



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 & alioli de limón y perejil
Home baked "tile" bread with lemon and parsley alioli
€ 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

IBERICO DE CORTES

Cabezal 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

SOPA DE TOMATE ^a

Sopa de tomate asado con aceite de albahaca
Roast tomato soup with basil oil
€ 4,5

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.
€ 6,5

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 PUNTO DE SAL

Lomo de bacalao al punto de sal al horno con ajo y perejil, verduras asados y patata gratinado
Fillet of lightly salted cod with roast garlic and parsley, roast vegetable and potato gratin
€ 14

SOLOMILLO DE TERNERA

Solomillo de ternera con mantequilla de ajo ahumado y patata gratinado
Fillet steak with smoked garlic butter and potato gratin
€ 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
€ 21

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
€ 16,5

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
€ 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