

# El Faro en Casa

2022-2023 / NAVIDADES 2022

Todos tus **platos favoritos** de **El Faro** están **aquí**



**#ElFaroEnCasa**

## Listo para beber

**Crema de Camarones.** Se puede consumir en frío o en caliente

**6€/ración** (400ml)  

**Caldo de puchero con Hierbabuena** (400ml)

**4€/ración** 



## Tapas (frías y calientes) para terminar en casa

### **Bolo do Caco Gaditano.**

Pan relleno de Queso Payoyo con Chicharrones especiales **3,50€/unidad**



### **Dobladillo de Caballa**

Incluye ingredientes e instrucciones para terminar en casa.

**3,50€/unidad**



### **"Menudo de Chocos".**

Nuestro guiso de garbanzos con chocos. Envasado al vacío para calentar en casa.

**4€/tapa**   

**Guiso de berza con su pringá.** Envasado al vacío para calentar en casa.

**4€/tapa** 



# Entrantes fríos

**Patatas aliñadas** con Melva Canutera.

**7€/ración** (400gr.)  



**Ensaladilla de Huevos de Choco** con Regañá de Lechuga de Mar.




**7€/ración** (400gr.)     

**Paté de Cabracho** con Mahonesa artesana y Tostaditas de pan.

**7,50€/ración**     

**Dados de Atún Rojo Salvaje** de Almadraba Marinados.

**11€/ración** (90gr.)  

**Steak tartar** de vaca con aliño clásico y regañás. El aliño se manda por separado. **22€/ración.**   

**Tabla de Quesos de la Provincia de Cádiz** con mermelada casera (5 tipos)


**14€/ración** 

**Caña de Presa 5J** cortada a cuchillo.

**16€** (80gr.)

**Jamón Ibérico de Bellota 5J** cortado a cuchillo. **22€** (80gr.)

**Langostinos de Sanlúcar** cocidos.

**36€** (250gr.)  

**Gambas blancas** cocidas.

**43€** (250gr.)  



# Grandes clásicos de El Faro de Cádiz

**Ensalada de frutas,  
Langostinos de  
Sanlúcar y vinagreta  
de PX con nuestra salsa  
rosa. Incluye 100 gramos  
de Langostinos cocidos y  
pelados y las salsas en  
otros recipientes.**  
**23€/ración.**



**Ensalada de Pulpo a  
la Mostaza con patatas  
cocidas y tomate  
concasé. Para calentar  
en casa y con las dos  
salsas aparte.**

**22€/ración**



**Tosta de Anchoas y  
Boquerones sobre  
alboronía y ali oli.**  
**9€/unidad**



**Tosta de Foie y  
Jamón 5J con compota  
de Manzana.**

**9€/unidad**



# Platos calientes para terminar en casa

**Bricks rellenos de Queso y Puerro** con Salsa PX. Se envían sin freír y con instrucciones para terminar en casa. 8 unidades/ración.

**8€/ración**   

**Albondiguitas de Marisco** con salsa de Berberechos. Se envían sin freír y con instrucciones para terminar en casa. 12 unidades/ración.

**11€/ración**



**Rabo de Toro** guisado a nuestro estilo. Se envía envasado al vacío sin calentar.

**18€/ración** 





## Platos principales listos\* para comer

**Pescado de Roca a la Roteña.**

22€/ración  

**Lomos de Dorada** *de estero ahumados, Ajopapa y Salteado de Ajo y Salicornia.*

17€/ración  

**Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico a la Casera.**

16€/ración 

**Lomo de Lubina**

*cocinado con vino Fino en amarillo acompañado de papitas guisadas en azafrán*

20€/ración  

**Solomillo de Ternera** *cocinado a la plancha con guiso de setas de temporada y una salsa de ajo y Amontillado.*

18€/ración 

**Verduras variadas a la plancha** *(mínimo 5 variedades)* **13€/ración**

**Guiso de Atún** *Encebollado.*

20€/ración  

\*Platos terminados, solo para calentar en casa.

## Extras

**Guiso de patatas** a lo pobre.

4€ (250gr) 

**Verduras salteadas** al AOVE

5€ (250 gr)

**Paquete de Tostaditas de pan**

1€ 

**Hogaza de Pan Artesano** del

Obrador "La Cremita"

4€ 

## Postres

**Tocino de Cielo** con una salsa de Frutos rojos.

5,50€/ración  

**Flan de Avellana** y Mascarpone de Amontillado. 6,50€/ración

**Tarta de Queso Azul** de la Granja

El Bucarito. 5,50€/ración

## Postres para terminar en casa

**Canutillos rellenos de Chocolate Blanco y Negro y una salsa de Café.** Los canutillos

se sirven sin montar, con las mousses y la

salsa de Café por separado. **7,50€/ración**

**Bizcocho templado con Helado de Vainilla y Salsa de Toffee.**

Incluye ingredientes e instrucciones de cómo terminar en casa.

**7,50€/ración**



# Platos extra

## Navidad 2022

Por encargo, con 24 horas de antelación del 21/12 al 6/1

**Molde de Paté de Cabracho**

19€/molde\* (750gr aprox.)  

**Ensalada de Palmito, Naranja, Ahumados y Salsa Rosa. 18€/ración**



**Carrillada de Cerdo Ibérico** guisada en salsa y guarnición de crema de boniato asado y especiado. Envasado al vacío para terminar en casa.

17€/ración (300gr.)



**Paletilla de Cordero Lechal** con su guarnición de patatas guisadas a lo pobre y verduras salteadas. Envasado al vacío para terminar en casa.

23€/unidad (400gr aprox.)

¡Atención, unidades muy limitadas!

\*Extra Mahonesa: 1€ 

\*Extra Paquete Pan Tostaditas: 2€ 





# Vinos

La **Carta de Vinos de El Faro de Cádiz** hace un recorrido desde el origen, los Vinos de Pasto y los Generosos de la DO Jerez Xeres Sherry, pasando por las principales denominaciones de origen de España y muchas de las regiones más importantes del mundo, como Champagne, Burdeos, Borgoña, Jura, Alsacia o Palatinado.

Ponemos a su disposición nuestra carta de vinos con un descuento del 5% sobre el precio fijado en la carta del restaurante.

Las referencias pueden cambiar debido a la demanda o a la rotación en el restaurante.

Ciertas referencias son muy limitadas, por lo que su venta estará sujeta a la decisión de la dirección.

**Puede consultar la carta actualizada en el siguiente enlace:**

<https://farocadiz.qr.i3net.es/carta-es.php?idcarta=21>



## Política de precios

Desde el 15 de noviembre de 2022 las únicas tarifas y ofertas validas serán las recogidas en este documento, todas las anteriores quedarán anuladas.

## Horario de recogida

Los horarios de recogida son: de **13:00h a 16:00h** y de **21:00h a 23:00h**.  
Si desea recoger el pedido fuera de este horario, no dudes en consultarnos.

## Horario y condiciones especiales Navidad

Los días **24, 25 y 31** de diciembre se recomienda la recogida de pedidos **antes de las 14:00h**.  
Si desea recoger el pedido fuera de este horario, no dudes en consultarnos.  
**El 24, 25 de diciembre y el 6 de enero El Faro no abre para la cena.**

Para los **encargos exclusivos** de **paté de cabracho**:

Recogida los **días previos al 24 y 31 de diciembre**. Estos días son exclusivos para pedidos de comida.  
No olvide apuntar el número de página que se le facilitará, así como el nombre y el teléfono.

## Política de pedidos

**Las preparación es al momento y para usted.** Recuerde hacer su pedido con **suficiente antelación**.

Se podrán realizar vía telefónica en el **956 211 068**

Contamos con **Aparcamiento privado** para todos los clientes que vengan a **recoger pedidos**.  
(entrada por Calle Venezuela, junto a la Barra)

Los **pedidos** deben **recogerse** entrando a través del **Comedor**, por Calle San Félix, 15

Todos los precios tienen el **IVA incluido**.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de  
sésamo



Dióxido de azufre  
y sulfitos



Moluscos



Altramuces