El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·



Premio Nacional de Gastronomía 2016 - National Gastronomy Award 2016

PARA COMENZAR · STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano — **28,00€**
100% pure Pata Negra Ibérico ham, hand carved
SANCHEZ ROMERO CARVAJAL
JABUGO DESDE 1879

Lomito de presa ibérica cortado a mano — **24,00€**
Pure Pata Negra cured loin, hand carved

Surtido de quesos Andaluces Premium — **22,00€**
Assorted platter of Andalucia's "Premium cheeses"

Pan — **2,00€ p/p**
Nuestro pan de masa madre horneado en casa,AOVE,vinagres viejísimos
Our own sourdough bread,daily baked,AOVE,very old Sherry vinegars

Pan extra / Extra Bread — **1,50€ p/p**

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·

ENTRADAS FRÍAS · COLD STARTERS

Sardinas en Vinagre de Jerez, sorbete de Fino Bodegas Tradición, lima y parmesano — **22,00€**
Sardines in Sherry Vinegar with a Bodegas Tradición Fino Sherry sorbet, parmesan cheese flakes and lime.

Anchoas de Santoña Catalina "Premium 00". AOVE y tomate de temporada Consideradas como Top 50 Foods Great Taste por Fine Foods and Harrods en Londres — **28,00€**
"Catalina Premium 00" anchovies from Santoña. AOVE and seasonal tomatoes. Included by the Fine Foods and Harrods in London in the selected membership of the 50 Great Taste Top Foods.

Carpaccio de Chuleta de Vaca Retinta con rúcula y parmesano — **18,00€**
"Retinta" Beef's T-Bone carpaccio with rocket and parmesan cheese flakes

Salmorejo tradicional cordobés — **9,00€ 12,00€**
Traditional "salmorejo cold soup" from Córdoba

Ajo Blanco Malagueño — **9,00€ 12,00€**
Garlic & Almonds Cold Malaga Soup

ENTRADAS CALIENTES · HOT STARTERS

Pulpo con Parmentier de puerros, AOVE y Pimentón de la Vera — **23,00€**
Octopus with leek "Parmentier", AOVE and paprika

Langostinos al Pil-Pil con manzanilla en rama — **15,50€**
King prawns "pil-pil" with a "Manzanilla en rama" touch

Huevos Rotos de gallinas camperas con papas de Sanlúcar — **12,50€**
Free Range fried eggs with our homecut chips

Croquetas cremosas de jamón 100% ibérico — **15,00€**
Homemade creamy croquettes with pure 100 % Pata Negra ham

Manzana reineta con escalopines de foie al "PX 40 años de solera" — **22,00€**
Fresh foie steaks with warm Golden apple and a "30 years old PX" sauce

Mejillones a la francesa — **18,00€**
French style mussels

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·

ENSALADAS · SALADS

Ensaladilla "Kiev" con gambas al estilo de Huelva — 13,00€
"Kiev" salad with prawns, Huelva' s style

Tomate de temporada con/sin melva de almadraba y cebolla morada — 14,00€
Seasonal tomatoes salad with/without frigate mackerel from Barbate and red onion

Abanico de aguacate con Langostinos con Salsa Cocktail — 15,00€
Avocado "Handfan" and King Prawns Salad with a Thousand Islands dressing

La auténtica Ensalada César — 16,50€
The real Caesar Salad

Ensalada de queso de cabra rondeño, frutas, brotes de lechuga variadas y su vinagreta de miel y mostaza — 16,50€
Ronda's goat cheese salad, seasonal letucces sprouts, fresh fruit, and its honey and mustard vinaigrette.

PAELLAS

POR ENCARGO Mín. 2 personas (P/P) - Aprox. 50 - 60 min.
By previous order / Min. 2 Pers (p/p) - *Estimated 50 - 60 min.*

Paella de pescados y mariscos (seco o caldoso) — 24,00€ p/p
Fish and seafood paella (Dry or Soupy)

Paella con verduras — 22,00€p/p
Vegetables paella

Paella con pollo — 22,00€p/p
Chicken paella

Paella Negra — 22,00€p/p
Black Paella with prawns and cuttle fish and their own ink

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·

PESCADOS SALVAJES · LINE CAUGHT FISH

Suprema de rodaballo a la plancha — 29,00€
Grilled turbot "Suprême"

Lomo de lubina a la plancha — 28,00€
Grilled sea bass, filleted and deboned

Lenguado a la plancha — 29,00€
Grilled Dover sole

Lenguado "a la Meunière" — 32,00€
Dover sole "a la Meunière"

Calamar de potera del Estrecho — 24,00€
Grilled / fried squid from the Strait

*** Pregunte por nuestros pescados y mariscos de lonja**
** Feel free to ask for our daily fish and seafood specials*

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO ·Casa Alberto·

CARNES · MEATS

Hamburguesa de vaca Retinta "Premium" Certificada (250 grs.) 16,00€
Pan Brioche, queso Cheddar, tomate y lechuga.
Our "Premium" Burger (250grs.), Retinta breed, Brioche bread, cheddar cheese, lettuce and tomato.

Pluma ibérica 100% 5 Jotas 26,00€
Iberico 5 Jotas boneless flank

Rabo de Toro "estofado" al Px Cedro (según disponibilidad) 28,00€
Stewed "rabo de toro" (oxtail) and Px Cedro

Solomillo de vaca "Premium" Retinta Certificada 29,00€
Fillet steak "Premium" Retinta Breed

Solomillo de venado de caza, salsa de arándanos y manzana caramelizada (según disponibilidad) 28,00€
Venison sirloin steak (game), blueberries sauce and caramelized apple slices (when available)

Chuletas de cordero "French Rack" 29,00€
Lamb chops "French Rack"

Chuletillas de cordero lechal de palo I.G.P. C y L (SEGÚN DISPONIBILIDAD) 28,00€
Baby lamb chops (when available)

Pierna de cordero al horno (30m) 30,00€
Suckling lamb leg (30min)

Steak tartar *(Según disponibilidad)* 28,00€
Steak tartar (when available)

Salsas (chimichurri, pimienta, tártara, alioli) 3,00€
Sauces (chimichurri, peppercorn, tartar, alioli)
** Ask staff for the list of allergens*

Salsa bearnesa (SEGÚN DISPONIBILIDAD) *(when available)* 4,00€

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO ·Casa Alberto·

MENÚ NIÑOS · CHILDREN'S MENU

(Hasta 12 años | Up to 12 years old)

Nuggets de pollo 12,00€
Chicken nuggets

Spaghetti Boloñesa 12,00€
Spaghetti Bolonnaise

Croquetas cremosas de jamón 100% ibérico 12,00€
Homemade creamy croquettes with pure 100 % Pata Negra ham

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

El Verdadero SABOR Andaluz

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·

NUESTROS POSTRES CASEROS · OUR HOMEMADE DESSERTS

Tarta de queso con salsa de arándanos flambeada al Cointreau — 9,00€
Cranberries cheesecake "flambè au Cointreau"

Carpaccio de piña en almíbar de jengibre y helado de vainilla — 8,00€
Pineapple carpaccio with lime scales, ginger syrup and vanilla ice-cream

Mousse de chocolate — 8,00€
Chocolate mousse

Nuestro Flan de huevo con helado de Turrón — 8,00€
Our homemade Crême caramel with nougat ice cream

Arroz con leche y frambuesas — 8,00€
Rice pudding with raspberries

Fresas con chocolate negro templado — 8,00€
Strawberries with a warm chocolate sauce

Crêpes Suzette — 9,00€
Crêpes Suzette

Brownie cremoso de chocolate, helado de plátano y nueces — 9,00€
Creamy chocolate and almond brownie served with banana, chocolate and walnut ice cream

Surtido de helados de quesos Andaluces "Premium" y sorbete de Palo cortado — 20,00€
Assorment of Andalucian "Premium" cheeses ice creams and Palo Cortado Sherry sorbet

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED

LA BODEGA DEL CANTINERO
·Casa Alberto·

ALÉRGENOS
Allergens

- Gluten / Gluten
- Frutos de cáscara / Nuts
- Crustáceos / Crustaceans
- Apio / Celery
- Huevo / Egg
- Mostaza / Mustard
- Pescado / Fish
- Granos de sésamo / Sesame seeds
- Cacahuetes / Peanuts
- Dióxido de azufre y sulfitos / Sulfur dioxide and sulphites
- Soja / Soy
- Altramuces / Lupins
- Leche / Milk
- Moluscos / Molluscs

IVA INCLUIDO EN EL PRECIO · VAT INCLUDED