





STARTERS / ENTRADAS

3 Dips With Flat Bread: Grilled Aubergine, Spicy Roasted Tomato & Hummus 15 €
3 Dips con Pan de Pita: Berenjena a la Brasa, Tomate Asado Picante y Hummus



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



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



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



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



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



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



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



Crispy Lamb Kafta With a Couscous Salad & Tzatziki Sauce 15 €
Crujiente Kofta de Cordero con Ensalada de Cuscús y Salsa Tzatziki



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



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



SALADS / ENSALADAS

Spinach and Grilled Goats Cheese Salad With Warm Pancetta Vinaigrette 16 €
Ensalada de Espinacas y Queso de Cabra con Vinagreta de Panceta Tibia



Cesar Salad with Grilled Jumbo Shrimp or Chicken 16 €
Ensalada Cesar con Gambones o Pollo



Garden Tomato Salad with Sliced Garlic, Red Onion, Fresh Basil, Mozzarella & Balsamic Vinaigrette 16 €
Ensalada de Tomate de la Huerta con Ajo Rebanado, Cebolla Morada, Albahaca, Mozzarella y Balsámico



VEGETARIAN / VEGETARIANO

Aubergine Milanese: Breaded Eggplant With a Tomato Sauce, Mozzarella & Sauteed Orzo 18 €
Berenjenas a la Milanesa: Berenjena Empanada con Salsa de Tomate, Mozzarella y Orzo Salteado



Orzo Pasta Saute With Wild Mushrooms, Asparagus, Toasted Pine Nuts & Parmesan Cheese 18 €
Pasta Orzo con Salteado de Setas, Espárragos, Piñones Tostados y Queso Parmesano



Vegetarian Moussaka 24 €
Moussaka Vegetal



Mixed Vegetable Skewer with Pilaf Rice & Grilled Flat Bread 18 €
Brocheta Mixta de Verduras con Arroz Pilaf y Pan de Pita a la Parilla



MEATS / CARNES

Slow Coal Roasted Pork Belly With Apple Compote, Grilled Fennel & Onion Jus 28 €
Panceta de Cerdo Asado al Carbón con Compota de Manzana, Hinojo a la Brasa y Cebolla



Char Grilled Entrecôte (400gr) With Natural Jus & Fries 32 €
Entrecot de Lomo Bajo (400gr) a La Parrilla con Jugo Natural y Patatas Fritas



Jimmy's Famous BBQ Ribs with BBQ or Asian Sauce & French Fries 28 €
Las Famosas Costillas de Cerdo de Jimmy a La Parrilla con Salsa Barbacoa o Asiático y Patatas Fritas



Grilled Duck Breast with a Sweet Malaga Wine Sauce, Vegetables & Gratin Potatoes 30€
Magret de Pato a La Parrilla con Salsa de Malaga Dulce, Verduras y Patatas Gratin



Char Grilled Fillet Steak (300gr) with Fried Onion, Natural Jus & Fries 34 €
Solomillo de Ternera a la Parrilla (300gr) con Cebolla Frita, Jugo Natural y Patatas Fritas



Slow Braised Lamb Shanks With Roasted Vegetables & a White Wine, Rosemary Jus 33 €
Jarrete de Cordero con Verduras Asadas en Salsa de Vino Blanco al Romero



Char Grilled Iberian Pork Fillet With Jimmy's Potatoes & a Smoked Paprika Balsamic Glaze 28 €
Solomillo de Cerdo Iberico a La Parrilla con Patatas de Jimmy y Glaseado de Pimiento Ahumado



Char Grilled Lamb Chops With a Rosemary Jus & Lemon Potatoes 33 €
Chuletas de Cordero a La Parrilla con Caldo De Romero y Patatas al Limón



Rib Eye Steak (500gr) For One or Two People with Vegetables & Gratin Potatoes 59 €
Rib-Eye de Ternera (500gr) Para Una o Dos Personas con Verduras y Patatas Gratin



Burger With Smoked Bacon, Cheese, The Secret "Los Condes" Sauce & Fries 21 €
Hamburguesa con Bacon Ahumado, Queso, la Salsa Secreta de "Los Condes" y Patatas Fritas



SKEWERS / BROCHETAS

Greek Chicken Skewer With Tzatziki on Pilaf Rice & Flat Bread 25 €
Brocheta de Pollo Griego con Arroz Pilaf, Salsa Tzatziki y Pan de Pita



Mixed Skewer With Beef, Chicken, Pork and Morcilla & Jimmy's Potatoes 28 €
Brocheta Mixta con Ternera, Pollo, Cerdo y Morcilla con Patatas de Jimmy



Jumbo Prawns Skewer with a Pil-Pil Sauce, Salad & Flat Bread 26 €
Brocheta de Gambones con Salsa Pil-Pil, Ensalada y Pan de Pita



Grilled Tandoori Chicken Skewer With Mango Chutney on Coconut Rice & Flat Bread 25 €
Brocheta de Pollo Tandoori a la Parilla con Chutney de Mango, Arroz de Coco y Pan de Pita



FISH / PESCADO

Cod & King Prawn Tempura With Coconut Rice & Green Curry Mayonnaise 29 €
Bacalao y Langostinos en Tempura con Arroz de Coco y Mayonesa de Curry Verde



Grilled Salmon Loin with Lemon Potatoes & Asparagus 28 €
Lomo de Salmón a la Parilla con Patatas al Limón y Espárragos



SIDES / GUARNICIÓN

Jimmy's Potatoes 4,5 €

Patatas de Jimmy



Lemon Potatoes 4,5 €

Patatas al Limón



Fries 4,5 €

Patatas Fritas



Pilaf Rice 4 €

Arroz Pilaf



Coconut Rice 4,5 €

Arroz de Coco



Seasonal Vegetables 5 €

Verduras de Temporada



Mixed Salad: Lettuce, Tomato, Onion & Cucumber 4,5 €

Ensalada Mixta: Lechuga, Tomate, Cebolla Y Pepino



Rustic Garlic Bread 4,5 €

Pan Rústico con Ajo



Rustic Garlic Bread With Cheese 5,5 €

Pan Rústico con Ajo y Queso



Pita Bread 4 €

Pan de Pita



HOME-MADE DESSERTS / *POSTRES CASEROS*

Maple Walnut Brownie With a Rum Caramel Sauce 9 €

Brownie con Nueces, Arce, Salsa de Ron y Caramelo



Frangelico Cheesecake 9 €

Tarta de Queso de Frangelico



Apple Pie With Cinnamon Ice Cream 9 €

Tarta De Manzana con Helado De Canela



Lemon Mousse Mille-Feuille With Pistachios, Almonds & Honey 9 €

Milhojas de Mousse de Limón con Pistachos, Almendras y Miel



Crispy Quince & Goats Cheese Cigar With Rosemary Honey, Pine Nuts & Yoghurt Ice Cream 9 €

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



Grilled Marinated Pineapple With Vanilla Ice Cream 9 €

Brocheta de Piña Marinada a la Parrilla con Helado de Vainilla



ALLERGENS / *ALÉRGENOS*

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

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