00€
Mencia, Brancellao, Mourantón, Sousa y Garnacha (**Ribeira Sacra**)

Muga Cr. 26.00€
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (**Rioja**)

Emilio Moro Cr. 28.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Capellanes Cr. 28.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Abadía Retuerta Selección Especial 38.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

Pago de Carraovejas 38.00€
Tempranillo (**Ribera del Duero**)

LAS COPAS...

GIN TONICS

Beefeater / Seagrams 5.00€
Rives Fresa 6.00€
Larios12 5.00€
Tanqueray Azahar Sevilla 6.00€
Rives Especial 6.00€
Beefeater24 6.00€
Brookman's Frutos Rojos 8.00€
Hendrick's Pepino 8.00€
Martin Miller 8.00€
Ten 8.00€
London 8.00€
Bloom 8.00€
Citadelle 8.00€

COCTELES

MOJITOS (Coco / Clásico) 8.00€
GIN-TOJITO (Naranja / Manzana) 8.00€

VODKAS

Absolut 5.00€
Imperial Gold 6.00€
Citadelle 8.00€
Gray Goose 8.00€

RON

Barceló / Brugal 5.00€
Legendario 6.00€
Diplomático Rva 8.00€
Havana 7 Años 8.00€
Bacardi 8 Años 8.00€
Dos Maderas 8.00€

WHISKY

Cuty Sark / Red Label / J.B / White Label 5.00€
Jamensón 6.00€
Black Label 8.00€
Cardhu Malta 8.00€
Maker's Mark Bourbon 8.00€
Jack Daniels Tennessee 8.00€

LICORES DE RONDA

Mistela / Hiervas / Pacharán 4.00€ / Chupito 2.00€

CARTA INGLES

TAPAS..

BLACKBERRY GAZPACHO CREAM 3,00€
SARDINE PUFF PASTRY WITH TOMATO 3,50€
RUSSIAN SALAD 2.00€
MEAT CROQUETTE ROLL 2.50€
IBERIAN MINI-BURGUER 4,00€
BULL MINI-BURGUER WITH HONEY 4,00€

RONDA..

IBERIAN LOIN WITH TOMATO-BREAD AND SMOKED OIL 10,00€
IBERIAN SAUSAGE TARTAR WITH SWEET PEPPER 8,00€
CURED SHEEP CHEESE "PAYOYO" 8,00€

COLD DISHES..

TRUFFLED BABY-BEANS WITH AVOCADO AND QUAIL EGGS 10,00€
AVOCADO WITH FRESH CHEESE AND SEEDS 10.00€
RED TUNA TARTAR WITH CUCUMBER 14,00€
GOAT CHEESE SALAD WITH APPLE AND WALNUTS 10,00€
CRUNCHY PRAWNS SALAD WITH SWEET MUSTARD 10,00€

CLASSICS..

FRIED EGGS WITH POTATOES AND IBERIAN HAM 10.00€
TRUFLED FRIED EGGS WITH POTATOES AND DUCK HAM 10.00€
SAUTED MUSHROOMS WITH EGG AND CHEESE 14,00€
SAUTED NOODLES WITH IBERIAN PORK AND VEGETABLES 14.00€
COD FRITTERS WITH HONEY AND ORANGE 8,00€
"FLAMENQUINES" IBERIAN FRIED ROLLS 8,00€

MEATS..

RETINTA-VEAL TARTAR WITH FOIE AND MUSTARD 14,00€
CHICKEN STEAK WITH SOYA NOODLES 10,00€
IBERIAN PORK STEAK WITH POTATO AND MOJO 14,00€
BEEF STEAK WITH POTATO AND SOUR CREAM 22,00€

DESSERTS..

CHEESE CAKE WITH FRUIT JAM AND COOKIE 4.00€
CHESNUTS IN BRANDY WITH HONEY, WALNUTS AND CREAM 4.00€
CHOCOLAT COULANT WITH OLIVE-OIL, SALT AND ORANGE 6,00€
"TORRIJA" GRILLED BRIOCHE WITH COCONUT AND CREAM 6,00€

BAKERY.. BREAD 1.00€

CARTA ALÉRGENOS – CONTROLAMOS ANISAKIS

ALLERGEN MENÚ – ANISAKIS CONTROL

TAPAS...

MORTERITO PORRA	GLUTEN – HUEVO – (PASAS: SULFITOS)
ENSALADILLA ABUELA	HUEVO – PESCADO – LÁCTEOS
PASTELITO DE ATÚN	HUEVO – PESCADO – LÁCTEOS
HOJALDRE DE SARDINA	GLUTEN - PESCADO
ROLLITO CROQUETA	GLUTEN – HUEVO - LÁCTEOS
PINCHITO DE CHIVITO	(TABULÉ: GLUTEN)
HAMBURGUESITA IBÉRICA	GLUTEN – HUEVO – SOJA – LÁCTEOS – SÉSAMO
HAMBURGUESITA RABO	GLUTEN – HUEVO – SOJA – LÁCTEOS – SÉSAMO

ENTRADAS FRÍAS...

TOMATE CON MELVA	PESCADO (ALIÑO: GLUTEN – SOJA)
TARTAR DE ATÚN	PESCADO – SÉSAMO (ALIÑO: GLUTEN – SOJA) (MIGAS: GLUTEN)
PORRA DE AGUACATE	LÁCTEOS – (PIPAS: FRUTO DE CASCARA) - (TOSTADITAS: GLUTEN)
HABITAS TRUFADAS	(TARTUFATA: GLUTEN – HUEVO – PESCADO – SOJA – LÁCTEOS)
ENSALADA DE QUESO	LÁCTEOS – NUEZ - (PASAS: SULFITOS) - (ALIÑO: GLUTEN – SOJA)
ENSALADA LANGOSTINOS	GLUTEN – CRUSTÁCEO – HUEVO – PESCADO – SOJA – MOSTAZA – SÉSAMO
TOSTAS DE LOMITO	(TOSTAS: GLUTEN)
MOLLETITOS CHORICITOS	(BOLLITOS: GLUTEN)
TARTAR DE SALCHICHÓN	HUEVOS – SOJA – APIO – MOSTAZA – SULFITOS (TOSTAS: GLUTEN)
QUESO OVEJA CURADO	LÁCTEOS

CLÁSICOS...

HUEVOS ESTRELLAOS	GLUTEN – CRUSTÁCEO – HUEVO – PESCADO – SOJA – LÁCTEO – F. CASCARA
HUEVOS TRUFADOS	GLUTEN – CRUSTÁCEO – HUEVO – PESCADO – SOJA – LÁCTEO – F. CASCARA
CHAMPIÑONES SALTEADOS	GLUTEN – CRUSTÁCEO – SOJA – SÉSAMO – MOLUSCO
FIDEOS SALTEADOS	GLUTEN – PESCADO – SOJA – SÉSAMO – MOLUSCO
TORTILLITAS DE BACALAO	GLUTEN – HUEVOS – PESCADO – SOJA – LÁCTEOS – SÉSAMO
FLAMENQUINES IBÉRICOS	GLUTEN - HUEVOS

CARNES...

TARTAR DE RETINTA	HUEVOS – SOJA – APIO – MOSTAZA – SULFITOS (TOSTAS: GLUTEN)
CHURRASCO DE POLLO	SOJA – SÉSAMO
PRESA DE BELLOTA	(MOJO: SOJA)
SOLOMILLO VACA	(SALTEADO: SOJA – GLUTEN - SÉSAMO)
LOMO DE VACA	(NATA: HUEVOS – LÁCTEOS)
PALETILLA CHIVITO	(CUSCÚS: GLUTEN)

POSTRES...

CREMOSO DE CHOCOLATE	HUEVOS – LÁCTEOS
TORRIJA ASADA	GLUTEN – HUEVOS – LÁCTEOS
TARTA DE QUESO	LÁCTEOS (GALLETA: GLUTEN)
CASTAÑAS AL BRANDY	(NATA: LÁCTEOS) (NUECES: F. CASCARA)

PLATOS EXTRAS...

PAN Y PICOS CASEROS	GLUTEN
----------------------------	--------

¡GRACIAS POR SU VISITA!

WWW.CASAMATEOS.COM

CALLE JEREZ, 6

RONDA (MÁLAGA)

-

TELÉFONO: 670 679 762