





ENTRADAS / STARTERS

3 Dips con Pan de Pita: Berenjena a la Brasa, Tomate Asado Picante y Hummus 14 €
3 Dips With Flat Bread: Grilled Aubergine, Spicy Roasted Tomato & Hummus



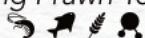
Calamares Fritos con Salsa de Tomate Picante 10 €
Fried Calamari With Spicy Tomato Relish



Brocheta de Solomillo de Ternera Crujiente con Fondue de Cacahuete Picante y Coco 18 €
Crispy Fillet Steak Skewers With a Spicy Peanut Coconut Fondue



Pastel de Pescado al Coco con Gambones en Tempura y Salsa de Chili Dulce 15 €
Coconut Fish Cake With a King Prawn Tempura & Sweet Chili Sauce



Pulpo a la Brasa con Patatas Violetas Tibia y Bouquet de Lechuga 22 €
Grilled Octopus With Warm Violet Potatoes & Mixed Greens



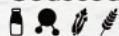
Alitas de Pollo Fritas con Salsa de Miel y Mostaza, Salsa de Taco Picante o Chili Dulce 10 €
Golden Fried Chicken Wings With Honey Mustard, Spicy Taco Sauce or Sweet Chili Sauce



Gambones Pil-Pil con Ajo y Chili 20 €
Jumbo Shrimp Pil-Pil With Garlic & Chili



Crujiente Kofta de Cordero con Ensalada de Cuscús y Salsa Tzatziki 14 €
Crispy Lamb Kafta With a Couscous Salad & Tzatziki Sauce



Alitas de Pollo Picantes a la Brasa con Salsa Tzatziki 10 €
Grilled Spicy Chicken Wings With Tzatziki Sauce



Berenjena Crujiente con Miel de Caña 10 €
Crispy Aubergine With Cane Honey



Cóctel de Gambones con Salsa Americana 18 €
Jumbo Shrimp Cocktail With American Sauce



ENSALADAS / SALADS

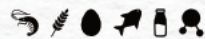
Ensalada de Espinacas y Queso de Cabra con Vinagreta de Panceta Tibia 16 €

Spinach and Grilled Goats Cheese Salad With Warm Pancetta Vinaigrette



Ensalada Cesar con Gambones o Pollo 16 €

Cesar Salad with Grilled Jumbo Shrimp or Chicken



Ensalada de Tomate de la Huerta con Ajo Rebanado, Cebolla Morada, Albahaca, Mozzarella y Balsámico 16 €

Garden Tomato Salad with Sliced Garlic, Red Onion, Fresh Basil, Mozzarella & Balsamic Vinaigrette



VEGETARIANO / VEGETARIAN

Berenjenas a la Milanese: Berenjena Empanada con Salsa de Tomate, Mozzarella y Orzo Salteado 18 €

Aubergine Milanese: Breaded Eggplant With a Tomato Sauce, Mozzarella & Sauteed Orzo



Pasta Orzo con Salteado de Setas, Espárragos, Piñones Tostados y Queso Parmesano 18 €

Orzo Pasta Saute With Wild Mushrooms, Asparagus, Toasted Pine Nuts & Parmesan Cheese



Moussaka Vegetal 22 €

Vegetarian Moussaka



Brocheta Mixta de Verduras, Tzatziki, Arroz Pilaf y Pan de Pita a la Parilla 18 €

Mixed Vegetable Skewer with Tzatziki, Pilaf Rice & Grilled Flat Bread



CARNES / MEATS

Panceta de Cerdo Asado al Carbón con Compota de Manzana, Hinojo a la Brasa y Cebolla 26 €

Slow Coal Roasted Pork Belly With Apple Compote, Grilled Fennel & Onion Jus



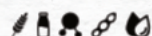
Entrecot de Lomo Bajo (400gr) a La Parrilla con Jugo Natural y Patatas Fritas 31 €

Char Grilled Entrecôte (400gr) With Natural Jus & Fries



Las Famosas Costillas de Cerdo de Jimmy a La Parrilla con Salsa Barbacoa o Asiático y Patatas Fritas 26 €

Jimmy's Famous BBQ Ribs with BBQ or Asian Sauce & French Fries



Magret de Pato a La Parrilla con Salsa de Malaga Dulce, Verduras y Patatas Gratin 29 €

Grilled Duck Breast with a Sweet Malaga Wine Sauce, Vegetables & Gratin Potatoes



Solomillo de Ternera a la Parrilla (300gr) con Cebolla Caramelizada, Jugo Natural y Patatas Fritas 34 €

Char Grilled Fillet Steak (300gr) With Caramelized Onion, Natural Jus & Fries



Jarrete de Cordero con Verduras Asadas en Salsa de Vino Tinto al Romero 29 €

Slow Braised Lamb Shanks With Roasted Vegetables & a Red Wine, Rosemary Jus



Solomillo de Cerdo Iberico a La Parrilla con Patatas de Jimmy y Glaseado de Pimiento Ahumado 27 €

Char Grilled Iberian Pork Fillet With Jimmy's Potatoes & a Smoked Paprika Balsamic Glaze



Chuletas de Cordero a La Parrilla con Caldo De Romero y Patatas al Limón 33 €

Char Grilled Lamb Chops With a Rosemary Jus & Lemon Potatoes



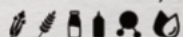
Rib-Eye de Ternera (500gr) Para Una o Dos Personas con Verduras y Patatas Gratin 59 €

Rib Eye Steak (500gr) For One or Two People with Vegetables & Gratin Potatoes



Hamburguesa de Entraña con Bacon Ahumado, Queso y la Salsa Secreta de "Los Condes" 21 €

Chopped Skirt Steak Burger With Smoked Bacon, Cheese & The Secret "Los Condes" Sauce



BROCHETAS / SKEWERS

Brocheta de Pollo Griego con Arroz Pilaf, Salsa Tzatziki y Pan de Pita 23 €

Greek Chicken Skewer With Tzatziki on Pilaf Rice & Flat Bread



Brocheta Mixta con Ternera, Pollo, Cerdo y Morcilla con Patatas de Jimmy 27 €

Mixed Skewer With Beef, Chicken, Pork and Morcilla & Jimmy's Potatoes



Brocheta de Gambones con Salsa Pil-Pil, Ensalada y Pan de Pita 26 €

Jumbo Prawns Skewer with a Pil-Pil Sauce, Salad & Flat Bread



Brocheta de Pollo Tandori a la Parilla con Chutney de Mango, Arroz de Coco y Pan de Pita 23 €

Grilled Tandori Chicken Skewer With Mango Chutney on Coconut Rice & Flat Bread



PESCADO / FISH

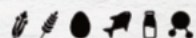
Rape y Langostinos en Tempura con Arroz de Coco y Mayonesa de Curry Rojo 29 €

Monk Fish & King Prawn Tempura With Coconut Rice & Red Curry Mayonnaise



Lomo de Salmón a la Parilla con Patatas al Limón y Espárragos 28 €

Grilled Salmon Loin with Lemon Potatoes & Asparagus



Pregunta por nuestro especial de pescado / Ask for our fish special

GUARNICIÓN / SIDES

Patatas de Jimmy 4,5 €

Jimmy's Potatoes



Patatas al Limón 4,5 €

Lemon Potatoes



Patatas Fritas 4,5 €

Fries



Arroz Pilaf 4 €

Pilaf Rice



Arroz de Coco 4,5 €

Coconut Rice



Verduras de Temporada 5 €

Seasonal Vegetables



Ensalada Mixta: Lechuga, Tomate, Cebolla Y Pepino 4,5 €

Mixed Salad: Lettuce, Tomato, Onion & Cucumber



Pan Rústico con Ajo 4,5 €

Rustic Garlic Bread



Pan Rústico con Ajo y Queso 5,5 €

Rustic Garlic Bread With Cheese



Pan de Pita 4 €

Pita Bread



POSTRES CASEROS / HOME-MADE DESSERTS

Brownie con Nueces, Arce, Salsa de Ron y Caramelo 9 €

Maple Walnut Brownie With a Rum Caramel Sauce



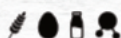
Tarta de Queso de Frangelico 9 €

Frangelico Cheesecake



Tarta De Manzana con Helado De Canela 9 €

Apple Pie With Cinnamon Ice Cream



Milhojas de Mousse de Limón con Pistachos, Almendras y Miel 9 €

Lemon Mousse Mille-Feuille With Pistachios, Almonds & Honey



Puro Crujiente de Membrillo y Queso de Cabra con Miel de Romero, Piñones y Helado de Yogur 9 €

Crispy Quince & Goats Cheese Cigar With Rosemary Honey, Pine Nuts & Yoghurt Ice Cream



Brocheta de Piña Marinada a la Parrilla con Helado de Vainilla 9 €

Grilled Marinated Pineapple With Vanilla Ice Cream



ALÉRGENOS / ALLERGENS

Gluten/Gluten - **Crustáceos/Shellfish** - **Huevos/Eggs** - **Pescado/Fish** - **Cacahuetes/Peanuts**
 Soja/Soy - **Leche/Milk** - **Frutos con Cáscara/Nuts** - **Apio/Celery** - **Mostaza/Mustard**
 Sésamo/Sesame - **Azufre y Sulfitos/Sulphites** - **Altramuz/Lupin** - **Moluscos/Molluscs**

Todos nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos. Antes de realizar el pedido, informe a nuestro personal si tiene alguna alergia alimentaria. / All our products may contain traces of allergens, before placing order please inform our staff if you have a food allergy.