



RESTAURANTE

PLATERO & CO

GAUCIN

SAMPLE MENU

esta carta solo sirve como ejemplo de los platos de nuestra carta que cambia según las temporadas
la carta consiste en 5 entrantes – 5 principales – 4 postres caseros

*this menu only serves as an example of the dishes we offer as our menu changes with the seasons
our menu consists of a choice of 5 starters – 5 main courses – 4 home made desserts*

PAN CASERO

Pan de Teja & tapenade de tomate seco, pipas de girasol y calabaza
Home baked "tile" bread with sun dried tomato, pumpkin- and sunflower seed tapenade
€ 1,5 por ración / per serving

ENTRANTES

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 AHUMADO

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

GAZPACHO BLANCO

Gazpacho de alubias blancas & pepino con gambas al ajillo
White bean & cucumber gazpacho with hot garlic prawns
€ 7,5

SOPA DE TOMATE

Sopa de tomate asado con queso de cabra payoya fresco al aceite de albahaca
Roast tomato soup with fresh payoyo goats' cheese and basil oil
€ 5

PRINCIPALES

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

CARRE DE CORDERO

Carré de cordero al romero y tomillo con puré de garbanzos y berenjena asado
Rack of lamb with rosemary and thyme with chickpea and roast aubergine puré
€ 21

CARRILLADA IBERICA

Carrillada ibérica al vino tinto con cebada y almendra tostada
Slow cooked Iberian black pork cheeks in red wine served with barley and toasted almond
€ 16,5

POSTRES CASEROS & QUESO

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

Tarta de castaña y algarroba & helado casero de carajillo del pueblo
Hot chestnut and carob cake & homemade coffee-aguardiente ice cream
€ 6

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

Queso de oveja grazalemeña curado con membrillo y pasas moscatel
Artisan matured Grazalema sheeps' 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