



JEREZ
T22

El Buen Gusto



Una propuesta gastronómica que rinde homenaje a la tradición, reinterpretada con una mirada contemporánea. Sabores auténticos, producto de calidad y una cocina pensada para emocionar en cada detalle.



Restaurante T22

Horarios

Almuerzo 13:30h -16:00h

Cena 20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas

+34 956 92 62 63

mm
CASA PALACIO
MARIA LUISA
JEREZ *****™



T22^{J E R E Z}

Carta Primavera | Verano 2026

Entrantes

- **Anchoa de Santoña (Unidad)**
con Mantequilla de Oveja y Pan Brioche..... 7,00€/ud.
- **Jamón Ibérico de Bellota (80 grs)**
y Pan con Tomate 30,00€
- **Duo de Quesos Payoyos** 20,00€
- **Ensaladilla de Gambas Blancas "Don Ramón"**19,00€
- **Flor de Alcachofa Confitadas a la Plancha (Unidad)**
con Yema de Huevo Curada y Virutas de Foie..... 5,50€/ud.
- **Raviolis de Calabacín Verde Caramelizados**
reellenos de Queso Azul, Pera y Nueces 18,00€
- **Sopa Fría de Aguacate con Vieira Soasada**
y Sorbete de Lima 12,00€
- **Ensalada de Lechuga Viva**
Sardina Ahumada y Vinagreta de Higos..... 15,50€
- **Ceviche de Lubina de la Casa**
con Aguacates a la Parrilla 23,00€
- **Tartar de Gambas Blancas**
con Agua de Tomate y Albahaca 22,00€
- **Carpaccio de Picaña Madurada con Emulsión de Yuzu**
Cebollino y Lascas de Parmesano 22,00€
- **Steak Tartar (Especialidad del Maître)**
con Helado de Mostaza y Tomate Seco en AOVE.... 25,00€
- **Bucatini con Salsa de Ricotta y Salmón**
con Pimienta Rosa y Limón 25,00€
- **Arroz Seco con Presa Ibérica (mínimo 2 personas)**
Jamón Ibérico y Pimientos Fritos 28,00€ p/p

IVA Incluido

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita

Pescados

- **Calamar Braseado**
con Tabulé de Quinoa y Frutas 28,00€
- **Suprema de Lubina**
sobre Quinoto de Remolacha 20,00€
- **Bacalao Confitado sobre Curry Verde**
con Vegetales de Temporada 32,00€
- **Lomo de Tarantelo a la Plancha con Jugo Especiado**
Tomate Asado y Pan Tostado 30,00€
- **Chuletón de Atún Rojo de Almadraba "Gadira"**
(500 grs) (mínimo 2 pax) 45,00€ p/p

Carnes

- **Solomillo de Vaca Trinchado**
con Cremoso de Coliflor Tostada 28,00€
- **Lomo Bajo de Vacuno (350 grs)**
con Pimientos del Padrón y Patatas Fritas Naturales... 33,00€
- **Lingote de Presa Ibérica con Chimichurri**
de Piña Flambeado y Bombón de Chalotas 28,00€
- **Canelón Satay de Pollo de Campo** 19,00€
- **Mollejas de Cordero a la Plancha**
con Cremoso de Ajo Asado y Miso 28,00€

Pastres

- **Flan María Luisa**
con Pasta Kataifi y Helado de Pistacho de Sicilia 9,00€
- **Tartalette de Manzana Bañada en Toffe**
y Helado de Manzana Asada 9,00€
- **Esencia de Citrus** 9,00€
- **Helado Artesano de Chocolate con Núcleo Líquido**
y Bizcocho Húmedo de Palomitas 10,00€
- **Mini Tarta de Queso Casera Templada**
con Helado de Albaricoque 8,00€

IVA Incluido

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita