



*** Carta de temporada ***

Otoño – Invierno

Hotel El Almendral

Carretera Setenil – Puerto del Monte,

11692 Setenil de las Bodegas - Cádiz

Tfno. 956 134 029 – Fax. 956 134 444

E-mail. el-almendral@tugasa.com

Sitio web. www.tugasa.com

TUGASA
Hoteles y Casas Rurales



Entrantes ~ Starters

Surtido de Chacinas Ibéricas de la Sierra Selection of iberian cured pork meat	13,00 €
Croquetitas de Langostinos King Prawns Croquettes	7,60 €
Tostaditas de Jamón Ibérico, Tomate <i>"Sugerencia de Chef"</i> y Aceite de Setenil Toasts with iberian ham, tomato and olive oil from Setenil	10,15 €
Almejas a la Marinera Clams to the "Marinera" style	10,15 €
Pimientos del Piquillo Rellenos con Marisco Red peppers filled with shellfish	8,60 €
Cazuela de Langostinos al Ajillo Prawns with garlic	8,85 €
Paté de Perdiz con Piñones <i>"Sugerencia de Chef"</i> y Mermelada de Arándanos Partridge pate with pine nuts and marmalade of bilberries	8,85 €
Cazuela de Setas salteadas <i>"Sugerencia de Chef"</i> con Jamón Ibérico Mushrooms with iberian ham	7,35 €



Ensaladas – Salads

Ensalada “El Almendral” (tomate, lechuga, cebolla, pimiento verde, maíz, zanahoria, palmito, remolacha) Salad with tomato, lettuce, onion, green pepper, sweet corn, carrot, palm heart and beet	6,85 €
Ensalada Templada de Rulo de Queso Serrano con Frutos Secos y Vinagreta de Miel de Caña Warm Salad with “Serrano” cheese, nuts and honey vinaigrette	7,00 €
Ensalada de Tomate y Queso Fresco “Especialidad Setenil” al Aceite de Oliva de Setenil Salad with tomato, lettuce, onion and fresh cheese with Olive Oil from Setenil	7,10 €

Sopas y Cremas – Soups and creams

Sopa de Ajos con Coscorones y Virutas Ibéricas Garlic soup with croutons and iberian ham	4,25 €
Sopa de Picadillo Soup with little pieces of ham and boiled egg	4,30 €
Gazpacho Verde (sopa caliente) “Sugerencia del Chef” Green vegetable soup with iberian ham and egg	3,55 €
Sopas “Hervías” “Especialidad Setenil” Soup with green asparagus, bread, garlic and olive oil	3,55 €
Migas a la Setenileña “Especialidad Setenil” Bread crumbs to the “Setenileña” style	3,55 €



Revueltos y Verduras – Scrambled eggs and vegetables

Revuelto de Gambas con Champiñones y Jamón Ibérico Scrambled Eggs with prawns, mushrooms and iberian ham	7,10 €
Tortilla de Jamón - Omelet with ham	6,10 €
Tortilla de Gambas - Omelet with prawns	6,85 €
Revuelto de Ajetes Salteados con Jamón Ibérico Scrambled eggs with tender garlics and iberian ham	6,95 €
Revuelto de Espárragos Trigueros "Especialidad Setenil" Scrambled eggs with green asparagus	7,10 €

Pescados y Mariscos – Fishes and Seafoods

Fritura Mixta de Pescado - Selection of fried fish	10,15 €
Lomo de Salmón a la Parrilla Grilled Salmon loin	12,65 €
Brocheta de Merluza con Rape y Langostinos a la Marinera Hake Brochette with monkfish and king prawns with seafood sauce	12,65 €
Lomo de Merluza al Pil-pil "Sugerencia del Chef" Hake loin with King Prawns with garlic sauce	11,90 €
Lomo de Atún Emparrillado "Sugerencia del Chef" con Vinagreta de Cítricos Tuna loin with citric-vinaigrette	12,65 €



Carnes – Meat

Cerdo Ibérico – Iberian Pork

Churrasco Barbecued pork meat	12,00 €
Solomillo de Cerdo Grilled Iberian pork sirloin	15,00 €
Presa Ibérica Rellena de Setas <i>“Sugerencia del Chef”</i> y Jamón Ibérico Filet from Iberian pork shoulder filled with mushrooms and ham	12,90 €
Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez <i>“Sugerencia del Chef”</i> y Confitura de Cebolla Iberian pork filet with Pedro Ximenez and onion confiture	12,90 €
Manitas de Cerdo Rellenas de Setas, <i>“Sugerencia del Chef”</i> Trigueros y Jamón Pig's trotters stuffed with mushrooms, asparagus and ham	10,15 €

Ternera “Retinta” – “Retinta” Veal

Entrecot de Ternera Retinta Grilled “Retinta” veal Entrecôte	14,90 €
Solomillo de Ternera Retinta Grilled “Retinta” veal sirloin	16,70 €



Caza - Game

Perolito de Conejo con Arroz al Azafrán <i>"Sugerencia del Chef"</i> Rice with rabbit	8,35 €
Conejo con Matanza, Espinacas y Garbanzos <i>"Especialidad Setenil"</i> Rabbit with spinach and chickpeas	9,00 €
Medallones de Lomo Adobado de Conejo <i>"Sugerencia del Chef"</i> con Majada de Ñoras y Almendras Medallions of marinated rabbit loin with peppers and almonds	12,50 €
Taco de Lomo de Venado Macerado en Tinto Dulce Albarite con Pimienta Roja y Almendras Fileteadas Venison loin pieces marinated in sweet red wine with pink pepper and sliced almonds	13,00 €

Cordero - Lamb

Chuletitas de Cordero - Grilled lamb chops	10,00 €
Chuletas de Cabrito a la Hierbabuena <i>"Especialidad Setenil"</i> Kid Chops with peppermint sauce	11,90 €
Media Paletilla de Cordero Asada al Romero <i>"Sugerencia del Chef"</i> Baked lamb shoulder (half shoulder)	12,95 €
Jarrete de Cordero <i>"Sugerencia del Chef"</i> Lamb shank	12,95 €

Salsas / sauces / sossen

Pimienta Verde / Nata champiñones / Barbacoa / Roqueford) Green pepper sauce / Mushrooms sauce / Barbecue sauce / Roquefort sauce
--

IVA Vigente Incluido - VAT Includ

TUGASA
Hoteles y Casas Rurales



Postres ~ Desserts

Flan Casero Home made caramel cream	2,95 €
Natillas Caseras Home made custard	2,95 €
Fruta de Temporada Seasonal fruit	1,80 €
Mousse de Limón Lemon Mousse	2,95 €
Bombón Biscuit al Chocolate Fondant <i>"Sugerencia del Chef"</i> Biscuit with black chocolate	3,00 €
Tartas de Repostería Casera Home made tarts	2,80 €
Flan con Nata y Nueces <i>"Sugerencia del Chef"</i> Custard with cream and nuts	3,25 €
Bombón de Batatas con Relleno de Miel de Meloja <i>"Especialidad Setenil"</i> Sweet potatoes with Honey	3,80 €
Mil hojas de Membrillo y Mousse de Queso <i>"Especialidad Setenil"</i> Fresco con Nueces Caramelizada Quince puff pastry with fresh cheese mousse and caramelized nuts	3,95 €