

# 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 DESPERTAR EL PALADAR...

Jamón ibérico 100% bellota DOP Jabugo.....	28,00 €
Selección de quesos de Cádiz .....	22,00 € (Azul, Pimentón, P.X. y Payoyo)
Tosta de Anchoa con higos confitados y.....	16,00 € espuma de queso (2 und.)
Ensaladilla Pedro Nolasco.....	16,00 € con gambas y txangurro
Hummus de anacardo con berenjena asada,	14,00 € vinagreta de kalasparra y granada
Nuestra croqueta cremosa de cuchara de	14,00 € setas, foie y castañas con panko tostado

## ...COMPARTIR ES VIVIR...

Steak tartar de solomillo de vaca.....	24,00 € al oloroso Alfonso
Crema de calabaza con queso azul y nueces	12,00 €
Tortilla vaga de berza con manteca colorá.....	12,00 €
Alcachofa a la brasa con pesto de shitake,.....	16,00 € mermelada de tomate con torta de romero y tomillo
Puerros confitados a la brasa con fino Tío.....	15,00 € Pepe y carbonara de la pringá del puchero
Napolitana de carrillera de atún con.....	18,00 € amontillado Viña AB, tomate seco, cebolla encurtida y mayonesa de wakame

## ...DEL MAR A LA LONJA...

Tarantelo de atún rojo encebollado con.....	28,00 € Tio Pepe en Rama, al estilo Pedro Nolasco
Calamar a la brasa reposado en carne.....	26,00 € de centollo
Lomo a la plancha de rodaballo con .....	28,00 € crema de brócoli
Corvina en falsa roteña con habas tiernas, .....	24,00 € reposado en Amontillado del Duque

## ...NUESTROS ARROCES...

Arroz de carabinero con salsa de chipotle	32,00 € y aceite de gambas
Socarrat de rabo de toro con mayonesa de .....	24,00 € Palo cortado Leonor

## ...ENTRE SARMIENTOS, LO MEJOR DE NUESTRA DEHESA...

Presa macerada en Palomino & Cream, .....	28,00 € chalotas y puré de boniato
Solomillo de vaca al sarmiento de viña .....	31,00 € con parmentier de trufas y perfume de Palo cortado Apóstoles
Lomo bajo de vaca Black Angus (300 gr) .....	50,00 € con pimientos a la brasa y patatas caseras
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.