



Entrantes

- Anchoa de Santoña
con Mantequilla de Oveja y Pan Brioche 6,50 €
- Jamón Ibérico de Bellota (80 grs)
y Pan con Tomate 30,00 €
- Tabla de Quesos de la Tierra 26,00 €
- Raviolis de Calabacín Verde Caramelizados
con Queso y Jamón Ibérico 20,00 €
- Tartar de Gambas
sobre Tuétano Asado 25,00 €
- Steak Tartar (Especialidad del Maître)
con Helado de Mostaza y Tomate Seco en AOVE 25,00 €
- Alcachofas Confitadas sobre Cremoso de Patata
Huevos Fritos y Huevas de Botarga 23,50 €
- Tartar de Alcachofas
con Pesto Rosso y Anchoas 17,00 €
- Pasta Tagliatelle Fresco al Limone
con Gambón y Huevas de Trucha 27,50 €
- Arroz con Pulpo Tomate Deshidratado y Alioli de Ajo Negro 24,00 €
- Burrata Pugliese (200 grs) con Base de Tallarín de Calabacín 17,00 €
- Navajas a la Plancha
con Velouté de Jamón Ibérico y Salicornia 18,50 €
- Crema Fría de Pimientos Asados Caramelizados
con Caballa Semicurada 18,00 €

Pescados

- Corvina Laqueada con Meunière
de Manteca Colorá sobre Boniato Asado 25,50 €
- Calamar Relleno de Carabinero
con Salsa de Marisco y Cremoso de Patatas 27,00 €
- Cazuela de Rape y Mariscos al Pan Frito 18,00 €
- Tarantelo de Atún Rojo con Salsa Asiática y Pak Choi 27,50 €
- Rejo de Pulpo sobre Patatas Confitadas, Polvo de Bacon y Pera 28,50 €
- Lomo de Bacalao con Ajoblanco de Coco y Aceite de Cebollino 16,00 €

Carnes

- Canelón de Carrillera de Ternera sobre Crema de Setas
y Carbonara de Trufada 30,00 €
- Solomillo de Ternera con Manzana Asada a la Vainilla
y Verduras Asadas a la Plancha 29,00 €
- Entrecot de Ternera (350 grs) con
Pimientos del Piquillo Confitados y Papas “Arrugás” 32,00 €
- Lomo de Ciervo Marinado
con Zanahorias en Diferentes Texturas 20,00 €
- Magret de Pato al Isabela con Patatas Cubo
rellenas de Salsa Agridulce de Frambuesa 28,00 €

Postres

- Flan María Luisa con Pasta Kataifi y Helado de Pistacho 9,00 €
- Mousse de Queso Payoyo y Helado de Lemon Curd 12,00 €
- Tiramisú versión “Piña Colada” 11,00 €
- Strudel de Manzana y Helado de Vainilla con Nuez Pecan 9,50 €
- Chocolate en Texturas 10,00 €



J E R E Z
T22

El Buen Gusto

Carta Restaurante
Primavera | Verano
Spring | Summer Menu 2025

Horarios | Opening Hours

Almuerzo
13:30h -16:00h

Cena
20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas | Bookings

+34 956 92 62 63

Disponemos de carta de alérgenos si
el cliente lo solicita

An allergen menu is available
upon request

Precios IVA incluido



Starters

- Santoña Anchovy
with Sheep’s Butter and Brioche Bread 6,50 €
- Acorn-fed Iberian Ham (80gr)
and Bread with Tomato 30,00 €
- Local Assorted Cheese Platter 26,00 €
- Caramelized Green Courgette Ravioli
filled with Cheese and Iberian Ham 20,00 €
- Shrimp Tartare
on Roasted Bone Marrow 25,00 €
- Steak Tartare “Maître d’hotel” Style with Mustard Ice Cream
and Sun-dried Tomato in Extra Virgin Olive Oil 25,00 €
- Confit Artichokes
with Fried Egg, and Botarga Roe 23,50 €
- Artichoke Tartare
with Pesto Rosso and Anchovies 17,00 €
- Fresh Tagliatelle Pasta with Lemon
Prawn, and Trout Roe 27,50 €
- Rice with Octopus Sun-Dried Tomato, and Black Garlic Aioli 24,00 €
- Pugliese Burrata (200 g) on a Bed of Courgette Noodles 17,00 €
- Grilled Razor Clams
with Iberian Ham Velouté and Salicornia 18,50€
- Chilled Roasted Caramelized Pepper Cream
with Semi-Cured Mackerel 18,00€

Fish

- Lacquered Sea Bass with Meunière of “Manteca Colorá”
on Roasted Sweet Potato 25,50 €
- Squid Stuffed with Carabinero Shrimp with
Seafood Sauce and Creamy Potato 27,00 €
- Monkfish & Shellfish Casserole With Fried Bread Sauce 18,00 €
- Blue Tuna Tarantello With Asian Sauce and Pak Choi 27,50 €
- Octopus Tentacle on Confit Potatoes, Bacon Dust, and Pear 28,50 €
- Cod Loin with Coconut Ajoblanco and Chive Oil 16,00 €

Meat

- Veal Cheek Cannelloni on Mushroom Cream
and Truffle Carbonara 30,00 €
- Beef Tenderloin with Vanilla Roasted Apple
and Grilled Roasted Vegetables 29,00 €
- Slow-cooked Veal Entrecôte (350g)
with confit piquillo peppers and “wrinkled” potatoes 32,00 €
- Marinated Venison Loin
with Carrots in Different Textures 20,00 €
- Duck Magret with Isabela Sauce with Potato Cubes filled with
Raspberry Sweet Sour Sauce 28,00 €

Desserts

- María Luisa Flan with Kataifi Pastry and Pistachio Ice Cream 9,00 €
- Payoyo Cheese Mousse and Lemon Curd Ice Cream 12,00 €
- Tiramisu Pina Colada-Style 11,00 €
- Apple Strudel and vanilla Ice Cream with Pecan Nuts 9,50 €
- Chocolate in Different Textures 10,00 €

