

Fachada del Hotel Cerro la Jaula



El Hotel situado en lo más alto del monte que lleva su nombre, tiene vistas al Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, a toda la Axarquía y al Mar Mediterráneo rodeado de un bello paisaje, es un lugar ideal para evadirse y también para disfrutar de la buena comida que ofrece su Restaurante.



A lo largo de los años, el hombre ha dado especial importancia al buen comer y al buen beber.

Nosotros aquí en el Hotel Cerro La Jaula intentaremos seguir el ritmo de la historia con vuestras pequeñas aportaciones.
















Hemos creado para vosotros una carta de platos fríos y calientes para compartir.

Nuestra intención no es más que conseguir haceros felices con nuestras modestas creaciones.

Disfrutar de una buena comida y compañía con el cariño desde la Dirección de este Hotel

*Susana Vigo Jiménez
Paco Hijano Palma*

Nuestros entrantes

Jamón Ibérico.....		16,00 €
Queso curado de oveja		12,00 €
Anchoas del Cantábrico.....		2,00 €
Croquetas caseras surtidas	     	12,00 €
Revuelto de setas con langostinos.....	  	9,00 €
Terrina de foie con manzana caramelizada y reducción de Oporto	 	12,00 €
Carpaccio de Ternera con queso parmesano	 	14,00 €
Parrillada de verduras		12,00 €





Ensaladas



Ensalada César       .. 9,00 €

Mix de lechuga, crujiente de pollo, queso, tomate cherry, salsa César

Ensalada Noruega.....       .. 10,00 €






Mix de lechuga, aceitunas, salmón ahumado, espárragos verdes, alcaparras, salsa tártara

Ensalada de rulo de cabra.....   .. 10,00 €

Mix de lechuga, tomate cherry, aguacate, piñones, rulo de cabra, salsa a la miel de caña

Ensalada Cerro la Jaula         .. 10,00 €



Mix de lechuga, aguacate, cherry, piña, nueces, langostinos y salsa rosa

Milhojas de aguacate con boquerones en vinagre y arena de pistacho      .. 12,00 €

Aguacate, boquerones en vinagre, pistacho y salsa dressing


Gazpacho andaluz (solo en temporada)  .. 6,00 €


Porra Antequerana (solo en temporada)     .. 7,00 €

Ajoblanco (solo en temporada)    .. 6,00 €

Arroces y Pastas



Arroz caldoso con bogavante  ... 18,00 €/pers.
Mínimo 2 personas

Rissoto con setas y langostinos  12,00 €

























Paella de marisco  10,00 €/pers.
Mínimo 2 personas

Fideo tostado con alioli de aguacate ...  ... 12,00 €

Wok de langostinos  ... 12,00 €

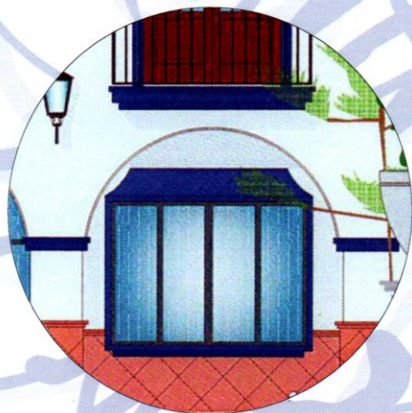
Carnes



Solomillo de cerdo Ibérico de bellota	15,00 €
Presa Ibérica	16,00 €
Secreto Ibérico	15,00 €
Entrecot de Ternera Nacional	18,00 €
Lomo Angus Argentino	19,50 €
Brocheta de pollo	12,00 €
Brocheta de solomillo Ibérico de bellota	14,00 €
Hamburguesa de buey con pan de brioche 300 gr. ...	     12,00 €
Chuletillas de cordero lechal	16,00 €
Paletilla de cordero lechal al horno	 20,00 €
Rabo de toro	   15,00 €
Cachopo	   900 gramos aprox. 22,00 €
Salsas aparte	1,50 €
(pimienta,     	
roquefort,     	
mozárabe, etc.)  	

Todos los platos llevan guarnición a elegir entre patatas fritas, patata asada y verdura

Pescados





Lenguado menier	  	14,00 €
Langostinos al Whisky	   	18,00 €
Salmón al cava	    	12,00 €
Bacalao confitado		13,00 €
Tataki de atún rojo	   	14,00 €
Pata de pulpo a la brasa		20,00 €
Brocheta de rape y langostinos	 	18,00 €

Salsas aparte 1,50 €

(pimienta,     














roquefort,     

mozárabe, etc.)  

Todos los platos llevan guarnición a elegir
entre patatas fritas, patata asada y verdura



Menú Infantil

Nuggett de pollo.....	   	6,50 €
Filete de pollo empanado	  	7,00 €
Espaguetis boloñesa	 	6,00 €
Flamenquín casero de lomo	   	6,50 €

Preguntar por empanados y pastas sin gluten



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



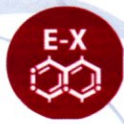
Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos
















Moluscos



Altramuces

Postres



Mango y fresas al soté con helado de nata	 	9,00 €
Tarta de queso con salsa de mango		6,00 €
Panacota con miel blanca y nueces	 	6,00 €
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla	 	7,00 €
Baticate	 	4,00 €
Flan de huevo	 	4,50 €
Combinado de bola de helado	 	6,00 €

Vinos Ribera del Duero

Cillar Rosado	13,00 €
Cillar De Silos Crianza.....	20,00 €
Cillar Tempranillo Tinto	13,00 €
Baden Numen Roble	14,00 €
Valdrinal Roble.....	14,00 €
Pago Carraovejas.....	39,00 €
Matarromera	28,00 €
Carramimbre	15,00 €
Torresilo Reserva.....	39,00 €
Protos	18,00 €

Vinos de otras tierras

La niña de mis ojos.....	10,00 €
Maestrante Semidulce.....	12,00 €
24 Mozas de Toro	16,00 €
Xion Albariño 100%:.....	15,00 €
Manzanilla La Guita	10,00 €
Rueda Verdejo 100%.....	12,00 €
Casa de Castilla	

Vinos de Málaga

Botanic Tinto	20,00 €
Botanic Espumoso Dulce	18,00 €
Monte Facó Moscatel	12,00 €
Lagar de Cabrera Tinto joven	16,00 €
Viña Axarquía	12,00 €

Vinos de Castilla

LaurAna Verdejo	15,00 €
LaurAna Tempranillo Cabernet Sauvignon	16,00 €
LaurAna Chardonnay	15,00 €
Blanco joven	
Alegría Espumoso	18,00 €

Ricjas

Club Altanza Reserva	27,00 €
Edulis Crianza	13,00 €

Cavas

Cava Moet Chandon imperial	45,00 €
Veuve Clicquot	54,00 €
Raymus	12,00 €



*N*uestras sugerencias son inspiración del Chef, serán diarias y a tener en cuenta.

Menús degustación de temporada, Platos típicos de la Axarquía.

Consultar con nuestro Maitre.

Estamos abiertos a sugerencias de cualquier plato que desee degustar, siempre bajo previo aviso.

