

# El Faro en Casa

2023-2024 / NAVIDADES 2023

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



**#ElFaroEnCasa**

## Listo para beber

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

7€/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 **4€/unidad**



### **Doblado 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 garbanzos con carne.** Envasado al vacío para calentar en casa.

**4€/tapa** 





# Entrantes fríos

**Patatas aliñadas** con Melva Canutera.

**7€/ración** (400gr.)  

**Ensaladilla de Huevos de Choco.**

**7,50€/ración** (400gr.)    

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

**7,50€/ración**     

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

**12€/ración** (90gr.)  

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

**14€/ración** 

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

**17€** (80gr.)

**Jamón Ibérico de Bellota 5J** cortado a cuchillo. **23€** (80gr.)

**Langostinos de Sanlúcar** cocidos.

**38€** (250gr.)  

Consulte disponibilidad.

**Gambas blancas** cocidas.

**45€** (250gr.)  

Consulte disponibilidad.



# 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.

**23,50€/ración**



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

**22,50€/ración**



**Tosta de Anchoas y Boquerones** sobre alboronía y ali oli.

**9,50€/unidad**



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

**9,50€/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.

**8,50€/ración**   

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

**11,50€/ración**



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

**18,50€/ración** 





## Platos principales listos\* para comer

**Pescado de Roca a la Roteña.**

22,50€/ración  

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

21€/ración  

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

19€/ración  

**Solomillo de Cebón "Selección Canibal"** cocinado a la plancha con guiso de setas de temporada y una salsa de ajillo y Amontillado.

21€/ración 

**Guiso de Atún** Encebollado.

22€/ración  

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

17€/ración 

**Verduras variadas a la plancha** (mínimo 5 variedades) **14€/ración**

\*Platos terminados, solo para calentar en casa.

## Extras

**Guiso de patatas** *a lo pobre.*

**4,50€** (250gr) 

**Verduras salteadas** *al AOVE*

**5€** (250 gr)

**Paquete de Tostaditas de pan**

**2€** 

**Hogaza de Pan Artesano** *del*

*Obrador "La Cremita"*

**4€** 

## Postres

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

**6€/ración**  

**Flan de Avellana** *y Mascarpone de Amontillado.* **7€/ración**

   

**Tarta de Queso Azul** *de la Granja*

*El Bucarito.* **6€/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.* **8€/ración**

    

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

*Incluye ingredientes e instrucciones de cómo terminar en casa.*

**8€/ración**

   





# Platos extra

## Navidad 2023

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. 19€/ración**



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

18€/ración (300gr.)  

**Paletilla de Cordero Lechal**

**"Selección Canibal"** con su guarnición de patatas guisadas a lo pobre y verduras salteadas. Envasado al vacío para terminar en casa.

26€/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 pulsando [aquí](#)



## Política de precios

Desde el 15 de noviembre de 2023 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