

Entrantes

- Anchoa de Santoña
con mantequilla de oveja y pan brioche 6,50 €
- Jamón ibérico de bellota
y pan con tomate 30,00 €
- Tabla de quesos de la tierra 22,00 €
- Raviolis de Calabacín verde
queso y jamón ibérico 19,00 €
- Pannacota de Espárragos
y trufa negra 22,00 €
- Ceviche de Corvina con crema de maíz dulce
y espuma de leche de tigre 24,00 €
- Carpaccio de Langostinos
y ajoblanco de coco 18,00 €
- Tamalito de Berza Jerezana
y rabanitos 14,00 €
- Menestra de Microverduras
sobre boniato y caldo de verduras asadas 20,50 €
- Vieiras sobre Crema de Puerro
y cebolleta ahumada con dashi 23,00 €
- Mejillones a la marinera 14,00 €
- Rejo de Pulpo Asado sobre Cremoso de Patata
con bizcocho de pimentón y aceitunas negras 26,00 €
- Picadillo de pulpo
sobre tostadas de plátano y tuétano asado 25,50 €

Pescados

- Parpatana a baja tª sobre Escabeche
cremoso con tomate flambeado y tirabeques 28,00 €
- Bacalao al Pilpil
sobre crema de piquillo y puerros confitados 23,00 €
- Merluza rellena con Espinacas y Berros
acompañada de hinojo glaseado y cebolleta 23,00 €
- Corvina laqueada
con manteca colorá cítrica y boniato 25,50 €
- Arroz al azafrán
con espárragos y huevas de mujol y salmón 23,00 €

Carnes

- Milhoja de Rabo de Toro
con frutos secos y verduras 25,00 €
- Canelón de carrillera de ternera sobre crema de setas
y carbonara de trufada 25,50 €
- Solomillo de Ternera sobre bordalesa
con portobellos y cremoso de apionabo 25,00 €
- Presa Ibérica con yuca frita y caldo de setas
(polvo de lombarda y migas crujientes de panko) 28,00 €
- Lingote de Cordero
con trigo especiado y espuma de dátiles 21,00 €

Postres

- Mousse de Chocolate Blanco vainilla y helado de violetas 11,00 €
- Tiramisú con Queso de Grazalema y sorbete de fresa
y albahaca 12,00 €
- Tallarines de Coco sobre Tierra de Chocolate
y sorbete de piña colada 12,00 €
- Sopa de Mango con Helado de Yogur y rocas de chocolate 11,50 €
- Torrijas en Texturas y helado de Baileys 10,50 €
- Strudel de Manzana y helado de vainilla con nuez pecán 9,50 €

T22

J E R E Z

El Buen Gusto

Carta Otoño - Invierno 2023

Almuerzo

13:30h -16:00h

Cena

20:00h - 23:00h



Teléfono de Reservas

+34 956 92 62 63

Disponemos de carta de alérgenos si
el cliente lo solicita

Precios IVA incluido

Starters

- Anchovies
with sheep butter and brioche 6,50 €
- Iberian acorn-fed ham
and tomato bread 30,00 €
- Local cheese platter 22,00 €
- Zucchini Ravioli stuffed with
cheese and Iberian ham 19,00 €
- Asparagus and Black Truffle
Panna Cotta 22,00 €
- Sea bass ceviche with creamed corn
and tiger's milk foam 24,00 €
- Shrimp carpaccio
with coconut ajoblanco 18,00 €
- Tamale of "Berza Jerezana" and radishes 14,00 €
- Microgreens stew
on sweet potato and roasted vegetable broth 20,50 €
- Scallops on Leek Cream
and smoked chives with dashi 23,00 €
- Mussels Marinière 14,00 €
- Roasted Octopus Leg creamy mashed potatoes
with paprika sponge cake and black olives 26,00 €
- Octopus salad
on plantain toast and roasted marrow bone 25,50 €

Fish

- Low Temperature Tuna Parpatana on Creamy Escabeche
with tomato flambé and snow peas 28,00 €
- Cod with Pilpil Sauce
piquillo pepper cream and confit leeks. 23,00 €
- Hake stuffed with Spinach and Watercress
garnished with caramelised fennel and chives. 23,00 €
- Lacquered sea bass
with citrus red butter and sweet potato 25,50 €
- Saffron rice
with asparagus, mullet and salmon roe 23,00 €

Meat

- Oxtail Millefeuille with nuts and vegetables 25,00 €
- Veal cheek cannelloni with mushroom cream
and truffle carbonara 25,50 €
- Veal Tenderloin on Bordelaise Sauce
with Portobello mushrooms and celeriac purée 25,00 €
- Pork shoulder with yuca fries and mushroom stock
(red cabbage powder and crunchy panko breadcrumbs) 28,00 €
- Roast Lamb with spiced wheat berries and date foam 21,00 €

Desserts

- White Chocolate Mousse with vanilla and violet ice cream 11,00 €
- Tiramisu with Grazalema Cheese with strawberry
and basil sorbet 12,00 €
- Coconut Tagliatelle on Chocolate crumbs
and piña colada sorbet 12,00 €
- Mango Soup with Yogurt Ice Cream and chocolate rocks 11,50 €
- "Torrijas" in Textures and Baileys ice cream 10,50 €
- Apple Strudel and vanilla ice cream with pecan nuts 9,50 €