

**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 casal!*

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 setas, foie y castañas con panko tostado 14,00 €

...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 €
Tío 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. Sólicitela a nuestro personal.

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