CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante Cabeza de Toro, un espacio donde la historia, el paisaje y la gastronomía de Medina Sidonia se dan cita. Nos encontramos en una antigua casa palacio del siglo XVIII, situada en el corazón del conjunto histórico de la ciudad. El edificio, organizado en torno a un patio porticado, conserva restos del recinto amurallado del siglo X y refleja el carácter señorial de Medina Sidonia, conocida como el Balcón de la Bahía. Nuestra cocina se inspira en las recetas tradicionales de la campiña gaditana y en los productos vinculados a la comarca de la Janda y la Ruta del Toro. Las carnes de vacuno retinto, el cerdo ibérico, la caza, los quesos de la sierra, las verduras de temporada y los reconocidos dulces asidonenses forman parte de una propuesta arraigada en el territorio y elaborada con esmero. Esperamos que disfrute de nuestra cocina y de la hospitalidad de esta casa, en un entorno cargado de historia y sabor.

Welcome to Cabeza de Toro Restaurant, a place where the history, landscape and gastronomy of Medina Sidonia come together. We are located in an 18th-century palace house in the heart of the town's historic quarter. Built around a porticoed courtyard, the building preserves remains of the 10th-century town walls and reflects the stately character of Medina Sidonia, known as the Balcony of the Bay. Our cuisine draws inspiration from the traditional recipes of the Cádiz countryside and from ingredients associated with the La Janda region and the Route of the Bull. Retinta beef, Iberian pork, game, cheeses from the mountains, seasonal vegetables and Medina Sidonia's renowned confectionery are all part of a menu firmly rooted in the local area and prepared with great care. We hope you enjoy our cuisine and the hospitality of this house, in a setting filled with history and flavour.

CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos de la Sierra de Cádiz Cheese board from the Sierra de Cádiz.	15,50
Papas alinás con melva Andalusian potato salad with frigate tuna	11,00
Ensaladilla de atún con mojama. Tuna and potato salad with mojama (dried salted tuna).	11,00
Pimientos asados con melva Roasted peppers with frigate tuna	10,50
Ensalada de tomate rosa y burrata Heirloom pink tomato salad with Burrata	14,00
Croquetas de la casa (6 unidades). House croquettes (6 units).	10,00
Chocos fritos Andalusian-style fried cuttlefish	9,00
Gallo frito Fried John Dory fish	8,00
Gambas al ajillo Garlic prawns	15,00
Coquinas al ajillo Garlic-seasoned wedge clams	12,00
Huevos fritos con jamón Fried eggs with serrano ham	18,00
Parrillada de verduras con queso de rulo Grilled vegetables with goat´s cheese.	14,00
Patatas bravas Spicy fried potatoes	8,00

Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfitos

CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA / OUR TRADITIONAL SPOON DISHES

Sopa de picadillo 6,00
Traditional broth with chopped ham and egg

Berza de verduras de temporada 11,00
Andalusian seasonal vegetable stew

Judiones de La Granja con gambones 15,00
"La Granja" white beans with king prawns

Garbanzos con callos 11,00
Chickpea and beef tripe stew

PESCADOS A LA PLANCHA / GRILLED FISH

Bacalao gratinado con alioli 17,00
Cod au gratin with alioli (garlic mayonnaise)

Lomo de dorada 13,50
Sea bream fillet.

Lubina 21,00
Grilled sea bass

Ventresca de atún 25,50
Bluefin tuna belly

Lomo de atún 17,00
Tuna loin.

Calamar 21,00
Squid

Apio Crustáceos Huevos Moluscos Pescados Sulfitos

CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

CARNES GUISOS O A LA PLANCHA / OUR MEATS, TRADITIONAL STEWS AND GRILLED DISHES

Venado con setas. 17,00
Venison with mushrooms stew.

Carrillada Ibérica estofada al vino tinto 17,00
Iberian pork cheeks braised in red wine

Albóndigas de ternera Retinta con salsa "al toro". 17,00
Retinta beef meatballs with "al toro" traditional sauce.

Rabo de toro 18,00
Tradicional braised oxtail served

Solomillo de vaca "Retinta". 22,00
"Retinta" (native breed) beef tenderloin.

Presa de cerdo Ibérico. 19,00
Iberian pork "presa" (pork shoulder).

Lagarto de cerdo Ibérico 17,00
Iberian pork "lagarto" (rib-loin strip).

Entrecot de retinto 24,00
Local “retinto” beef entrecôte

Hamburguesa de retinto 12,50
Retinta beef burger

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche. 6,00
Rice pudding.

Tarta de queso horneada 6,00
Baked cheesecake

Sopa de chocolate blanco 6,00
Cold white chocolate soup

Brownie de chocolate con helado de vainilla 7,00
Chocolate Brownie with vanilla ice cream

Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja

CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

Disfrute de su postre acompañándolo con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérês-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérês-Sherry.

Moscatel Micaela. 3,50
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón.

Pedro Ximénez Néctar. 3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass.DOP Jerez-Xéres-Sherry.

Cream Candela 2,95
Palomino fino y Pedro Ximénez. Bodegas Caballero. Dop Jerez-Xéres-Sherry.

PARA LOS MAS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

San Jacobo con patatas fritas. 10,00
San Jacobo with French fries.

Macarrones a la boloñesa. 10,00
Macaroni Bolognese.

Filete de pollo empanado o plancha 11,00
Chicken fillet (breaded or grilled)

Gallo frito 8,00
Fried John Dory fish

SERVICIO / SERVICE

Servicio en mesa (pan y picos) / persona 1,50
Bread and breadsticks.

Suplemento de 6€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.

Supplement of 6€ for hotel guests on half-board and full-board.

Suplemento de 10€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.

Supplement of 10€ for hotel guests on half-board and full-board.

Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos