



PLAZABLANCA®
RESTAURANTE

ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

SASHIMI DE ATÚN DE ALMADRABA, CON SANDÍA MARINADA Y SU SOPA FRIA 24€

ALMADRABA BLUEFIN TUNA SASHIMI, WITH MARINATED WATERMELON AND ITS CHILLED SOUP.

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA, HELADO DE PAYOYO Y PONZU GADITANO 22€

CARPACCIO OF IBERIAN PORK PRESA WITH PAYOYO CHEESE ICE CREAM AND CÁDIZ-STYLE PONZU SAUCE.

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA, MANZANA GRANNY SMITH Y AJOVERDE DE PISTACHOS 28€

ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE WITH CRISP APPLE AND PISTACHIO AJO VERDE.

TOMATE DE CONIL RELLENO Y AJOBLANCO DE COCO 16€

STUFFED HEIRLOOM TOMATO FROM CONIL, SERVED WITH COCONUT AJOBLANCO.

IVA INCLUIDO. / VAT INCLUDED.

CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL EQUIPO / TALK TO THE TEAM ABOUT ALLERGIES

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

RISOTTO DE SETAS Y TRUFA 26€

MUSHROOM AND TRUFFLE RISOTTO

ALISTADOS AL AJILLO 2.0 30€

MODERN CÁDIZ STYLE GARLIC RED PRAWNS (2.0)



PRINCIPALES

MAINS

PUERRO CONFITADO A LA BRASA, HUMMUS DE ZANAHORIAS ALIÑADAS, CIRUELAS ASADAS Y JUGO VEGETAL. 20€

CHARGRILLED CONFIT LEEK, CARROT HUMMUS, ROASTED PLUMS, AND A VEGETABLE JUS.

CARNES

MEAT

SOLOMILLO DE VACA RETINTA ANDALUZA CON PURÉ DE PATATAS EN ADOBILLO Y VERDURAS 38€

NATIVE ANDALUSIAN RETINTO BEEF FILLET STEAK, SERVED WITH MARINATED POTATO PURÉE AND VEGETABLES

STEAK TARTAR DE VACA RETINTA ANDALUZA CON PATATAS FRITAS 32€

NATIVE ANDALUSIAN RETINTO BEEF STEAK TARTARE, SERVED WITH FRENCH FRIES

PALETILLA DE CORDERO LECHAL GLASEADA CON MIEL DE CAÑA, HIGOS Y ESCAROLA 39€

BABY LAMB SHOULDER GLAZED WITH SUGARCANE HONEY, FIGS, AND ESCAROLE.

MAGRET DE PATO CON MELOCOTÓN Y SALSA DE PX CON PIMIENTA VERDE 32€

DUCK MAGRET WITH PEACHES, SERVED WITH A PEDRO XIMÉNEZ AND GREEN PEPPERCORN SAUCE.

PESCADOS

FISH

PESCADO DE ROCA ASADO Y ORZO MELOSO A LA MARINERA DE MARISCOS 32€

ROASTED MEDITERRANEAN ROCK FISH WITH CREAMY ORZO IN A SEAFOOD MARINERA SAUCE

RODABALLO A LA PLANCHA, ESPINACAS TEMPLADAS CON LIMÓN Y SALSA DE ALCAPARRAS 36€

GRILLED TURBOT WITH WARM SPINACH AND LEMON, FINISHED WITH A CAPER SAUCE.

POPIETAS DE LENGUADO, PUERRO, CALABACÍN, PIÑONES, BEURRE BLANC A LA MANZANILLA Y ACEITE DE ESTRAGÓN 39€

SOLE PAUPIETTES FILLED WITH LEEKS, COURGETTES, PINE NUTS SERVED WITH A MANZANILLA WINE BEURRE BLANC AND TARRAGON OIL

GUARNICIONES

SIDE DISHES

VERDURAS ASADAS 7€

GRILLED VEGETABLES

ENSALADA MÉZCLUM 7€

MESCLUN SALAD

PURÉ MOUSSELINE DE PATATA 7€

POTATO MOUSSELINE PURÉE

PATATAS FRITAS 7€

FRENCH FRIES

BONIATO FRITO 7€

SWEET POTATO FRIES