



*** Carta de temporada ***

Otoño – Invierno

Hotel Convento San Francisco ***

La Plazuela s/n

11150 Vejer de la Frontera - Cádiz

Tfno. 956 451 001 – Fax. 956 451 004

E-mail. convento-san-francisco@tugasa.com

Sitio web. www.tugasa.com



Entrantes - Starters

Jamón Ibérico de Bellota Iberian Ham	16,80 €
Caña de Lomo Ibérico Iberian cured Pork Loin	12,20 €
Surtido de Ibéricos con Delicias de Queso (jamón, salchichón, morcón, caña de lomo y queso) Iberian Assortment with Cheese (ham, salami, blood sausage, cured pork loin and cheese)	13,70 €
Queso de Oveja Curado Cured Sheep Cheese	11,00 €
Queso Payoyo Curado al Romero - <i>Premiado con Medalla de Oro</i> Payoyo cheese with rosemary	12,40 €
Carpaccio de Solomillo Retinto al Aceite " <i>Sugerencia del Chef</i> " de Trufas y Parmesano Carpaccio Of Retinto Veal Sirloin with Truffles Oil and Parmesan	12,10 €
Lomo en Manteca de Cerdo Ibérico (caliente/frío) " <i>Especialidad de Vejer de la Fra.</i> " Iberian Pork loin in lard (hot/ cold)	9,40 €
Croquetas Frescas del Día al estilo del Refectorio Homemade croquettes	9,50 €



Ensaladas ~ Salads

Ensalada de Jamón de Pato con Mouselina Salad with duck ham	10,60 €
Ensalada de Rúcula con Champiñones, Tomatitos Cherry y Parmesano Rocket Salad with Mushrooms, Cherry Tomatoes and Parmesan	6,90 €
Ensalada de Perdiz en Escabeche <i>"Especialidad de Vejer de la Fra"</i> Salad with pickled partidge	14,00 €
Ensalada de Mojama Curada <i>"Sugerencia del Chef"</i> con Salteado de Gulas Templadas Picantes Salad with salted tuna and lukewarm spicy baby eels	10,20 €
Ensalada de Manzana Caramelizada <i>"Sugerencia del Chef"</i> con Foie y Queso de Cabra Salad with caramelized apple, foie and goat cheese	11,30 €



Sopas, Cremas y Arroces – Soups, Creams and Rice

Taza de Caldo a la Hierbabuena (A elegir Yema, Jerez ó Fondo) Chicken soup with Mint (with eggs yolk, Sherry or ham, egg and rice)	3,20 €
Sopa de Pescado del Litoral con Mariscos Fish Soup with Seafood	4,50 €
Crema de Tomate Natural “Especialidad de Vejer de La Fra.” Perfumada al Romero con Jamón Tomato cream with Rosemary and Ham	4,50 €
Arroz con Mariscos (precio/persona, mín.2 pax) (Por encargo) Rice with Seafood (price/person, min.2 persons)(on request)	14,00 €
Arroz Negro al Estilo Jandeño (precio/persona, mín.2 pax) (Por encargo) Black Rice (price/person, min. 2 persons) (on request)	12,00 €

Huevos y Revueltos – Eggs and Scrambled eggs

Revuelto de Bacalao Dorado Aromatizado con Aceite de Hierbas Scrambled Eggs with Cod and Herbs Oil	10,00 €
Revuelto de Centollo y Buey de Mar con Patatillas Fritas “Sugerencia del Chef” Scrambled Eggs with Spider Crab and crawfish with fried potatoes	12,50 €
Revuelto de Habitas Baby con Jamón Ibérico Scrambled eggs with beans and iberian ham	9,60 €



Pescados y Mariscos ~ Fishes and Seafoods

Fileteado de Pescado Fresco del Día (S/M)** en Salsa de

Fresh Fish Fillet of the day with sauce

** Al Tomate Seco con Fino Cobija <i>"Especialidad de Vejer"</i>	16,90 €
Dried tomato with sherry	
** Al Gratén con Parmesano	16,00 €
Gratinated with parmesan	
** Sobre Pimientos Asados y aromatizado de Tomate con Trufas	16,60 €
Roasted pepper and tomato with truffles	
** En Cama de Crema de Alcachofas con Langostinos	17,70 €
Artichokes cream with prawns	
Gambas Blancas de Huelva a la Plancha	15,00 €
Grilled Prawn	
Langostinos Tigres a la Plancha	15,10 €
Grilled King Prawns	
Langostinos Tigres al Tomate Seco	16,30 €
King Prawns Dried Tomato	



Carnes - Meat

Cerdo Ibérico - Iberian Pork

Presa Ibérica al Pedro Ximenez con Piñones *“Sugerencia del Chef”* 14,10 €
Iberian pork shoulder filet with Pedro Ximenez and Pine Nuts

Medallón Solomillo de Cerdo Ibérico con Higos Confitados 14,50 €
Medallion of Iberian pork sirloin with candied figs

Brocheta de Solomillo con Bacon y Tomates Cherrys 13,10 €
Iberian pork sirloin skewer with bacon and cherry tomatoes

Tacos de Lomo en Manteca con Huevos Fritos *“Especialidad de Vejer”* 13,15 €
Pork loin in lard with fried eggs

Ternera “Retinta” - “Retinta” Veal

Lomo de Ternera Retinta Asado y Napado a la Pimienta Verde 14,10 €
Roasted Retinta veal loin with green pepper sauce

Solomillo de Añejo de Retinto al Moscatel *“Especialidad de Vejer”* 16,30 €
con Pasas y Trufas - Retinta veal sirloin with Moscatel, raisins and truffles

Carrillada de Novillo Guisada al Estilo del Convento - Veal meat stew 11,30 €

Aves- Poultry

Magret de Pato Asado con Reducción de Brandy *“Sugerencia del Chef”* 15,90 €
de Jerez y perfumado con Foie - Roasted duck breast with Sherry and foie

Magret de Pollo al Queso Azul de Cabrales 8,00 €
Chicken breast with Cabrales blue cheese



Postres – Desserts

Tiramisu Casero con Delicias de Chocolate Homemade Tiramisu with chocolate delights	3,70€
Mousse de Turrón Almendrado Almond-nougat mousse	3,00 €
Pannacota de Baileys y Piñones <i>“Sugerencia del Chef”</i> Baileys and pine nuts pannacota	3,50 €
Bavarois de Arroz con Leche con Ganaché de Chocolate Rice pudding with chocolate	4,15 €
Flan de Queso de Cabra con Arándanos Goat cheese custard with blueberries	3,60 €
Tarta de Chocolate con Crema de Queso Chocolate cake with cheese cream	3,80 €