



RESTAURANTE

PLATERO & CO

GAUCIN

copa de cava brut nature ó rosé
glass of sparkling cava brut
nature or rosé
€ 4 - € 5

lustau vermút de jerez
lustau sherry vermouth
€ 4

gaugin classic & tonica
gaugin artisan gin & tonic
€ 9,5

limón royal
cava & artisan limoncello, mint
€ 7

aperol ó campari spritz
with cava, soda, wedge of orange
€ 7

negróni andaluz
gaugin, campari, sherry vermouth
€ 7

pan casero de teja & tapenade de pipas de calabaza y girasol
homemade "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

**carpaccio de ternera ahumado, almendra tostada y
queso de cabra payoya curado**
home smoked beef carpaccio with roasted almond and
matured Payoyo goats' cheese
€ 10

DE CUCHARA

sopa del día
soup of the day

PRINCIPALES

CONFIT DE PATO

confit de pato crujiente, remolacha agridulce con patata machacada
y salsa de manzana

crispy duck leg confit, crushed potato with pickled beetroot
and apple sauce

€ 18

BACALAO AL HORNO

lomo de bacalao al punto de sal al tomate seco,
aceituna verde y garbanzo

fillet of lightly salted cod with sundried tomato,
green olive and chickpea

€ 17

CARRÉ DE CORDERO

carré de cordero al vino tinto, tomillo y ajo asado,
verduras asadas y 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