

100%
GLUTEN FREE

EL ESCONDITE DE CONIL

50€

Menú Navidades 2022

Huerta de Conil

Vegano

Os recibimos con ...

Crema de zanahorias, apio y nabo ecológicos de Conil
Ensalada de espinacas con fruta de temporada y vinagreta de Oloroso
Tomate rosa de Conil con sorbete de vinagre de Jerez
Ajoblanco y ajonegro con dados de calabacín en crudité
Salteado de verduras ecológicas con mermelada de tomate y pimiento rojo
Vichissoise de espárragos de mar y soja negra

Algo más fuerte ... (a elegir)

Canelones de boletus y trufa con bechamel de zanahoria
Pimientos del piquillo rellenos de verduras de Conil
Lasaña de humus con bechamel vegana de soja y sésamo
Tartar de tomate, aguacate y cítricos
Gratén de puerros e hinojos con piñones de Conil

Para terminar con ...

Sorbete de oloroso, apio y tabasco

Y además ... (a elegir)

Helado de mango y algas
Tarta de calabaza

Vinos, cervezas, refrescos y agua incluidos en el precio

C/ General Gabino Aranda 13
Conil de la Frontera

956 921 255
685 255 854
601 653 619

100%
GLUTEN FREE

EL ESCONDITE DE CONIL

50€

Menú Navidades 2022 Cabo de Roche

Os recibimos con ...

Consomé de buey con Palo Cortado Maestro Sierra
Jamón Ibérico de Bellota

Ensalada de langostinos con cítricos y esferas de mango y Amontillado
Degustación de quesos ecológicos de la Sierra de Cádiz con mermeladas
caseras de frutas y verduras de la huerta con vinos de Jerez
Pimientos del piquillo rellenos de pargo y algas

Algo más fuerte ... (a elegir)

Atún de Almadraba ahumado al momento con canela y piel de naranja
Dados de atún picante con algas de la bahía de Cádiz y, salsa de té
Lapsang Souchong y curry
Lubina de estero a la espalda con papas baby y verduras de la huerta
de Conil

Solomillo de Retinto con salsa de boletus
Carrillada de Ibérico en salsa de calabaza y Palo Cortado

Para terminar con ...

Sorbete de oloroso, apio y tabasco

Y además ... (a elegir)

Helado de mango y algas
Tarta de queso (quesos ecológicos de Cádiz)

Vinos, cervezas, refrescos y agua incluidos en el precio

C/ General Gabino Aranda 13
Conil de la Frontera

956 921 255
685 255 854
601 653 619

Comida preparada para llevar

Para comenzar ...

- Ensaladilla rusa tradicional ... 11,00€/Kg
- Consomé al Jerez ... 11,00€/L
- Crema de boletus con picatostes y tierra de jamón ... 10,00€/L
- Crema de mariscos con algas de la bahía ... 14,00€/L
- Crema de carabineros con sal de moringa de conil ... 16,00€/L
- Degustación de quesos andaluces con mermeladas de frutas, verduras y vinos de Jerez ... 18,00€(4 personas)
- Foie micuit, mermeladas con vinos de Jerez y pan brioche ... 19,00€ (4 personas)
- Pimientos del piquillo rellenos de verduras con veloute de zanahoria ... 3,50€ (unidad)

Pescados ...

- Pimientos del piquillo rellenos de pargo y langostinos ... 4,00 (unidad)
- Canelones de cigalitas con boletus ... 17,00€ (ración)
- Rape guisado con almejas ... 17,00€ (ración)
- Chipirones de la bahía en su tinta con arroz ... 17,00€ (ración)
- Lasaña de marisco ... 15,00€ (ración)
- Costilla de atún con salsa de mostaza y algas ... 17,00€ (ración)
- Pescados de la bahía según mercado ...

Postres ...

- Tarta de limón ... 3,50€ (ración)
- Tarta de chocolate ... 3,50€ (ración)
- Tarta de manzana ... 3,50€ (ración)
- Tarta de queso ... 3,50€ (ración)

**Pedidos con 24
horas
de antelación**

100%
GLUTEN FREE

Carnes ...

- Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro ... 4,00€ (unidad)
- Pimientos del piquillo rellenos de solomillo de vaca retinta ... 4,5€ (unidad)
- Pavo al horno con compota de manzana, salsa de zanahoria y Amontillado y parmentier de patata ... 150,00€ (8 personas)
- Pollo de corral guisado en salsa de almendras y Manzanilla ... 14,00 €/por persona
- Cochinillo confitado con patatas al romero ... 17,00€ (ración)
- Rabo de vaca retinta guisado al Oloroso ... 14,00€ (ración)
- Carrillada de ibérico con salsa de Amontillado y patatas al romero ... 14,00€ (ración)
- Pularda trufada con salsa de castañas y Cream ... 17,00€ (ración)
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza y Palo cortado ... 13,00€ (ración)
- Pavita rellena de foie, orejones y uvas con salsa de Pale cream y tomillo ... 19,00€ (ración)
- Solomillo de vaca retinta a la broche ... 19,00€ (ración)

Tartas enteras ... 25,00€

Tarta de queso con ...

- Galletas y P.X.
- Magdalenas y Oloroso
- Ajo negro, trufa y Cream
- Calabaza y Palo Cortado
- Andazul, piñones, miel y Pale Cream

Tarta de chocolate con ...

- Magdalenas y Oloroso
- Naranja y Manzanilla
- Trufa, ajo negro y Palo cortado
- Galletas y P.X.
- Dulce de leche y Oloroso

El Escondite de Conil

C/ General Gabino Aranda 13 956 921 255
Conil de la Frontera 685 255 854
601 653 619

100%
GLUTEN FREE

EL ESCONDITE DE CONIL

Menú Fin de Año 2022

Os recibimos con ...

Consomé de vaca Retinta con yema, trufa, foie y Palo cortado

Jamón Ibérico de Bellota con pan de tomate

Degustación de quesos andaluces con mermeladas caseras

Carpaccio de langostinos con aire picante de limas y Amontillado

Revuelto de boletus con foie, piñones y cebolla caramelizada al P.X.

Algo del mar ... (a elegir)

Lubina de Estero al vapor de Manzanilla y leche de algas con verduras de la huerta de Conil

Tartar de Atún Rojo de Almadraba con mostazas caseras de algas, calabaza e hinojos

Algo del campo ... (a elegir)

Lechazo asado Premium con patatas al Oloroso

Solomillo de Retinto a la broche con puré de castañas al Pale Cream

Para terminar con ...

Sorbete de Palo Cortado

Y además ... (a elegir)

Tarta de queso Andazul con Amontillado

Tarta de Chocolate con P.X. y magdalenas

Vinos, cervezas, refrescos y agua incluidos en el precio

Uvas

Atrezo Fin de Año

Opción de barra libre por 25 €

100€

La cena comenzará a las 21:00, se aconseja llegar al restaurante a las 20:30

C/ General Gabino Aranda 13
Conil de la Frontera

956 921 255
685 255 854
601 653 619