

PEDRO NOLASCO

RESTAURANTE

*La naturaleza nos sugiere lo mejor de la temporada.
De nuestros mercados nos llegan sus mejores viandas,
hierbas frescas, pescados tersos y brillantes...,
y son preparados siempre con el máximo
respeto y humildad
¡Bienvenidos a nuestra casa!*

PARA ABRIR EL PALADAR...

Jamón ibérico 100% bellota DOP Jabugo	25,00 €
Selección de quesos de la sierra de Cádiz	21,00 €
Anchoas en salazón 00 sobre pan brioche	12,00 € y mantequilla de oveja
Nuestras croquetas cremosas	15,00 € de jamón ibérico
Alcachofas en tempura con crema	18,00 € de almendra marcona
Corvina en tempura con emulsión de piquillo	16,00 €

COMPARTIR ES VIVIR...

Tomate rosa aliñado con ventresca de atún	18,00 € y jugo aromático
Ensalada de hojas verdes con melocotón de viña a la brasa, queso de cabra y nueces	19,00 €
Verduras de temporada salteadas	19,00 € con jugo de queso ahumado
Ceviche de corvina, gazpacho de aguacate	19,00 € y cebolla encurtida
Steak tartar de vaca madurada	24,00 € con crujientes de trigo

ATÚN ROJO DE ALMADRABA...

Tartar de atún rojo, vinagreta de yuzu.....	20,00 € y yema encurtida
Tarantelo de atún rojo, salicornia	29,00 € y néctar de pimientos asados

PESCADOS DE NUESTRAS LONJAS...

Pulpo a la brasa, crema de	25,00 € huevos rotos y tomate seco
Pargo de Conil, bearnesa de	29,00 € manteca colorá y espárrago verde
Lubina, puré de tubérculos y	28,00 € jugo acidulado de vinagre de jerez

CARNES DE NUESTRAS DEHESAS...

Pluma ibérica adobada sobre un arroz	22,00 € de verduras de la huerta
Magret de pato sobre mermelada de.....	24,00 € tomate, espinaca con piñones y queso fresco
Presa ibérica, majado de avellanas.....	26,00 € y jugo de jamón ibérico
Solomillo de ternera al sarmiento de viña	29,00 € con milhojas de patata y panceta ibérica

Pan artesano y servicio 3,00 €

* Todos los precios incluyen IVA

* Carta de alérgenos disponible. Solicítela a nuestro personal.

* Todos los pescados que se consumen en crudo han sido
previamente congelados a -60°C.