



RESTAURANTE

PLATERO & CO

GAUCIN

copa de cava brut nature
glass of sparkling cava "brut nature"
€ 3,5

Lustau vermút de Jerez
Lustau vermouth served with ice and orange
€ 3,5

GauGin classic & tonica
artisan gin served with tonic and lemon zest
€ 9,5

Kir limón royale
cava with artisan limoncello from Gaucín
€ 5

PAN CASERO

Pan de Teja & tapenade de pipas de girasol y calabaza
Home made "tile" bread with pumpkin- and sunflower seed tapenade
€ 2 por ración / per serving

ENTRANTES

CABRA & HIGO

Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de higos y piñones del quinto pino
Warm gratinated goats' cheese salad with fig compote and roasted pine nuts
€ 6 – Grande € 11

CARPACCIO AHUMADO

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

CABEZAL DE IBERICO

Cabezal de ibérico puro de bellota curado de Los Alcornocales con col marinado
Cured Iberian pork charcuterie from Los Alcornocales with pickled cabbage
€ 7,5

...Y MIRA LAS SUGERENCIAS DE LA TEMPORADA EN LA PIZARRA
...AND LOOK ON THE BLACKBOARD FOR OUR SEASONAL SPECIALS

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
€ 16

BACALAO AL PUNTO DE SAL 🍷

Lomo de bacalao al punto de sal con costra de perejil en salsa de tomate y verduras asadas
Fillet of lightly salted cod with a parsley crust, tomato sauce and roast vegetable
€ 14,5

SOLOMILLO DE TERNERA 🍷 🍷 🍷

Solomillo de ternera con mantequilla de ajo ahumado, verduras asados y patata gratinado
Tenderloin steak with smoked garlic butter and potato gratin
€ 19,5

...Y MIRA LAS SUGERENCIAS DE LA TEMPORADA EN LA PIZARRA

...AND LOOK ON THE BLACKBOARD FOR OUR SEASONAL SPECIALS

POSTRES

POSTRE & HELADO CASERO

selección de postres & helados hechos en casa
selection of homemade desserts and ice creams
€ 5 - € 6,5

QUESO PAYOYO 🍷

queso payoyo curado con membrillo y pasas moscatel
artisan matured payoyo cheese with quince jelly and muscatel 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

INFORMANOS DE SUS ALERGIAS POR FAVOR +++ PLEASE ADVISE US OF YOUR ALLERGIES