

Entrantes

- Anchoa de Santoña
mantequilla de oveja y pan brioche (Unidad) 6,00€
- Jamón ibérico de bellota
(100 gr) y pan con tomate 28,00€
- Tabla de quesos
de la tierra 17,00€
- Terrina de foie
pera caramelizada y queso de cabra 19,00€
- Tartar de salchichón ibérico
meuniere de manteca colorá y tartufata 11,00€
- Mejillones de Cádiz
manzanilla la "Guita" y tomate del terreno 12,00€
- Almejas
en salsa verde y salicornias 24,00€
- Carpaccio de presa
emulsión de cilantro y boniato asado 16,00€
- Coliflor
salsa holandesa y huevas de mújol y salmón 14,00€
- Menestra de verduras
y huevo en flor 9,00€
- Ravioli de tapín
queso y jamón ibérico 17,00€
- Tarantelo de atún rojo
y crema de maíz dulce con ají amarillo 24,00€
- Velouté de marisco
y tartar de langostinos 14,00€

Pescados

- Poupietta de Lubina Salvaje
espárragos y crema de azafrán 24,00€
- Bacalao Albardado
velote de limón y aguacate 21,00€
- Pringá de Atún
consomé de verduras y berenjena ahumada 29,00€
- Merluza en Hoja
de plátano y trigo con coco 18,00€
- Nuestras "Papas"
con chocos y sus tallarines 15,00€

Carnes

- Lomo de Ciervo
crema de piquillos y mojo de romero 17,00€
- Solomillo de Ternera
foie y cremoso de patatas 27,00€
- Ropavieja de Jabalí
setas y boniato 22,00€
- Lingote de Cochinillo
confitado y manzana con vainilla. 25,00€
- Carrillera de Ternera
a baja tª y espuma de anguila ahumada 22,00€
- Arroz
con setas y conejo 21,00€

J E R E Z
T22

Otoño Invierno 22-23

El Buen Gusto

ALMUERZO

13:30H - 16:00H

CENA

20:00H - 23:00H

TELÉFONO DE RESERVAS

+34 956 926 263

Disponemos de carta de
alérgenos si el cliente lo solicita

Precios IVA incluido

Starters

- Santoña Anchovy
sheep butter and brioche bread (Unit)) 6,00€
- Acorn-fed Iberian Ham
(100 gr) and bread with tomato 8,00€
- Local cheese
assorted platter 17,00€
- Foie Terrine
with caramelized pear and goat cheese 19,00€
- Iberian Sausage Tartar
red butter meuniere and tartufata 11,00€
- Mussels from Cádiz
"Guita Manzanilla" and tomato from the land 12,00€
- Clams
in green sauce and "salicornias" 24,00€
- Prey Carpaccio
cilantro emulsion and roasted sweet potato 16,00€
- Cauliflower
hollandaise sauce and mullet and salmon 14,00€
- Vegetable Stew
and flowering egg 9,00€
- Tapin
cheese and Iberian ham ravioli 17,00€
- Red Tuna Tarantelo
and sweet corn cream with yellow chilli pepper 24,00€
- Seafood Velouté
and shrimps tartar 14,00€

Fish

- Poupietta of Wild Sea Bass
asparagus and saffron cream 24,00€
- Codfish
lemon and avocado velote 21,00€
- Tuna Pringá
vegetable consommé and smoked eggplant 29,00€
- Hake
in banana leaf and wheat with coconut 18,00€
- Our "potatoes"
with cuttlefish and their noodles 15,00€

Meats

- Venison Loin
cream of piquillo peppers and rosemary sauce 17,00€
- Beef Tenderloin
foie gras and creamy potatoes. 27,00€
- "Ropavieja" of Wild Boar
mushrooms and sweet potato 22,00€
- Piglet Confit
and apple & vanilla ingot 25,00€
- Low-Temperature Veal Cheek
and smoked eel foam 22,00€
- Rice
with mushrooms and rabbit 21,00€