



MENÚ NAVIDADES 2023



FARO DE TRAFALGAR

Os recibimos con

- Cherry Sherry Mary

Para seguir con

- Ensaladilla rusa en emulsión con atún de almadraba
- Gazpacho de tomate rosa con helado de piriñaca y pepinos encurtidos
- Tabla de quesos ecológicos de la sierra de Cádiz con mermeladas caseras de frutas y verduras
- Ensalada de atún osmotizado al palo cortado y esferas de sal cítrica

Algo más fuerte

- Carrillada ibérica con salsa española reducida con Pedro Ximénez y vino tinto
- Atún encebollado envuelto en lechuga de mar con papas salteadas

Para terminar

- Tarta de queso con magdalenas
- Sorbete de apio, oloroso y tabasco

Vinos, cervezas, refrescos y agua incluidos en el precio

nuestro menú es **TODO SIN GLUTEN**

Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE



MENÚ NAVIDADES 2023



TORRE DE CASTILNOVO

Os recibimos con

- Sorbete de fino y Ramallo

Para seguir con

- Ensaladilla rusa en emulsión con atún de almadraba
- Papas baby ecológicas con alioli de algas de la bahía
- Salmorejo de tomate rosa de Conil con helado de alcauciles
- Ensalada de aguacate con naranja, algas y vinagreta de cítricos ajerezaos
- Tabla de quesos ecológicos de la sierra de Cádiz con mermeladas caseras de frutas y verduras

Algo más fuerte

- Solomillo de vaca retinta con salsa de tomate y cherrys confitados
- Atún de almadraba a la plancha con verduras ecológicas de Conil

Para terminar

- Tatin de manzana con helado de cerveza
- Sorbete de mango, amontillado y algas

Vinos, cervezas, refrescos y agua incluidos en el precio

nuestro menú es **TODO SIN GLUTEN**

Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE



MENÚ NAVIDADES 2023



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

- Sorbete de oloroso, apio y tabasco

Y además ... (a elegir)

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

nuestro menú es **TODO SIN GLUTEN**

Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE

Calle Gral. Gabino Aranda, 13, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
El Escondite de Conil, cocina de mercado

Y RECUERDA

nuestro menú es

**TODO
SIN GLUTEN**

Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE

Calle Gral. Gabino Aranda, 13, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
El Escondite de Conil, cocina de mercado

MENÚ



FIN

130€

DE AÑO ₂₀₂₃



Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE

Os recibimos con

- Cherry Sherry Mary (Fino Perdido Romate)
- Crema de Marisco y algas de la Bahía con caviar de vinagre viejo La Bota 106 (Equipo Navazos)
- Mini ceviche de pez limón al Amontillado Fossi (Collantes)
- Anchoa premium en Mantequilla Ahumada con escalivada ajerezá (Bodegas Guerra) y chutney de higos de Conil
- Mini brioche de Carrillada ibérica con salsa de Cream (Bodegas Urium) y trufa de invierno
- Tosta de Tartar de Atún Rojo de Almadraba con Ramallo y Ogonori Sorbete de Apio Oloroso (Fernando de Castilla Antique) y Tabasco

Para seguir con

- Ensaladilla de Carabinero con caviar cítrico y mahonesa de Puerto Fino (Lustau) y Rocío de Mar
- Consomé de vaca vieja Retinta con yema curada en sal ibérica y toque de Palo Cortado (Maestro Sierra)
- Sorbete de Manzanilla La Goya (Delgado Zuleta) y aceitunas

Algo más fuerte

- Solomillo de vaca Retinta a la Broche con salsa de zanahorias y Px (Bodegas Tradición)
- Solomillo Wellington con frutas de Conil confitadas con Pale Cream (Bodegas Argüeso)
- Lubina de Estero de Cádiz con crema de apionabo y verduras salteadas al vinagre en rama de Jerez (Ximénez Spínola)
- Parpatana de Atún Rojo glaseada con salsa de castañas y Brandy Luis Felipe (Bodegas Rubio)

Para terminar

- Tarta de queso de cabra Payoya con Oloroso Matusalem (González Byass)
- Tatín de manzana con helado de cerveza Esparte de Conil y natillas de naranja, tomillo y Medium (Bodegas Monteagudo)

Calle Gral. Gabino Aranda, 13, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
El Escondite de Conil, cocina de mercado



Vinos, cervezas, refrescos y
agua incluidos en el precio

y además

Uvas

Atrezo Fin de Año

Vinos Espumosos de Cádiz
(Bodega Vinificate)

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

Llama y reserva tu mesa: **+34 685 255 854**



EL ESCONDITE

Calle Gral. Gabino Aranda, 13, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
El Escondite de Conil, cocina de mercado

¿Tienes
alguna duda?

Escríbenos por privado
o llama al
+34 685 255 854



EL ESCONDITE