



CAFÉ RESTAURANTE
LA VENDIMYA

ESPAÑOL



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

ENTRANTES

FRÍOS

•JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y TOSTADA DE CHERRIES CONFITADOS.	MEDIA (13€) ENTERA (21€)
•TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA Y TOSTADA DE CHERRIES CONFITADOS.	18,00€
•QUESO MANCHEGO CON FRUTOS SECOS Y FRUTA.	8,90€
•TABLA DE QUESOS NACIONALES CON FRUTOS SECOS Y FRUTA.	18,00€
•TOSTA DE SARDINA AHUMADA CON TOMATE Y FRUTOS ROJOS. (1 UNIDAD)	4,50€
•TOSTA DE INÉS ROSALES CON MERMELADA DE PIMIENTOS ASADOS, QUESO FETA Y MELVA.	5,90€
•REGAÑÁ DE ESCALIVADA CON ANCHOAS.	7,50€
•ENSALADILLA DE MARISCO CON LANGOSTINOS AL PIL-PIL.	13,90€
•ENSALADA DE QUESO DE CABRA, FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA.	14,00€

CALIENTES

•TOSTA DE PANCETA, ESPÁRRAGOS Y MAYONESA.	5,90€
•TOSTA DE LOMO EN MANTECA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN.	5,90€
•MINI TORTILLA TRUFADA A LA MINUTÉ.	7,00€
•PIMIENTOS DE PADRÓN.	7,90€
•PATATAS BRAVAS.	9,00€
•CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN (6 UNIDADES).	8,90€
•ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON TARTUFFO Y QUESO MANCHEGO.	9,90€
•ALCACHOFAS CONFITADAS CON JAMÓN (2 UNIDADES).	10,90€
•LANGOSTINOS AL PIL-PIL.	12,00€

SERVICIO DE PAN : CESTA DE PAN Y PICOS 1,50€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO

- CHIPIRONES A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO-PEREJIL Y CEBOLLA MORADA CONFITADA. 17,00 €
- ROSADA AL PIL-PIL SOBRE CAMA DE ESPAGUETIS NEGROS. 19,00€
- SALMÓN CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA CON VERDURAS A LA PLANCHA. 20,00€
- LOMO DE BACALAO AL HORNO CON PISTO Y BATATA FRITA. 23,00€

CARNE

- HAMBURGUESA DE TERNERA CON BACON Y CEBOLLA CARAMELIZADA EN PAN BRIOCHE. 14,90€
- CARRILLERA DE CERDO AL VINO DULCE DE MÁLAGA. 17,90€
- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS AL CORTE. 18,90€
- MEDALLÓN DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE CHAMPIÑONES Y PATATAS BABY CONFITADAS. 22,50€
- SOLOMILLO VACUNO MAYOR NACIONAL CON PISTO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS FRITOS. 25,00€

OTROS

- PISTO CON HUEVO CAMPERO. 8,50€
- PASTA BOLOÑESA. 8,90€
- CREMA DEL DÍA CON CROUTONS Y ESPÁRRAGOS. 9,00€
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y ACEITE DE TRUFA. 12,00€
- MIGAS LA VENDIMYA (MIGAS, LOMO EN MANTECA, HUEVO FRITO, PIMIENTOS Y CHERRIES). 13,00€

SERVICIO DE PAN : CESTA DE PAN Y PICOS 1,50€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

BEBIDAS

REFRESCOS / AGUA / ZUMOS

AGUA 50CL	2,50€
AGUA 33CL CON GAS	2,50€
AGUA 1L	3,00€
AQUARIUS LIMÓN	2,50€
AQUARIUS NARANJA	2,50€
NESTEA	2,50€
NESTEA MARACUYÁ	2,50€
COCA COLA	2,50€
COCA COLA ZERO	2,50€
COCA COLA ZERO ZERO	2,50€
FANTA NARANJA	2,50€
FANTA LIMÓN	2,50€
TÓNICA	3,00€
ZUMO MELOCOTÓN	2,00€
ZUMO PIÑA	2,00€
ZUMO MANZANA	2,00€
ZUMO NARANJA	3,00€

CERVEZAS Y SANGRÍAS

ESTRELLA GALICIA	3,00€
ESTRELLA GALICIA 0,0	3,00€
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	3,00€
ESTRELLA GALICIA TOSTADA	3,00€
ALHAMBRA VERDE	3,00€
DESPERADOS	4,00€
SANGRÍA VASO	5,00€
SANGRÍA JARRA	12,00€
TINTO DE VERANO	3,50€

CAFÉS Y TÉS

EXPRESSO	1,80€
SOLO	2,00€
CAFE CON LECHE	2,00€
MANCHADO	2,00€
CORTADO	2,00€
AMERICANO	2,00€
CAPUCHINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN	3,00€
CARAJILLO	2,80€
INFUSIONES	2,50€
TÉS	2,80€

APERITIVOS

VERMOUTH LUSTAU	6,00€
VERMOUTH VENTURA 27	7,00€
APEROL	8,00€
KIR ROYAL	8,00€

WHISKY

JB	7,00€
DYC	7,00€
BALLANTINE'S	7,00€
JONNYE WALKER BLACK	7,00€
JACKS DANIELS	9,00€
MACALLAN	12,00€

GINEBRAS

LARIOS	7,00€
RIVERS EXOTIC	7,00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
BEEFEATER	7,00€
SEAGRAM'S	8,00€
TANQUERAY	8,00€
GIN 1895 (RONDA)	9,00€

RON

BARCELÓ	7,00€
CACIQUE	7,00€
LEGENDARIO	7,00€
BACARDI	7,00€
HABANNA 7	9,00€

SIN ALCOHOL

MANZANA	3,00€
MORA	3,00€
KIWI	3,00€

LICORES

ANÍS DULCE SECO	4,00€
LEMONCELLO	5,00€
LICOR DE HIERBAS	5,00€
BRANDY	5,00€
BAILEYS	5,00€
PACHARÁN ZOCO	5,00€
PACHARÁN RONDA	6,00€
CREMA DE RONDA	6,00€
AMARETTO	6,00€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

BEBIDAS

CÓCTELES

MOJITO : LIMA, HIERBABUENA, SPRITE Y RON AÑEJO.	10€
MOJITO DE KIWI: LIMA, HIERBABUENA, SPRITE, LICOR KIWI Y RON AÑEJO.	12€
DAIQUIRI FROZEN (FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN) LIMA, RON BLANCO Y MONIN.	12€
MARGARITA: LIMA, TEQUILA Y TRIPLE SECO.	10€
MANGO SUNRISE: NARANJA, TEQUILA, MONIN DE MANGO Y UN TOQUE DE GRANADINA.	12€
P.S. MARTINI: MONIN FRUTA DE LA PASIÓN Y VODKA.	14€
AMARETTO SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y AMARETTO.	11€
WHISKY SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y WHISKY.	11€
ESPRESSO MARTINI: VODKA, ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ.	8€
APEROL SPRITZ: APEROL, SODA Y CAVA.	8€
PIÑA COLADA: MALIBÚ, MANGAROCA Y RON BLANCO.	8€
CÓCTEL LA DUQUESA: GINEBRA, LIMA Y MONIN DE ARÁNDANOS.	12€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO VIRGIN (CLÁSICO, FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN O KIWI) LIMA, HIERBABUENA Y SPRITE	8€
DAIQUIRI VIRGIN: ZUMO DE LIMA Y MONIN DE FRUTA.	8€
SAN FRANCISCO VIRGIN: ZUMO NARANJA, ZUMO PIÑA, ZUMO MELOCOTÓN Y GRANADINA.	8€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

BEBIDAS

GENEROSOS



"MACARENA" MANZANILLA (LUSTAU, SANLUCAR DE BARRAMEDA)	3,50€
"DON ZOILO" AMONTILLADO (WILLIAMS, HUMBERT, JEREZ)	4€
"DON ZOILO" PALO CORTADO (WILLIAMS, HUMBERT, JEREZ)	6€
FINO EN RAMA (REY FERNANDO DE CASTILLA, JEREZ)	6€
"CATÓN" OLOROSO (ALVEAR, MONTILLA, MORILES)	8€

ESPUMOSOS

GI BRUT NATURE <i>PEDRO XIMÉNEZ</i> (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	32€
CLOE BRUT NATUREN <i>SAUVIGNON-BLANC</i> (DOÑA FELISA, RONDA)	33€
FORLONG BRUT NATURE <i>ANCESTRAL NATURAL DE PALOMINO</i> (FORLONG, EL PUERTO DE SANTA MARÍA- CÁDIZ)	35€

BLANCOS

VINO DE LA CASA	4€
FINCA LA CAÑADA <i>VERDEJO</i> (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	5€ 18€
CLOE <i>CHARDONNAY</i> (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 21€
HUERTO DE LA CONDESA " <i>VIOGNIER, MOSCATEL, PEDRO XIMÉNEZ, SAUVIGNON BLANC</i> ", RONDA	5,50€ 22€
RESILENCIA " <i>VIOGNIER FERMENTADO EN BARRICA</i> " (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	25€
MIUT <i>L'ASSEMBLAGE PEDRO XIMÉNEZ</i> (TORO ALBALÁ, MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	34€
SCHATZ <i>CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA</i> (FREDERIC SCHATZ, RONDA)	45€

ROSADOS

CLOE " <i>GARNACHA</i> " (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 19€
RESILENCIA " <i>MONASTRELL</i> " (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	5,50€ 23€
BADMAN " <i>MERLOT</i> " (BADMAN WINES, RONDA)	27€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

BEBIDAS

TINTOS



VINO DE LA CASA	4€
HUERTO DE LA CONDESA "SYRAH, GRACIANO, GARNACHA" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	5,50€ 22€
SEIS + SEIS BARRICA "TEMPRANILLO-SYRAH" (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 28€
ALTOCIELO "SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO" (LUNARES, RONDA)	5,50€ 30€
DOBLE DOCE "CABERNET SAUVIGNON-MERLOT" (DOÑA FELISA, RONDA)	30€
PAGO EL ESPINO "PETIT VERDOT, SYRAH, TEMPRANILLO" (CORTIJO LOS AGUILARES, RONDA)	30€
CRISTINA "MALBEC" (CONRAD-RONDA)	34€
LA PALMERA "SYRAH" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	35€
ARX "PETIT VERDOT, SYRAH, TINTILLA DE ROTA" (TESALIA-ARCOS DE LA FRONTERA-CÁDIZ)	37€
VETAS "SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT" (VETAS, RONDA)	55€

VINOS DE POSTRE

BF MAESTRO "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (DOÑA FELISA, RONDA)	6€
1927 "PEDRO XIMÉNEZ" (ALVEAR MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	5,50€
EAST INDIA SOLERA "PALOMINO FINO, PEDRO XIMÉNEZ" (LUSTAU, JEREZ)	5,50€
MOSCATEL NARANJA "VINO DE LICOR AROMATIZADO CON PIELES DE NARANJA CACHORREÑAS, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (MÁLAGA VIRGEN, FUENTE DE PIEDRA, MÁLAGA)	6€
NOCTILUCA "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA", NATURALMENTE DULCE (VIÑEDOS VERTICALES, AXARQUÍA, MÁLAGA)	6€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

-POSTRES

•COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA.	7,00€
•TARTA DE QUESO MANCHEGO CON COULIS DE FRUTA.	7,00€
•BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE VAINILLA.	7,00€
•MACEDONIA CON ZUMO DE NARANJA.	7,00€
•SURTIDO DE PASTAS ÁRABES.	7,90€

ACCEDA A LA CARTA DE ALERGENOS:



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

-HELADOS | ICE CREAMS



• MAGNUM
ALMENDRADO CON
VAINILLA DE JAVA 2,50 €



• MAGNUM ALMENDRADO
BLANCO CON
VAINILLA DE JAVA 2,50 €



• EXTREME
DOBLE CHOCOLATE 2,30 €



• EXTREME
DOBLE VAINILLA 2,30 €



• EXTREME
SABOR NATA 2,30 €



• MAXIBON CLASSIC 2,50 €



• CHOCO CLACK 1,70 €



• SANDWICH OREO 2,50 €



• FANTASMIKOS 1,70 €



• PIRULO COOL
FRESA 1,70 €



• PIRULO COOL
LEMON 1,70 €



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE
LA VENDIMYA

ENGLISH / FRANÇAIS



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

STARTERS / ENTRÉES

COLD STARTERS / FROIDES

•IBERIAN ACORN-FED HAM AND TOMATO TOAST. JAMBON IBÉRIQUE "DE BELLOTA" ET TOAST DE TOMATES CERISES CONFITES	MEDIA (13€) ENTERA (21€)
•IBERIAN ACORN FED TABLE AND TOMATE CHERRIES TOAST. ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE ET TOAST DE TOMATES CERISES CONFITES.	18,00€
•MANCHEGO CHEESE WITH NUTS AND FRUIT. FROMAGE MANCHEGO AVEC DES FRUITS SECS, DES NOIX ET DES FRUITS.	8,90€
•NATIONAL CHEESES TABLE WITH NUTS AND FRUIT. PLATEAU NATIONAL DE FROMAGES AVEC DES FRUITS SECS,	18,00€
•SMOKED SARDINE TOAST WITH TOMATO AND BERRIES. (IPC) TOAST DE SARDINES FUMÉES, TOMATES ET FRUITS ROUGES (1 PIÈCE)	4,50€
•INÉS ROSALES TOAST WITH ROASTED PEPPER JAM, FETA AND MELVA CHEESE. TOAST D'INÉS ROSALES AVEC DE LA CONFITURE DE POIVRONS GRILLÉS, DE LA FETA ET DU THON.	5,90€
•"REGAÑA" OF ESCALIVADA WITH ANCHOVIES GALETTE SÈCHE ANDALOUSE, LÉGUMES ROTÍS ET ANCHOIX.	7,50€
•SEAFOOD SALAD WITH PIL PIL PRAWNS. SALADE DE FRUITS DE MER AVEC DES CREVETTES À LA SAUCE PIL PIL	13,90€
•GOAT CHEESE SALAD, RED FRUITS, DRIED FRUITS AND CANE HONEY VINAIGRETTE. SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE, FRUITS ROUGES, FRUITS SECS, NOIX ET VINAIGRETTE AU MIEL.	14,00€

WARM STARTERS. / CHAUDES

•BACON, ASPARAGUS AND MAYONNAISE TOAST. TOAST AU LARD, AUX ASPERGES ET À LA MAYONNAISE.	5,90€
•LOIN TOAST IN BUTTER WITH PADRÓN PEPPERS TOAST AU PORC CONFIT DANS LA GRAISSE ET PETITS POIVRONS.	5,90€
•MINI TRUFFLED OMELETTE A LA MINUTÉ. MINI OMELETTE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE À LA MINUTE.	7,00€
•PADRÓN PEPPERS. POIVRONS FRITS.	7,90€
•BRAVAS POTATOES. PATATAS BRAVAS.	9,00€
•CHICKEN AND HAM CROQUETTES (6 UNITS) CROQUETTES DE POULET ET DE JAMBON (6 PIÈCES).	8,90€
•WILD ASPARAGUS WITH TARTUFFO AND MANCHEGO CHEESE. ASPERGES SAUVAGES AVEC DE L'HUILE À LA TRUFFE ET AU FROMAGE MANCHEGO.	9,90€
•CONFIT ARTICHOKE WITH HAM (2 UNITS). ARTICHAUTS CONFITS AU JAMBON (2 UNITÉS).	10,90€
•PRAWNS AL PIL PIL. CREVETTES PIL PIL.	12,00€
BREAD SERVICE: BREAD BASKET AND PICKS / SERVICE PAIN : CORBEILLE À PAIN ET PICKS	1,50€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

MAIN COURSES

FISH / POISSON

- GRILLED SQUID WITH SAUCE GARLIC-PARSLEY AND CANDIED RED ONION. 17,00 €
PETITS CALAMARS GRILLÉS AVEC SAUCE À L'AIL, PERSILLADE ET OIGNON CARAMÉLISÉ
- ROSÉ PIL-PIL ON A BED OF BLACK SPAGHETTI. 19,00€
MERLUCHE À LA SAUCE PIL PIL SUR UN LIT DE SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SÈCHE
- SALMON WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES. 20,00€
SAUMON À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE AVEC DES LÉGUMES GRILLÉS.
- COD LOIN WITH RATATOUILLE AND FRIED SWEET POTATO. 23,00€
LONGE DE CABILLAUD AU FOUR AVEC DE LA RATATOUILLE ET DES FRITES DE PATATES DOUCES

MEAT / VIANDE

- BEEF BURGER WITH BACON AND CAMELIZED ONION ON BRIOCHE BREAD. 14,90€
HAMBURGER DE BOEUF AVEC DU BACON ET DES OIGNONS CARAMÉLISÉS SUR UN PAIN BRIOCHÉ
- PORK CHEEK TO THE SWEET WINE OF MALAGA. 17,90€
JOUÉ DE PORC AU VIN DOUX DE MÁLAGA.
- IBERIAN PORK SECRET WITH CUT FRIES. 18,90€
PORC IBÉRIQUE ET FRITES.
- SIRLOIN MEDALION WITH WITH MUSHROOM CREAM AND CONFIT BABY POTATOES. 22,50€
MÉDAILLON DE FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET AUX POMMES DE TERRE CONFITES.
- NATIONAL BEEF TENDERLOIN WITH RATATOUILLE AND FRIED WILD ASPARAGUS. 25,00€
FILET DE BOEUF NATIONAL À LA RATATOUILLE ET ASPERGES SAUVAGES POËLÉES

OTHERS / OTHERS:

- RATATOUILLE WITH FREE RANGE EGG. 8,50€
RATATOUILLE ET OEUF AU PLAT.
- BOLOGNESE PASTA. 8,90€
PÂTES BOLOGNAISES.
- CREAM OF THE DAY WITH CROUTONS AND ASPARAGUS 9,00€
CRÈME DU JOUR AUX CROÛTONS ET ASPERGES
- CRACKED EGGS WITH HAM AND TRUFFLE OIL. 12,00€
OEUF BROUILLÉS AVEC DU JAMBON ET DE L'HUILE DE TRUFFE.
- MIGAS LA VENDIMYA (CRUMBS, LOIN IN BUTTER, FRIED EGG, PEPPERS AND CHERRIES) 13,00€
"MIGAS LA VENDIMYA" (MIE DE PAIN, PORC CONFIT DANS LA GRAISSE, OEUF AU PLAT, POIVRONS ET TOMATES CERISES).

BREAD SERVICE: BREAD BASKET AND PICKS / SERVICE PAIN : CORBEILLE À PAIN ET PICS 1,50€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

DRINKS / BOISSONS

SOFT DRINKS / WATER / JUICES

BOISSONS GAZEUSES / EAU / JUS DE FRUITS

AGUA 50CL	2,50€
AGUA 33CL CON GAS	2,50€
AGUA IL	3,00€
AQUARIUS LIMÓN	2,50€
AQUARIUS NARANJA	2,50€
NESTEA	2,50€
NESTEA MARACUYÁ	2,50€
COCA COLA	2,50€
COCA COLA ZERO	2,50€
COCA COLA ZERO ZERO	2,50€
FANTA NARANJA	2,50€
FANTA LIMÓN	2,50€
TÓNICA	3,00€
ZUMO MELOCOTÓN	2,00€
ZUMO PIÑA	2,00€
ZUMO MANZANA	2,00€
ZUMO NARANJA	3,00€

BEERS AND SANGRIAS

BIÈRES ET SANGRIAS

ESTRELLA GALICIA	3,00€
ESTRELLA GALICIA 0,0	3,00€
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	3,00€
ESTRELLA GALICIA TOSTADA	3,00€
ALHAMBRA VERDE	3,00€
DESPERADOS	4,00€
SANGRÍA VASO	5,00€
SANGRÍA JARRA	12,00€
TINTO DE VERANO	3,50€

COFFEE AND TEA

CAFÉS ET THÉS

EXPRESSO	1,80€
SOLO	2,00€
CAFE CON LECHE	2,00€
MANCHADO	2,00€
CORTADO	2,00€
AMERICANO	2,00€
CAPUCHINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN	3,00€
CARAJILLO	2,80€
INFUSIONES	2,50€
TÉS	2,80€

APPETIZERS APÉRITIFS

VERMOUTH LUSTAU	6,00€
VERMOUTH VENTURA 27	7,00€
APEROL	8,00€
KIR ROYAL	8,00€

WHISKY

JB	7,00€
DYC	7,00€
BALLANTINE'S	7,00€
JONNYE WALKER BLACK	7,00€
JACKS DANIELS	9,00€
MACALLAN	12,00€

GIN

LARIOS	7,00€
RIVERS EXOTIC	7,00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
BEEFEATER	7,00€
SEAGRAM'S	8,00€
TANQUERAY	8,00€
GIN 1895 (RONDA)	9,00€

RUM RHUM

BARCELÓ	7,00€
CACIQUE	7,00€
LEGENDARIO	7,00€
BACARDI	7,00€
HABANNA 7	9,00€

ALCOHOL-FREE

SANS ALCOOL

MANZANA	3,00€
MORA	3,00€
KIWI	3,00€

LIQUORS ESPRITS

ANÍS DULCE SECO	4,00€
LEMONCELLO	5,00€
LICOR DE HIERBAS	5,00€
BRANDY	5,00€
BAILEYS	5,00€
PACHARÁN ZOCO	5,00€
PACHARÁN RONDA	6,00€
CREMA DE RONDA	6,00€
AMARETTO	6,00€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

DRINKS / BOISSONS

COCKTAILS

MOJITO : LIMA, HIERBABUENA, SPRITE Y RON AÑEJO.	10€
MOJITO DE KIWI: LIMA, HIERBABUENA, SPRITE, LICOR KIWI Y RON AÑEJO.	12€
DAIQUIRI FROZEN (FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN) LIMA, RON BLANCO Y MONIN.	12€
MARGARITA: LIMA, TEQUILA Y TRIPLE SECO.	10€
MANGO SUNRISE: NARANJA, TEQUILA, MONIN DE MANGO Y UN TOQUE DE GRANADINA.	12€
P.S. MARTINI: MONIN FRUTA DE LA PASIÓN Y VODKA.	14€
AMARETTO SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y AMARETTO.	11€
WHISKY SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y WHISKY.	11€
ESPRESSO MARTINI: VODKA, ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ.	8€
APEROL SPRITZ: APEROL, SODA Y CAVA.	8€
PIÑA COLADA: MALIBÚ, MANGAROCA Y RON BLANCO.	8€
CÓCTEL LA DUQUESA: GINEBRA, LIMA Y MONIN DE ARÁNDANOS.	12€

ALCOHOL-FREE COOKTAIL / COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO VIRGIN (CLÁSICO, FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN O KIWI) LIMA, HIERBABUENA Y SPRITE	8€
DAIQUIRI VIRGIN: ZUMO DE LIMA Y MONIN DE FRUTA.	8€
SAN FRANCISCO VIRGIN: ZUMO NARANJA, ZUMO PIÑA, ZUMO MELOCOTÓN Y GRANADINA.	8€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

DRINKS / BOISSONS



SWEET WINE / DES VINS GÉNÉREUX

"MACARENA" MANZANILLA (LUSTAU, SANLUCAR DE BARRAMEDA)	3,50€
"DON ZOILO" AMONTILLADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	4€
"DON ZOILO" PALO CORTADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	6€
FINO EN RAMA (REY FERNANDO DE CASTILLA, JEREZ)	6€
"CATÓN" OLOROSO (ALVEAR, MONTILLA, MORILES)	8€

SPARKLING WINE / VINS MOUSSEUX

GI BRUT NATURE <i>PEDRO XIMÉNEZ</i> (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	32€
CLOE BRUT NATUREN <i>SAUVIGNON-BLANC</i> (DOÑA FELISA, RONDA)	33€
FORLONG BRUT NATURE <i>ANCESTRAL NATURAL DE PALOMINO</i> (FORLONG, EL PUERTO DE SANTA MARÍA- CÁDIZ)	35€

WHITE WINES / VINS BLANCS

VINO DE LA CASA	4€
FINCA LA CAÑADA <i>VERDEJO</i> (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	5€ 18€
CLOE <i>CHARDONNAY</i> (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 21€
HUERTO DE LA CONDESA " <i>VIIGNIER, MOSCATEL, PEDRO XIMÉNEZ, SAUVIGNON BLANC</i> ", RONDA	5,50€ 22€
RESILENCIA " <i>VIIGNIER FERMENTADO EN BARRICA</i> " (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	25€
MIUT <i>L'ASSEMBLAGE PEDRO XIMÉNEZ</i> (TORO ALBALÁ, MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	34€
SCHATZ <i>CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA</i> " (FREDERIC SCHATZ, RONDA)	45€

ROSÉ / VINS ROSÉS

CLOE " <i>GARNACHA</i> " (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 19€
RESILENCIA " <i>MONASTRELL</i> " (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	5,50€ 23€
BADMAN " <i>MERLOT</i> " (BADMAN WINES, RONDA)	27€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

DRINKS / BOISSONS

RED WINE / VINS ROUGES



VINO DE LA CASA	4€
HUERTO DE LA CONDESA "SYRAH, GRACIANO, GARNACHA" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	5,50€ 22€
SEIS + SEIS BARRICA "TEMPRANILLO-SYRAH" (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 28€
ALTOCIELO "SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO" (LUNARES, RONDA)	5,50€ 30€
DOBLE DOCE "CABERNET SAUVIGNON-MERLOT" (DOÑA FELISA, RONDA)	30€
PAGO EL ESPINO "PETIT VERDOT, SYRAH, TEMPRANILLO" (CORTIJO LOS AGUILARES, RONDA)	30€
CRISTINA "MALBEC" (CONRAD-RONDA)	34€
LA PALMERA "SYRAH" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	35€
ARX "PETIT VERDOT, SYRAH, TINTILLA DE ROTA" (TESALIA-ARCOS DE LA FRONTERA-CÁDIZ)	37€
VETAS "SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT" (VETAS, RONDA)	55€

DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

BF MAESTRO "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (DOÑA FELISA, RONDA)	6€
1927 "PEDRO XIMÉNEZ" (ALVEAR MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	5,50€
EAST INDIA SOLERA "PALOMINO FINO, PEDRO XIMÉNEZ" (LUSTAU, JEREZ)	5,50€
MOSCATEL NARANJA "VINO DE LICOR AROMATIZADO CON PIELES DE NARANJA CACHORREÑAS, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (MÁLAGA VIRGEN, FUENTE DE PIEDRA, MÁLAGA)	6€
NOCTILUCA "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA", NATURALMENTE DULCE (VIÑEDOS VERTICALES, AXARQUÍA, MÁLAGA)	6€





CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

DESSERTS

- | | |
|--|-------|
| •CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM.
COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE. | 7,00€ |
| •MANCHEGO CHEESE CAKE WITH FRUIT COULIS.
CHEESECAKE AU FROMAGE MANCHEGO AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES. | 7,00€ |
| •CHOCOLATE BROWNIE WITH WALNUTS AND VANILLA ICE CREAM.
CHEESECAKE AU FROMAGE MANCHEGO AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES. | 7,00€ |
| •MACEDONIA WITH ORANGE JUICE.
SALADE DE FRUITS ET JUS D'ORANGE. | 7,00€ |
| •ASSORTMENT OF ARABIC BISCUITS.
ASSORTIMENT DE GÂTEAUX ARABES. | 7,90€ |

**ACCESS THE ALLERGEN MENU:
ACCÉDER AU MENU ALLERGÈNES :**



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA



CAFÉ RESTAURANTE LA VENDIMYA

-HELADOS | ICE CREAMS



• MAGNUM
ALMENDRADO CON
VAINILLA DE JAVA 2,50 €



• MAGNUM ALMENDRADO
BLANCO CON
VAINILLA DE JAVA 2,50 €



• EXTREME
DOBLE CHOCOLATE 2,30 €



• EXTREME
DOBLE VAINILLA 2,30 €



• EXTREME
SABOR NATA 2,30 €



• MAXIBON CLASSIC 2,50 €



• CHOCO CLACK 1,70 €



• SANDWICH OREO 2,50 €



• FANTASMIKOS 1,70 €



• PIRULO COOL
FRESA 1,70 €



• PIRULO COOL
LEMON 1,70 €



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DE LA DUQUESA