



*** Carta de temporada ***
Otoño – Invierno

Hotel Sierra y Cal
C/ Nuestra Señora de los Remedios, 2
11690 Olvera - Cádiz
Tfno. 956 130 303 – Fax. 956 130 583
E-mail. sierra-y-cal@tugasa.com
Sitio web. www.tugasa.com



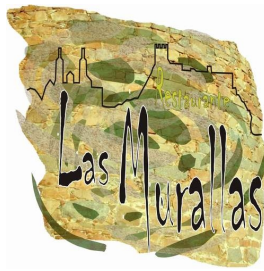
Entrantes – Starters

Jamón Ibérico de Bellota Iberian ham	12,60 €
Caña de Lomo Ibérico Iberian cured pork loin	12,60 €
Surtido de Ibéricos (jamón, salchichón, chorizo, y caña de lomo) Iberian assortment (ham, salami, chorizo sausage with paprika and cured pork loin)	11,90 €
Queso de Oveja Curado Cured sheep cheese	11,75 €
Taquitos de Lomo en Manteca Sobre Tostas <i>“Sugerencia de Chef”</i> Pork filet pieces in lard on toasts	9,80 €
Gambas Blancas Cocidas Boiled prawns	14,60 €
Croquetas Caseras (Jamón/Pollo/Gambas) Homemade croquettes (ham/chicken/prawns)	5,90 €
Surtido de Patés (Perdiz/Queso/Salmón) <i>“Sugerencia de Chef”</i> Selection of Pates (Partridge/Cheese/Salmon)	7,50 €
Tostas de Jamón de Pato con Pimientos del Piquillo y Vinagreta de Naranja Toasts with ham of duck, red peppers and orange vinaigrette	7,50 €
Pan al Ajillo Gratinado con Queso y Aceite de Oliva Garlic-bread gratinated with cheese and olive oil	4,25 €



Ensaladas – Salads

Ensalada Simple (lechuga, tomate, cebolla y pimiento) Salad with lettuce, tomato, onion and pepper	3,50 €
Ensalada “Sierra y Cal” <i>“Sugerencia de Chef”</i> (lechuga, tomate, cebolla, pimiento verde, maíz dulce, corazón de palmito, espárrago, zanahoria y huevo cocido) Salad with lettuce, tomato, onion, green pepper, sweet corn, palm heart, asparagus, carrot and boiled egg	5,80 €
Ensalada con Roquefort y Nueces (lechuga, tomate, nueces y nata líquida) Salad with roquefort and nuts (Lettuce, tomato, nuts and cream)	7,90€
Ensalada de Canónigos a la Vinagreta de Frutos Secos y Bacon Lamb’s lettuce with nuts vinaigrette and bacon	5,50 €
Cogollos con Pimientos Asados, Bacalao Ahumado, Cebollitas y Huevo Duro Lettuce hearts with roasted peppers, smoked codfish, onions and boiled egg	7,50 €



Sopas – Soups

Taza de Caldo Casero con Yema ó al Jerez Chicken soup with egg yolk or Sherry	3,10€
Sopa de la Olla (huevo duro, jamón y pan) Soup with ham, boiled egg and bread	3,25€
Crema a la Marinera (de Mariscos variados) Seafoods cream soup	2,80€
Sopas Pegás “Especialidad de Olvera.” (espárragos, ajos, pan y aceite de oliva) Soup with green asparagus, garlic, bread and olive oil	3,90€
Crema de Almendras Almond cream soup	2,95€



Tortillas, Revueltos y Verduras - Omelets, Scrambled Eggs and Vegetables

Revuelto de Huevos con Chorizo, Patatas, Pimiento y Cebolla Scrambled eggs with chorizo sausage, potatoes, green pepper and onion	5,70€
Revuelto Sierra y Mar <i>“Sugerencia de Chef”</i> (huevos, espárragos, jamón, champiñones y gambas) Scrambled eggs with green asparagus, ham, mushrooms and prawns	9,50€
Espinacas Gratinadas con Piñones Spinach gratin with pine nuts	3,25€
Tortillas Variadas (Jamón/Queso/Gambas/Espárragos) Omelets (Prawns/ham/cheese/green asparagus)	5,50€
Tortilla Mixta con Jamón, Queso, Gambas y Espárragos Omelet with ham, cheese, prawns and green asparagus	6,50€
Tortilla Española (patata y cebolla) Spanish omelet (potatoes and onions)	3,90€
Plato de los Pueblos Blancos (huevos, chorizo, lomo de cerdo ibérico, pimiento verde y patatas) Fried eggs, chorizo sausage, iberian pork filet, green peppers and potatoes	7,50€
Tagarminas Espárragás (Huevos Escalfados con Tagarminas) Poached eggs with “Tagarminas” (wild spanish vegetables)	6,20€
Salteado de Calabacín con Langostinos y Huevos Escalfados Zucchini sauted with king prawns and poached eggs	3,60€



Pescados – Fishes

Trucha Rellena con Jamón en Salsa de Champiñones y Bacon Trout filled with ham with mushrooms sauce and bacon	8,70€
Caldereta de Rape con Langostinos “Sugerencia de Chef” Monkfish with king prawns	9,50€
Lenguado a la Plancha ó a la Meuniere Grilled sole filet or sole filet Meuniere	10,50€
Lomo de Merluza a la Crema con Champiñones y Gambas Hake loin with cream, mushrooms and prawns	7,95€
Lomo de Bacalao con Salsa Picante Grilled cod loin with hot sauce	6,80€

Carnes – Meat

Cerdo Ibérico – Iberian Pork

Preso Ibérica a la 6 Pimientas “Sugerencia de Chef” Iberian filet with six pepper sauce	10,70€
Secreto de Cerdo Ibérico a la Plancha Grilled iberian filet	11,90€
Solomillo de Cerdo Ibérico Relleno “Especialidad de Olvera.” (Relleno con Masa de Chorizo Ibérico) Iberian sirloin filled with chorizo sausage	9,90€



Ternera "Retinta" ~ "Retinta" Veal

Solomillo de Ternera a la Plancha Grilled veal sirloin	13,90€
Chuletón de Ternera a la Plancha Grilled big veal chop	14,95€
Entrecot de Ternera a la Plancha Grilled veal entrecote	12,80€
Rabo de Toro en Salsa <i>"Sugerencia de Chef"</i> Oxtail in sauce	9,60€

Aves - Poultry

Pechuga de Pollo al Vino Dulce <i>"Sugerencia de Chef"</i> Chicken filet with sweet wine	8,25€
Tiritas de Pechuga de Pollo Rehogadas en Licor de Almendras Chicken filet strips with almond liquor	6,50€

Cordero ~ Lamb

Media Paletilla de Cordero al Horno Half baked lamb shoulder	10,50€
Caldereta de Cordero de la Sierra Norte Gaditana Lamb Stew	7,50€

Salsas - Sauces

Salsa a las 6 Pimientas / Roquefort / a la Pimienta o al Vino Dulce (por persona) - Six peppers sauce / Roquefort / pepper or sweet wine sauce (per person)	2,00€
--	-------



Postres – Desserts

Torrijas de Chocolate Chocolate torrijas (Typical spanish dessert made with fried bread and honey)	2,80€
Flan Casero Homemade creme caramel	3,10€
Postre Especial del Chef <i>“Sugerencia de Chef”</i> Chef's special dessert	3,75€
Surtido de Postres (Mínimo 2 Pax, Precio por Persona) Selection of desserts (minimum 2 persons, price per person)	4,10€
Tarta de la Abuela (Galletas con Chocolates) Homemade biscuit and chocolate cake	3,50€
Huevos Nevados Típicos de Olvera <i>“Sugerencia de Chef”</i> Typical egg dessert from Olvera	2,95€
Fruta de Temporada Seasonal fruit	3,20€
Helados Variados Ice cream	