

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!*

COMPARTIR ES VIVIR...

Jamón ibérico 100% bellota DOP Jabugo.... 28,00 €

Selección de quesos de Cádiz 24,00 €
(Azul, Pimentón, P.X. y Payoyo)

Tosta de boquerón ahumado con alboronia, 16,00 €
higos confitados y espuma de tomate (2 ud.)

Tomate aliñado (solomillo de la huerta),..... 14,00 €
hummus de aceituna con fino TIO PEPE
y vinagreta de anchoa

Ensaladilla de gambas al estilo Pedro Nolasco 18,00 €

Copa de gazpacho jerezano con pétalos..... 14,00 €
de flor y picada de tomate sherry,
aguacate y pepino a la brasa

Salmorejo con atún picante..... 16,00 €
y esquiras de queso cordobés

Ajoblanco de coco con vieiras a la brasa 18,00 €
y helado de manzana

Tartar de gambas con crema de jamón..... 18,00 €
y crujiente de cristal

Ceviche jerezano de langostino 21,00 €
al estilo Pedro Nolasco

Tartar de remolacha y aguacate..... 21,00 €
con tiraditos de Salmon y pico de gallo

Steak tartar de solomillo de vaca 24,00 €
al oloroso ALFONSO

Nuestra croqueta cremosa de cuchara..... 14,00 €
de gambón, mayonesa sirasha
y perlas de algas negras

Berenjena al estilo árabe con queso feta..... 14,00 €
miel de flor y nueces

...DEL MAR A LA LONJA...

Tataki de Tarantelo de Atún..... 26,00 €
con kimchi y mahonesa de café

Pargo a la brasa con puerros..... 28,00 €
confitados en fino TIO PEPE EN RAMA,
velouté de verduritas y huevas de trucha

Socarrat negro con chipirón frito..... 24,00 €
y mayonesa de cítricos

Caballa ahumada con tomate a baja..... 20,00 €
temperatura y piriñaca jerezana

Morrillo de atún a la brasa 30,00 €
con zaramardoña y salsa de Almadraba

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

Secreto ibérico a la brasa 26,00 €
con pesto rojo y patatas baby
a las finas hierbas

Solomillo de vaca al sarmiento de viña..... 30,00 €
con puré de coliflor, peras confitadas
con LEONOR palo cortado y crujiente de arroz

Picana de vaca frisona (300gr)..... 40,00 €
con crema de piquillo
con Tinto FINCA MONCLOA Tintilla de rota,
verduras al Wok y salsa chimichurri

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