

NOMBRE DEL PLATO														
ENTRANTES INDIVIDUALES Individual Starters														
GAZPACHO DE ZANAHORIAS ALIÑÁS, SARDINAS A LA BRASA, CONFITURA DE TOMATE Y AMONTILLADO Carrot "aliñás" gazpacho, grilled sardines, tomato jam and Amontillado	●									●				
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR AL VAPOR DE VINO FINO Sanlúcar prawns steamed with Fino wine							●			●				
CARABINEROS, SARMIENTO DE VIÑA, OLOROSO CHEF Carabineros, Vine shoots, Oloroso Chef							●			●				
FLORES DE CALABACÍN RELLENAS DE QUESO, PUERRO Y LANGOSTINO, CONSOMÉ DE LANGOSTINO Y OLOROSO CHEF Zucchini flowers stuffed with cheese, leek and prawn. And prawn consomme and Oloroso Chef		●	●	●		●	●	●	●	●				
BRIOCHE FRITO DE LANGOSTINOS, MAHONESA DE KIMCHI, MAÍZ CRUJIENTE Y VELO DE FLOR Fried shrimp brioche, kimchi mayonnaise, crispy corn and flower veil			●	●		●	●	●				●		
EMPANADA DE SECRETO IBÉRICO MONTESIERRA CORTADO A CUCHILLO AL AMONTILLADO, QUESO DE LA QUESERÍA EL BUCARITO Y PICO DE GALLO Empanada filled with Amontillado knife-cut Iberian pork loin, cheese from the El Bucarito cheese factory and pico de gallo			●											
TACO DE MAÍZ AZUL, PANCETA A BAJA TEMPERATURA, PX Y CEBOLLAS ENCURTIDAS EN VINAGRE DE JEREZ Blue corn taco, slow-cooked bacon, Px and onions pickled in Jerez vinegar								●		●		●		
ENTRANTES Starters														
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA "MARTÍN-HIERRO" MONTESIERRA Iberian 100% acorn fed ham "Martín-Hierro - Montesierra"														
TARTAR DE TOMATE DE CONIL SOASADOS EN SARMIENTO DE VIÑA, GUACAMOLE Conil Tomato tartare seared on vine shoots, guacamole			●							●				
DADOS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, EMULSIÓN DE YEMA, AMONTILLADO "Almadra" bluefin tuna, cubes yolk emulsion, Amontillado	●							●		●		●		●
CROQUETAS DE JAMÓN "MONTESIERRA", MAHONESA DE CURRY "Montesierra" ham croquettes, curry mayonnaise			●			●		●		●				
RISOTTO DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR, ESPÁRRAGOS, AZAFRÁN Y VINO FINO Risotto with Sanlúcar prawns, asparagus and saffron and Fino wine			●			●	●			●				
MOLLEJAS DE TERNERA, GLASEADO DE OLOROSO, APIO NABO Veal sweetbreads, Oloroso glazed, celeriac			●	●		●	●	●		●				

LISTADO DE ALÉRGENOS SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla inferior, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información. La información sobre alérgenos se basa en los datos proporcionados por nuestros proveedores. Debido al proceso de preparación de los platos, no es posible descartar la presencia accidental de alérgenos.

LIST OF ALLERGENS ACCORDING TO REGULATION (EU) 1169/2011

The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens not contained as ingredients in the dish, so if you are allergic or intolerant to any ingredient in the table below, please contact our staff for more information. Allergen information is based on data provided by our suppliers. Due to the preparation processes of the dishes, it's not possible to eliminate the accidental presence of allergens.

NOMBRE DEL PLATO	 Pescado Fish	 Frutos de cáscara/Nuts	 Lácteos Dairy	 Moluscos Mollusks	 Altramuces Lupines	 Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Cacahuets Peanuts	 Sulfitos Sulfites	 Sésamo Sesame	 Mostaza Mustard	 Apio Celery	 Soja Soy
PESCADOS Fish														
RODABALLO ASADO EN SARMIENTO DE VIÑA, VELOUTÉ DE PALO CORTADO, ALBAHACA Y VEGETALES Turbot roasted in Sarmiento de Viña, Palo Cortado velouté, basil and vegetables	●		●					●		●				●
BACALAO, CALLOS A LA MARINERA DE OLOROSO Cod, Oloroso tripe marinara	●					●				●				
SALMONETE DE ROCA, ARROZ MELOSO DE SU PARFET Y AMONTILLADO Rock mullet, creamy rice from its parfet and Amontillado	●		●							●				
CORVINA SOBRE GUIZO DE POCHAS Y ALMEJAS EN SALSA VERDE DE VINO FINO Croaker on a stew of beans and clams in green sauce	●			●						●				
LUBINA A LA BRASA, HOLANDESA DE MANTECA COLORÁ, BIMIS BRASEADOS CON LIMA Grilled sea bass, colored butter hollandaise, braised bimis with lime	●		●							●				
PARGO DE CONIL, ARROZ NEGRO DE CHOCOS AL AMONTILLADO Snapper from Conil with black mushroom rice with Amontillado	●			●			●	●		●				
CARNES Meat														
SOLOMILLO DE VACA, PX, COLES Beef tenderloin, PX, cabbage						●				●	●			●
CORDERO ASADO, ADOBO DE CHILE PASILLA, PEPINO ENCURTIDO Roasted lamb, pasilla chile adobo, pickled cucumber			●	●		●	●			●				●
COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, SALSA IBÉRICA DE AMONTILLADO, CHUTNEY DE SETAS Y MELOCOTÓN Low-temperature confit suckling pig, Iberian Amontillado sauce, mushroom and peach chutney			●			●				●				
PRESA DE MONTESIERRA EN ADOBO MORUNO, CREMA DE PATATA, SETAS "Montesierra" pork shoulder in Moorish marinade, potato cream, mushrooms			●			●								
CHULETÓN DE VACA SELECCIÓN ESPECIAL Special selection beef steak														
TARTAR DE VACA, YEMA ENCURTIDA EN OLOROSO, CRUJIENTE DE BRÓCOLI Beef tartar, pickled egg yolk in Oloroso, crispy broccoli	●							●		●				
ROYAL IBÉRICO, PALO CORTADO, PATATA MORADA Royal of Iberian, Palo Cortado, purple potato		●				●		●		●				●

LISTADO DE ALÉRGENOS SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla inferior, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información. La información sobre alérgenos se basa en los datos proporcionados por nuestros proveedores. Debido al proceso de preparación de los platos, no es posible descartar la presencia accidental de alérgenos.

LIST OF ALLERGENS ACCORDING TO REGULATION (EU) 1169/2011

The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens not contained as ingredients in the dish, so if you are allergic or intolerant to any ingredient in the table below, please contact our staff for more information. Allergen information is based on data provided by our suppliers. Due to the preparation processes of the dishes, it's not possible to eliminate the accidental presence of allergens.

NOMBRE DEL PLATO	 Pescado Fish	 Frutos de cáscara/Nuts	 Lácteos Dairy	 Moluscos Mollusks	 Altramucés Lupines	 Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Cacahuets Peanuts	 Sulfitos Sulfites	 Sésamo Sesame	 Mostaza Mustard	 Apio Celery	 Soja Soy
POSTRES Desserts														
ABRIL, JAZMÍN, FRUTOS ROJOS April, jasmine, red fruits	●		●			●		●		●				
HELADO DE CUAJADA LÁCTICA, SOPA DE FRUTOS ROJOS, CORAL DE VINO FINO Lactic curd ice cream, red fruit soup, Fino wine coral		●	●			●								
HOJALDRE DE MANZANA AL OROSO CHEF, CHOCOLATE BLANCO, PRALINÉ DE ALMENDRA Chef's Oloroso apple puff pastry, white chocolate, almond praline			●			●		●		●				
CHOCOBANDY, HELADO DE VAINILLA TOSTADA, GARRAPIÑADA DE CACAHUETE ChocoBrandy, toasted vanilla ice cream, candied peanuts		●	●					●	●	●				
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE, HELADO DE CARAMELO, SOPA DE CHOCOLATE Y PALO CORTADO Chocolate souffle, cramel ice cream, chocolate soup and Palo Cortado			●					●		●				
HELADO DE CHOCOLATE, BIZCOCHO DE NUECES Chocolate ice cream, walnut cake		●	●			●								
TOSTA DE ARROZ CON LECHE, MAÍZ DULCE, CARAMELO Rice pudding, fried corn, sweet corn, chilies			●			●		●						
DEGUSTACIÓN DE QUESOS. AZUL, CURADO, SEMICURADO Cheese tasting. Blue, cured, semi-cured			●			●								
VIÑEDO, CHOCOLATE, AVELLANA, ALBARIZA Vineyard, chocolate, hazelnut, albariza	●		●			●		●						
TOCINO DE CIELO, HELADO DE PX, MELOCOTÓN Sky bacon, Px ice cream, peach			●			●		●						
BOMBONES DE CHOCOLATE RELLENOS DE PALO CORTADO "SELECCIÓN LA CARBONÁ" "Selection La Carboná" Chocolate with Palo Cortado			●			●				●				

LISTADO DE ALÉRGENOS SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla inferior, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información. La información sobre alérgenos se basa en los datos proporcionados por nuestros proveedores. Debido al proceso de preparación de los platos, no es posible descartar la presencia accidental de alérgenos.

LIST OF ALLERGENS ACCORDING TO REGULATION (EU) 1169/2011

The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens not contained as ingredients in the dish, so if you are allergic or intolerant to any ingredient in the table below, please contact our staff for more information. Allergen information is based on data provided by our suppliers. Due to the preparation processes of the dishes, it's not possible to eliminate the accidental presence of allergens.

MENÚ MARIDADO

LOLA CARBONÁ

en homenaje a Lola Flores

														
NOMBRE DEL PLATO														
PATÉ DE AVE AL OLOROSO, VELO DE PX Poultry pate with Oloroso, PX veil			●							●				
GAZPACHO DE ZANAHORIAS ALIÑÁS, SARDINAS A LA BRASA, CONFITURA DE TOMATE Y AMONTILLADO Carrot "aliñás" gazpacho, grilled sardines, tomato jam and Amontillado	●									●				
MOLLEJAS DE TERNERA, GLASEADO DE OLOROSO, APIO NABO Veal sweetbreads, Oloroso glaze, celeriac			●	●		●	●	●		●				
RODABALLO EN SARMIENTO DE VIÑA, VELOUTÉ PALO CORTADO, ALBAHACA Y VEGETALES Trotball in Sarmiento de Viña, Palo Cortado velouté, basil and vegetables	●		●					●		●				●
TACO DE PANCETA DE CERDO IBÉRICO, MONTESIERRA AL OLOROSO, MAHONESA DE CHILET CHIPOTLE Oloroso Iberian pork belly taco from Montesierra, chipotle chili mayonnaise	●						●	●		●				●
ROYAL DE IBÉRICO MONTESIERRA, PALO CORTADO, PATATA MORADA Royal of Montesierra Iberian, Palo cortado, purple potato		●				●		●		●				●
ABRIL, JAZMÍN, FRUTOS ROJOS April, jasmine, red fruits	●		●			●		●		●				

MENÚ MARIDADO

The MACALLAN®

Jerez & Escocia

														
NOMBRE DEL PLATO														
BRIOCHE DE LANGOSTINOS, KIMCHI DE OLOROSO Prawn brioche, oloroso kimchi			●	●		●	●	●				●		
TARTAR DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR, AJO BLANCO DE MANZANA, VELO DE FLOR Sanlúcar prawns tartare, apple ajo blanco, veil of "flor"						●	●	●		●				
OSTRA "Les Huitres de Nathalie & Sébastien" BLOODY SHERRY FINO EN RAMA "Les huitress de Natalie & Sebastien" Oyster,				●										
CONSOMÉ CARABINERO Carabinero consommé							●			●				
FISH & CHIPS Fish & Chips	●			●		●	●							
MOLLEJAS DE TERNERA AHUMADA EN DUELAS DE MACALLAN, GLASEADO DE OLOROSO, APIO NABO Smoked veal sweetbreads in Macallan staves, Oloroso glased, celeriac			●	●		●	●	●		●				
CORDERO ASADO, ADOBO DE CHILE PASILLA, PEPINO ENCURTIDO Roasted lamb, pasilla chile adobo, pickled cucumber			●	●		●	●			●				●
HELADO DE CUAJADA LÁCTICA, SOPA DE FRUTOS ROJOS, CORAL DE VINO FINO Y BOMBONES THE MACALLAN Lactic curd ice cream, red fruit soup, Fino wine coral and "The Macallan" Chocolate		●	●			●				●				

LISTADO DE ALÉRGENOS SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla inferior, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información. La información sobre alérgenos se basa en los datos proporcionados por nuestros proveedores. Debido al proceso de preparación de los platos, no es posible descartar la presencia accidental de alérgenos.

LIST OF ALLERGENS ACCORDING TO REGULATION (EU) 1169/2011

The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens not contained as ingredients in the dish, so if you are allergic or intolerant to any ingredient in the table below, please contact our staff for more information. Allergen information is based on data provided by our suppliers. Due to the preparation processes of the dishes, it's not possible to eliminate the accidental presence of allergens.

RESTAURANTE LA CARBONÁ

San Francisco de Paula 2 | 114003 | Jerez de la Frontera | Cádiz