

PEDRO NOLASCO

RESTAURANTE

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico 100% bellota. Jabugo D.O.P.	22,00 €
Quesos artesanos	19,00 €
Steak tartar de vaca con crujientes de trigo	22,00 €
Carabineros sobre aguacate braseado y sopa de maíz	19,00 €
Huevos de choco con emulsión de tomate y piriñaca Jerezana	16,00 €
Atún de Barbate marinado, patata nueva y hojas picantes	18,00 €

PARA SEGUIR

Zamburiñas con mojo de coriandro (4 und.)	15,00 €
Corvina en tempura con crema de piquillos	16,00 €
Raviolis de rabo de toro con parmentier de queso	20,00 €
Hortalizas asadas y salteadas con jugo de aromáticos	16,00 €
Sopa de tomate de Conil con huevo a baja temperatura	18,00 €
Brioche de berza con crema de Viña AB (2 und.)	15,00 €



DE LA MAR

Lomos de salmonete, chícharos
y jugo de marisco 23,00 €

Lubina, "crema de papas
Sanluqueñas" y jugo acidulado
con vinagre de Jerez 22,00 €

Merluza con caldo meloso
y flecos de fritura 22,00 €

DEL CAMPO, LA DEHESA Y LAS MARISMAS

Arroz de pato y foie con hongos 18,00 €

Carrillada ibérica estofada
al Oloroso Alfonso 18,00 €

A LA BRASA CON NUESTROS SARMIENTOS

Presa ibérica, chalotas glaseadas
con crema de calabaza
y naranja amarga 22,00 €

Solomillo de retinto de la sierra,
espuma de patata y demiglacé 23,00 €

Chuletón de vaca
madura, patatas fritas
y piquillos confitados (500 gr) 74,00 €/Kg.

Pan artesano y servicio 2,50 €