



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

Limón royale  
*cava, artisan limoncello from Gaucín, mint*  
€ 6

## 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

### ENSALADA DE LA HUERTA

Ensalada de la huerta con virutas de queso de oveja grazalemeña y piñones del quinto pino  
*Kitchen garden salad with shavings of Grazalema sheeps cheese and roasted pine nuts*  
€ 6,5

### 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*  
€ 9,5

### 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, pickled beetroot and apple sauce*  
€ 16

### BACALAO AL PUNTO DE SAL 🍷 🍷

Lomo de bacalao al punto de sal con puré de alubias blancas y mostaza con verduras de temporada  
*Fillet of lightly salted cod with white bean and mustard seed crust and roast seasonal vegetables*  
€ 15

### CARRE DE CORDERO 🍷 🍷

Carré de cordero al vino tinto, tomillo y ajo asado, verduras de temporada y patata gratinada  
*Roast rack of lamb with a red wine, thyme and roast garlic sauce, seasonal vegetables and potato gratin*  
€ 21,5

**...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*  
€ 4