



RESTAURANTE

PLATERO & CO

GAUCIN

Copa de cava brut nature
glass of sparkling cava "brut nature"
€ 4

Lustau vermút de Jerez
Lustau sherry vermouth, ice, wedge of orange
€ 4

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

Limón Royale
cava, artisan Gaucín limoncello, ice and mint
€ 7

Aperol or Campari Spritz
with cava, soda, wedge of orange
€ 7

Negroni Andaluz
Gaugin, Campari, sherry vermouth, ice, orange
€ 7

PAN CASERO

Pan de Teja & tapenade de pipas de girasol y calabaza
Home made "tile" bread with pumpkin- and sunflower seed tapenade
€ 2,5 por ración / per serving

ENTRANTES

ENSALADA DE LA HUERTA

Ensalada con virutas de queso de oveja grazalemeña, aliño de miel y piñones del quinto pino
Kitchen garden salad with shavings of Grazalema sheeps cheese, honey dressing and roasted pine nuts
€ 7

CARPACCIO AHUMADO

Carpaccio de ternera ahumado, almendra tostada y queso de cabra payoya curado
Smoked beef carpaccio with roasted almond and matured Payoyo goats' cheese
€ 9,5

DE CUCHARA

Sopa del día
Soup of the day

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
€ 17

BACALAO AL PUNTO DE SAL 🍷

Lomo de bacalao al punto de sal en puré de alubias blancas al vino blanco, tomate y estragón
Fillet of lightly salted cod with white bean crust and white wine, tomato and tarragon sauce
€ 17

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
€ 23

...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
€ 6,5 - € 7,5

QUESO PAYOYO 🍷

queso payoyo curado con membrillo y pasas moscatel
artisan matured payoyo cheese with quince jelly and muscatel raisins
€ 8,5

CAFE & CO 🍷

café ó té a su gusto con 2 trufas de chocolate caseras
coffee or tea served with 2 homemade chocolate truffles
€ 4