



RESTAURANTE

**PLATERO & CO**

GAUCIN

## SAMPLE MENU

Copa de cava de la casa brut nature  
*Glass of sparkling house cava "brut nature"*  
€ 3,5

### PAN CASERO

Pan de Teja con tapenade de alubias blancas y tomate seco  
*Home baked "tile" bread with white bean & sundried tomato tapenade*  
€ 1,5 por ración / per serving

## ENTRANTES

### DE LA HUERTA

Ensalada verde con tomate, cebolla, pepino, lechuga, semillas mixtas y más  
*Kitchen garden salad with tomato, onion, cucumber, lettuce leaves, mixed seeds and more*  
€ 4,5 - Grande € 8

### CABRA & HIGO

Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de higos del valle y piñones del quinto pino  
*Warm gratinated goat cheese salad with fig compote and roasted pine nuts*  
€ 5,5 – Grande € 10

### CARPACCIO SERRANO

Carpaccio de solomillo de ternera ahumado con aliño de almendra tostada y queso de cabra payoyo viejo  
*Smoked beef tenderloin carpaccio with a roasted almond and matured Payoyo goats' cheese dressing*  
€ 8,5

### PATE DE PATO

Paté de confit & foie de pato con mostaza dulce de datiles  
*Duck confit & foie paté with sweet date mustard*  
€ 6,5

### IBERICO DE CORTES

Cabecal de ibérico puro de bellota de Cortes de la Frontera con ensalada de col y nueces

*Cured Iberian pork charcuterie from Cortes de la Frontera with coleslaw and walnuts*  
€ 7,5

## SUGERENCIAS DE LA TEMPORADA

### CABRA & CEREZA

Ensalada de queso payoyo fresco con cerezas pasas & chutney de cerezas  
*Fresh payoyo goats´cheese salad with dried cherries & cherry chutney.*  
€ 6

### BOUILABISQUE

Sopa de pescado con langostinos & bacalao al punto de sal  
*Rich fish soup with prawns and lightly salted cod*  
€ 7

## PRINCIPALES

### POLLO MUDEJAR

Suprema de pollo relleno de almendra y albaricoques con cuscus de verduras asados y ras al hanout  
*Roast supreme of chicken breast stuffed with almond and apricot with roast vegetable couscous and ras al hanout*  
€ 12

### CONFIT DE PATO

Confit de pato crujiente con remolacha agridulce, patatas machacadas y salsa de manzana  
*Crispy duck leg confit with crushed potatoes, beetroot and apple sauce*  
€ 15

### BACALAO AL HORNO

Lomo de bacalao al punto de sal al horno con orégano y tomate seco con puerro y patatas cremosas  
*Gratinated fillet of lightly salted cod with oregano and sun dried tomato with creamy potato and leek*  
€ 14

### SOLOMILLO DE TERNERA

Solomillo de ternera con mantequilla de ajo ahumado y patatas gratinadas  
*Fillet steak with smoked garlic butter and potato dauphinois*  
€ 19,5

## SUGERENCIAS DE LA TEMPORADA

### CORDERO LECHAL

Pierna de cordero lechal de la serranía al horno con puré de garbanzos y berenjena asado  
*Roast leg of suckling lamb from the sierra with chickpea and roast aubergine puré*  
€ 19

### CARRILLERA DE TERNERA

Carrillera de ternera al vino tinto con setas silvestres y cebada con almendra tostada  
*Slow cooked ox cheek in red wine with forest mushrooms served with pearl barley and toasted almond*  
€ 16

# POSTRES CASEROS & QUESO

## DE LA ABUELA

Manzana al horno con castaña, pasas, canela & helado casero de almendra  
*Hot apple with chestnut, sultanas, cinnamon & homemade almond ice cream*  
€ 4,5

## CHOCOLOCO

Tarta de chocolate & helado casero de chocolate & salsa de chocolate  
*Hot chocolate cake & homemade chocolate ice cream & chocolate sauce*  
€ 5,5

## COPA PLATERO

Helado casero de almendra y chocolate & dulce de leche  
*Homemade almond and chocolate ice cream & "dulce de leche" caramel sauce*  
€ 4,5

## QUESO PAYOYO

Queso de cabra payoya viejo con membrillo y pasas moscatel  
*Artisan matured Payoyo goats` cheese with quince jelly and muscat raisins*  
€ 7,5

## CAFE & CO

Café ó té a su gusto con 2 trufas de chocolate caseras  
*Coffee or tea served with 2 homemade chocolate truffles*  
€ 3,5