



---

Bienvenidos a Coto, donde el lujo se encuentra en una mezcla armoniosa de un gran encanto y elegancia moderna. Nacido de una gran historia y recientemente transformado a través de una meticulosa renovación, nuestro espacio ofrece un ambiente acogedor con impresionantes vistas del terreno andaluz y el horizonte mediterráneo. Disfrute de la excelencia culinaria en un entorno que es tanto sereno como inspirador.

Coto está disponible para alquiler privado, ya sea para uso exclusivo completo o una reserva parcial, con nuestra impresionante terraza en el tejado también disponible para sus eventos más memorables.

---

## ENTRANTES FRÍOS

---

Gazpacho del día

€12.00

Tomates de temporada & burrata con miel & vinagreta de Trufa

€17.45

Tradicional Ensalada Cesar con pollo a la plancha

€16.95

Ensalada Coto de la casa  
con Almendras tostadas & crujiente de Parmesano

€13.50

Coto Poke Bowl con Atún fresco

€18.75

Salmón ahumado & Pepino con alcaparras crujientes  
y mahonesa de siracha & Limón

€16.50

Magnum de Humus & Granada sobre Yoghurt Griego

€14.75

Tartar Atún Rojo de Almadraba & Guacamole casero

€23.65

Tartar de Solomillo de Ternera elaborado en la mesa

€21.95

Ceviche de Lubina

€20.00

Jamón Ibérico al corte 100% Bellota

€37.00

Sushi Roll del día

€22.95

Ostras Frescas Gillardeau No.2 con vinagreta de Chalota

€7.00 unidad

Tabla de Embutidos Andaluces con Queso de la zona

€26.00

Caviar Imperial con Crema de Queso & Blinis

€100.00

**Por favor informa a nuestro personal sobre cualquier requisito dietético**

---

## ENTRANTES CALIENTES

---

Sopa de Temporada del Día  
€12.00

Croquetas de Rabo de Toro  
con Mermelada de Tomate Chilli  
€15.00

Vieras & Chorizo con puré de  
Guisantes y Espuma de Limón  
€21.50

Espárragos verdes plancha & Huevos  
pochados con Trufa Fresca & Salsa Holandesa  
€18.00

Raviolo de Bogavante Salicornia,  
Bisque de Marisco y Oscietra Caviar  
€25.00

Mejillones franceses estilo Coto  
(Cebolla, Ajo, Vino blanco, Nata y Perejil)  
€20.00

Bruschetta de Sardinias a la parrilla  
€16.00

Berenjenas Crujientes con miel de caña  
€13.50

Langostino en Tempura con Salsa agridulce  
€26.50

Foie Gras a la plancha con Manzana,  
Membrillo & Gel de Jengibre  
€30.00

Por favor informa a nuestro personal sobre cualquier requisito dietético

---

## NUESTRAS CARNES

---

Solomillo de Ternera & Foie Gras Patata Rosti  
con Tomillo, Espinacas, Zanahorias y Jugo Coto

€45.00

Venado Wellington con Chalota Confitada,  
Col Roja, Brócoli & Jugo de Coto

€42.00

Rabo de Toro Servido sobre Puré de Patata

€27.00

Pluma Ibérica de Bellota con fuego, Verduras asadas & Chimichurri

€30.00

Hamburguesa Coto de Wagyu & Queso ahumado Applewood  
con Cebolla Caramelizada y nuestras Patatas Fritas Caseras

€33.00

Pierna de Cordero asada a baja temperatura con Guisantes del Huerto &  
Patata a la menta,  
Servido en su propio Jugo

€39.50

Pollo Picanton al Jospes con Arroz de naranja, comino y albaricoque

€28.50

700Gr de Cochinillo Servido con  
Tomates Cherry Confitados & Puré de Manzana

€40.00

### NUESTROS PLATOS ESTRELLAS DE TERNERA

Costilla de Ternera cocinada a Fuego  
Lento 14 horas €40.00

Chuletón de Ternera mínimo 500Gr €60.95

Entrecot de Ternera Nacional 300Gr €34.00

Tomahawk 1Kg €100.00

Haz tú mismo tú Carne  
a la piedra, pregunta nuestra opción diaria  
Precio según Mercado

**Por favor informa a nuestro personal sobre cualquier requisito dietético**

---

## NUESTROS PESCADOS Y ARROCES

---

Lubina a la Sal 2 Pax min 800gr. Servido con Patatas Nuevas asadas & Verduras de Temporada

€70.00

Bacalao Rebozado con Cerveza & Patatas con Guisantes del huerto y Salsa Tártara

€26.00

Pescado del Día con Guarnición de Temporada del Chefs

Precio según Mercado

Pulpo a la Parrilla al estilo thai con kimchi & Espuma de patata ahumada

€32.00

Rodaballo con patatas nuevas, Puerro, Panceta, Edamame, Alcaparras y Burre Blanc

€33.00

Tataki de Atún Rojo de Almadraaba la plancha, Servido con una salsa de Tomates y Cebolla

€40.00

Risotto de Espárragos y Azafrán

€27.00

Paellas precio de 2 personas

Pescados y Mariscos €56.00

Mixta €50.00

Verduras de Temporada €40.00

Acompañamientos & Salsas

Verduras de Temporades Salteadas €7.50 Chimichurri €3.00

Potata al Horno €5.50 Bearnaise €3.50

Puré de Trufa €12.50 Pimiento €4.00

Patatas Fritas €7.00 Jugo Coto €4.00

Coulant de Patatas y Trufa €9.00 Tártaro €3.00

Col Roja Estofada €7.00

Por favor informa a nuestro personal sobre cualquier requisito dietético