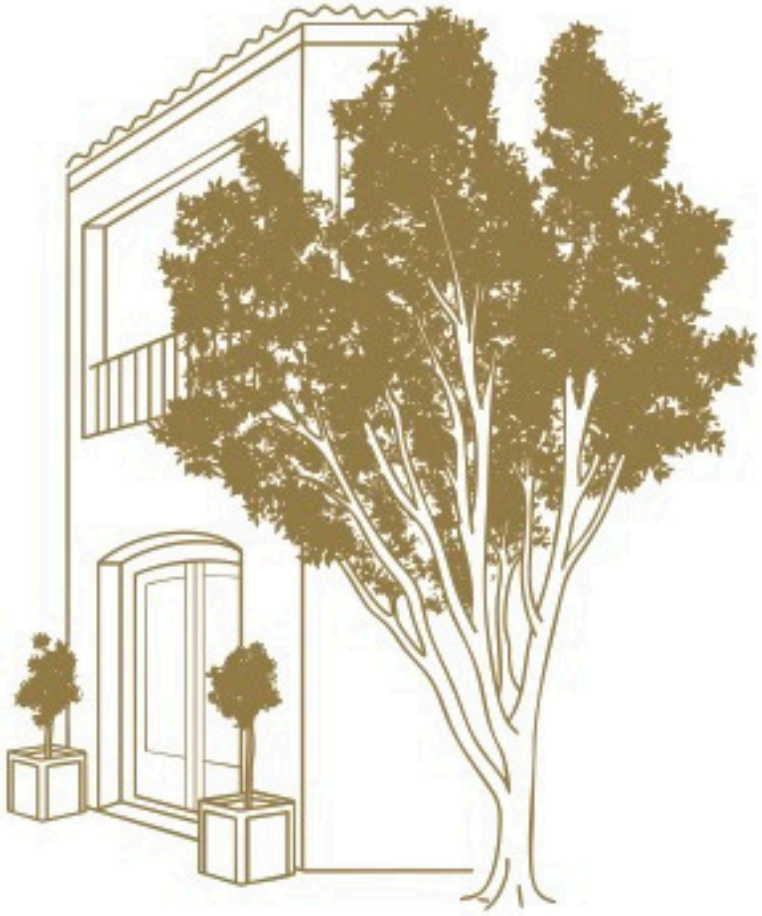

PLAZABLANCA®

RESTAURANTE

ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA, HELADO DE PAYOYO Y PONZU GADITANO 24€

IBERIAN PORK CARPACCIO, PAYOYO CHEESE ICE CREAM AND CÁDIZ-STYLE PONZO

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA, MANZANA GRANNY SMITH Y AJOBLANCO DE PIÑONES. 28€

ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE, GRANNY SMITH APPLE AND PINE NUT AJOBLANCO

REMOLACHA ASADA, ENDIVIAS, NARANJA, AVELLANA Y VINAGRETA DE JEREZ 16€

ROASTED BEETROOT, ENDIVE, ORANGE, HAZELNUTS AND SHERRY VINEGAR DRESSING

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

RISOTTO DE SETAS Y TRUFA 27€

MUSHROOM AND TRUFFLE RISOTTO

CONSOME DE PUCHERO GADITANO, RAVIOLI DE SU PRINGA, CREMA DE GARBANZOS Y HIERBABUENA 22€

TRADITIONAL CÁDIZ-STYLE CHICKPEA STEW CONSOMMÉ, RAVIOLI FILLED WITH ITS SLOW-COOKED MEATS, CHICKPEA AND MINT CREAM.

GUISO DE VERDINAS CON SETAS Y BOLETUS A LA BRASA. 23€

VERDINA BEAN STEW WITH MUSHROOMS AND CHARGRILLED PORCINI



IVA INCLUIDO. / VAT INCLUDED.
CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL EQUIPO / TALK TO THE TEAM ABOUT ALLERGIES

PRINCIPALES MAINS

APIONABO ASADO, CREMOSO DE PATATA AL OLOROSO, SETAS DE TEMPORADA Y SU DEMIGLAS VEGETAL. 28€

ROASTED CELERIAC, OLOROSO SHERRY POTATO VELOUTÉ, SEASONAL MUSHROOMS AND VEGETABLE DEMI-GLACE

CARNES MEAT

SOLOMILLO DE VACA RETINTA ANDALUZA CON PURÉ DE PATATAS EN ADOBILLO Y VERDURAS 39€

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

STEAK TARTAR DE VACA RETINTA ANDALUZA CON PATATAS FRITAS 33€

NATIVE ANDALUSIAN RETINTO BEEF STEAK TARTARE, SERVED WITH FRENCH FRIES

PALETILLA DE CORDERO LECHAL GLASEADA CON MIEL DE CAÑA, COLES DE BRUSELAS Y CASTAÑAS 41€

GLAZED SUCKLING LAMB SHOULDER WITH CANE HONEY, BRUSSELS SPROUTS AND CHESTNUTS

SOLOMILLO DE CORZO, MORA SILVESTRE, CREMOSO DE CHIRIVIA Y JUGO DE CAZA AL AMONTILLADO 38€

VENISON FILLET, WILD BLACKBERRIES, CREAMY PARSNIP PURÉE AND GAME JUS WITH AMONTILLADO SHERRY

PESCADOS FISH

VIEIRA A LA MANTEQUILLA NOISETTE, COLIFLOR TOSTADA, BEURRE BLANC MANZANILLA Y VELO IBERICO 37€

SEARED SCALLOP WITH BEURRE NOISETTE, ROASTED CAULIFLOWER, MANZANILLA SHERRY BEURRE BLANC AND IBERIAN PORK LARDO

CORVINA A LA BRASA, BISQUE DE GALERAS, ALCACHOFA BRASEADA E HINOJO FRESCO 38€

CHARGRILLED STONEBASS, MANTIS SHRIMP BISQUE, CHARGRILLED ARTICHOKE AND FRESH FENNEL

RODABALLO A LA PLANCHA, ESPINACAS TEMPLADAS CON LIMÓN Y SALSA DE ALCAPARRAS 37€

PAN-SEARED TURBOT, WARM LEMON SPINACH AND CAPER SAUCE

GUARNICIÓNES SIDE DISHES

ENSALADA MÉZCLUM 8€

MESCLUN SALAD

PURÉ DE PATATA 8€

POTATO PURÉE

PATATAS FRITAS 8€

FRENCH FRIES

BONIATO FRITO 8€

SWEET POTATO FRIES

IVA INCLUIDO. / VAT INCLUDED. CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL EQUIPO / ASK THE TEAM ABOUT ALLERGIES