JEREZ

T22

El Buen Gusto



CARTA OTOÑO - INVIERNO

2026 - 2027

Una propuesta gastronómica donde la riqueza de la tradición se reinterpreta con una sensibilidad contemporánea. Partiendo de productos de calidad de origen y de la búsqueda constante de sabores auténticos, presentamos una colección de platos de temporada que emocionan en cada bocado.

Horarios
Almuerzo 13:30h -16:00h
Cena 20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas
+34 956 92 62 63



CASA PALACIO
MARIA LUISA
JEREZ *****GL

JEREZ T22 El Buen Gusto

CARTA OTOÑO - INVIERNO
2026 - 2027

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€**

- **Dúo de quesos payoyos** ..... **26,00€**

- **Paté de perdiz en escabeche**
con kumquats confitados ..... **12,00€**

- **Tartar de gamba blanca**
con agua de tomate y albahaca ..... **20,00€**

- **Carpaccio de solomillo de ciervo marinado**
con espuma de castañas y lascas de queso payoyo ..... **22,00€**

- **Steak tartar "maître d'hôtel"**
con helado de mostaza y tomate seco en AOVE ..... **25,00€**

- **Puerro confitado a baja temperatura**
con romesco y picada de frutos secos ..... **14,00€**

- **Flor de alcachofa confitada y a la plancha**
con yema curada y virutas de foie ..... **6,00 €/ud.**

- **Raviolis de calabacín verde caramelizados**
con queso azul, pera y nueces ..... **18,00€**

Pastas y Arroces

- **Bucatini con ragú de carrilleras ibéricas**
y espuma de payoyo ..... **16,00€**

- **Tagliatelle al limone**
con gambones y huevas de trucha ..... **24,00€**

- **Arroz meloso de boletus y trufa** ..... **25,00€**

IVA Incluido

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita

Pescados

· Lomo de corvina con beurre blanc asiática
y verduras salteadas ..... **20,00€**

· Bacalao confitado con curry verde
y vegetales de temporada ..... **30,00€**

· Calamar braseado con jugo de carne
y setas salteadas ..... **29,00€**

· Tarantelo a la plancha con jugo especiado
acompañado de tomate asado y roca de tomate ..... **31,00€**

· Chuletón de atún rojo de almadraba "Gadira"
(500 grs) (Para dos personas) ..... **45,00€ p/p**

Carnes

· Magret de pato con cremoso de boniato asado al miso
y chutney de higos ..... **18,00€**

· Lingote de presa ibérica
con chimichurri de piña flambeado, bombón de chalotas y
cremoso de apionabo ..... **25,00€**

· Chuletitas de cordero a la plancha
con puré de chirivía y setas encurtidas ..... **24,00€**

· Solomillo de vaca con costra Café de París
puré Robuchon y demi glace ..... **29,00€**

· Lomo bajo de vacuno (500 g)
con pimientos de Padrón y patatas fritas naturales
(para 2 personas) ..... **30,00€ p/p**

Postres

· Arroz con leche de coco, nubes cítricas
y sésamo garapiñado ..... **7,00€**

· Flan María Luisa con pasta kataifi
y helado de pistacho de Sicilia ..... **9,00€**

· Tartaleta de manzana con toffee
y helado de haba tonka ..... **9,00€**

· Torrija caramelizada con sopa de chocolate
y helado de ron con pasas ..... **7,00€**

· Mini tarta de queso casera templada con miel
y helado de tomillo ..... **6,00€**

IVA Incluido

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita