

MENÚ NAVIDAD 2023



PUERTO
SHERRY
HOTEL



MENÚ NAVIDAD ACTUAL

Saam de salmón con mayonesa de kimchi

Nigiri de ternera flambado
con tartufo y togarashi

Lumpiás de carne con salsa romesco

Mejillones tigre rebozados

Mini taco de cochinita pibil

Crema de boletus con
tosta de queso brie y tomate

Suprema de merluza
en salsa de carabineros

Carrillada de ternera asada a baja
temperatura con patatas lionesas

Falso tomate dulce

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Goleta Verdejo,
Tinto Camino de Castilla Roble,
Cerveza, agua y refrescos

45 €

por persona

MENÚ NAVIDAD CLÁSICA

Tabla ibérica acompañada de
pan de pueblo con AOVE y tumaca

Bombón de queso de cabra
con crujiente de almendra

Parmentier de patata
con pulpo a la gallega

Croquetas de cecina

Brocheta de pollo con salsa chilli sweet

Mini tosta de tallarín de calamar
con ali oli negro

Canelón de salmón con bechamel
de parmesano

Secreto ibérico con salsa de ostras
y verduras al wok

Tarta de turrón con interior
de polvorones de Medina,
tierra de Inés Rosales y miel de pestiño.

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Goleta Verdejo,
Tinto Camino de Castilla Roble,
Cerveza, agua y refrescos

48 €

por persona

MENÚ NAVIDAD GADITANA

Panizas con tartar de salchichón ibérico

Pincho de chicharrones con
manteca colorá y queso curado

Picadillo de huevos de choco perfumado
con plancton

Tortillitas de camarones

Croquetas de choco en su tinta
con emulsión de ali oli

Queso frito al pimentón con dúo
de mermeladas de El Bucarito

Ramen de puchero gaditano

Lingote de rabo de toro con patatas fritas
de la plaza real de 1880

Corazón de fresas y leche condensada

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Goleta Verdejo,
Tinto Camino de Castilla Roble,
Cerveza, agua y refrescos

52 €

por persona

MENÚ NAVIDAD DE LUJO

Tabla ibérica acompañada de
pan de pueblo con AOVE y tumaca

Tabla de quesos de El Bucarito
con mermeladas caseras
y chupito de granada

Mariscada:

Gambas, langostinos, ostras,
mejillones y cigalas.

Arroz caldoso de mar y tierra

Entrecot de retinta al carbón acompañado
de patatas baby con mojo rojo

Tarta de turrón con interior
de polvorones de Medina,
tierra de Inés Rosales y miel de pestiño.

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Goleta Verdejo,
Tinto Camino de Castilla Roble,
Cerveza, agua y refrescos

58 €

por persona





LA TERRAZA

PUERTO SHERRY

CARTA

SOPAS FRIAS Y ENSALADAS COLD SOUPS & SALADS

Ensalada César con láminas de parmesano, taquitos de Pollo y crutones de pan 11,00 €

Caesar salad with parmesan cheese, crispy chicken and croutons



Ensalada de Tataki de Atún con picadillo de Aguacate 15,00 €

Tuna Tataki Salad with Avocados



Ensalada de Salmón y Rúcula con burbujas de sabores 12,00 €

Salmon and Rocket Salad with onion, avocados and bubbles



Gazpacho con guarnición de picadillo 8,00 €

Andalusian Tomatoes and Vegetables Cold Soup



Salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo cocido 8,00 €

Garlic Tomato and Bread cream with Iberian Ham and Boiled Egg



ARROCES Y PASTA RICE AND PASTA RECIPES

Paella mixta de marisco y carrillada ibérica (min. 2 personas) 14,00 € p/p

Rice mixed paella with fish, shellfish and iberian meat (minimum orders for 2 people)



Arroz negro con chocos, gambas y ali oli (min. 2 personas) 12,00 € p/p

Black rice paella with shrimps and cuttlefish served with garlic mayonnaise (min 2 people)



Arroz al señorito (min. 2 personas) 12,00 € p/p

“Señorito” rice with peeled and shelled seafood (min 2 people)



Pasta a elegir: Espagueti, Macarrones o Tallarines.

Salsa para acompañar: Napolitana, Carbonara o Boloñesa. 10,00 €

Choose your pasta Spaghetti, Maccheroni or Tagliatelle and the sauce you prefer Napolitana, Carbonara or Bolognese



ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Cebo servido con tostas, tomate rallado y aceite 15,00 €
Iberian ham, toasted bread with grated tomatoes sauce & olive oil



Jamón Ibérico 100% Bellota servido con tostas, tomate rallado y aceite 18,00 €
Iberian ham, toasted bread with grated tomatoes sauce & olive oil



Selección de Quesos artesanos de la provincia de Cádiz 15,00 €
Farmhouse cheese selection from the province of Cádiz



Tartar de Atún Rojo de Almadraba con picadillo macerado 18,00 €
Red Tuna Tartare with marinated Avocados



Croquetas del mar 12,00 €
De Corvina y Langostinos rebozada con pan de gambas
Seafood crispy croquettes covered in prawns bread



Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas naturales 15,00 €
Fried eggs with Iberian cured ham and natural French fries



Barquitos de Endivias rellenos de Ceviche haitiano de pescado 12,00 €
Endive heads filled with Haitian style Fish ceviche



Paté de Corvina con mayonesa de algas y kimchi 12,00 €
Croaker fish Paté with seaweeds and kimchee mayonnaise



Verduras de temporada a la Parrilla 8,00 €
Grilled Seasonal Vegetables

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO

FISH MAIN COURSES

Atún Rojo de Almadraba a la Plancha con pimientos asados **18,00 €**

Grilled Almadraba Red Tuna Steak with Roasted Peppers Salad



Brocheta de Corvina y Langostinos **15,00 €**

Sea bass and King Prawns skewer with vegetables



Dorada fresca (500 g aprox.) a la espalda plancha **15,00 €**

Grilled Gilthead Bream (500 g piece)



Lubina a la Sal para 2 personas **35,00 €**

Sea bass baked in salt big piece for two people



Solicite a nuestro personal recomendaciones diarias de pescados frescos y mariscos de la Bahía de Cádiz.

Please ask our staff for daily local fishes from the Bay of Cádiz

****Cada plato tiene la información de los alérgenos que contiene, aunque pueden tener algunas trazas de otros productos.
Para cualquier necesidad especial no dude en comentarlo con nuestro personal.***

** Each dish has the information about allergen products, but they may contain crossed contamination.
In case that you have any special requirement please inform our staff.*

PLATOS PRINCIPALES DE CARNE MEAT MAIN COURSES

<i>Solomillo de cerdo ibérico con patatas gratinadas</i>	16,00 €
<i>Iberian pork sirloin served with Potatoes au gratin</i>	
	
<i>Solomillo de ternera con verduras de temporada y patatas</i>	20,00 €
<i>Sirloin Beef Steak with grilled vegetables and potatoes</i>	
<i>Lomo bajo argentino con Patatas Puente Nuevo y chimichurri</i>	25,00 €
<i>Argentinian Striploin with Parisian fried potatoes and chimichurri sauce</i>	

Pregunte por recomendaciones semanales de especialidades de carne

Please ask our staff for weekly special meat dishes

*** Servicio, pan y picos 1,20€ por comensal**

** Bread and service charge € 1.20 per person*

***Nuestros productos de pesca han sido sometidos al proceso de congelación establecidos según normativa.**

** All our fish and seafood products are subject to frozen process before use due to food hygiene legislation.*

POSTRES DESSERTS

Macedonia de frutas naturales con sorbete de limón **6,00 €**

Natural Fruit salad with lemon Sorbet



Tartas Caseras (consulte opciones disponibles) **6,00 €**

Homemade Cakes (ask for options available)



Brownie templado con helado y culis de chocolate **6,00 €**

Lukewarm Brownie with Vanilla ice cream and Chocolate soup



Fruta de temporada cortada **5,00 €**

Sliced in Season Fruit

Copa de helado dos sabores con nata y sirope **6,00 €**

Double Ice-Cream cup with cream and syrup



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVOS



GRANOS DE
SÉSAMO



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS DE
CÁSCARA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES