



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 de 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*  
€ 7,5

### 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*  
€ 18

### BACALAO AL PUNTO DE SAL

Lomo de bacalao al punto de sal en puré de alubias blancas al vino blanco y puerro  
*Fillet of lightly salted cod with white bean crust, white wine and leek*  
€ 17

### CARRE DE CORDERO

Carré de cordero al vino tinto, tomillo y ajo asado, patata gratinada  
*Roast rack of lamb with a red wine, thyme and roast garlic sauce and potato gratin*  
€ 25

**...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