



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

Salmorejo tradicional.	8,00
Traditional salmorejo (Andalusian tomato, bread, garlic and olive oil cold cream).	
Papas alinás con ortiguillas fritas.	11,00
Potato salad with fried sea anemones.	
Ensaladilla de atún con mojama.	11,00
Tuna and potato salad with mojama (dried salted tuna).	
Croquetas de la casa (6 unidades).	10,00
House croquettes (6 units).	
 Puerro asado, stracciatella trufada, cherries confitados y pistachos.	14,00
Roasted leek, truffled stracciatella, candied cherry tomatoes and pistachios.	

PLATO PRINCIPAL

Venado con setas.	17,00
Venison with mushrooms stew.	
Carrillera ibérica con patatas fritas.	17,00
Iberian pork cheek with fried potatoes.	
Conejo en salsa con patatas fritas	17,00
Rabbit stew in sauce with French fries.	
Albóndigas de ternera Retinta con salsa "al toro".	17,00
Retinta beef meatballs with "al toro" traditional sauce.	
Bacalao con alioli gratinado sobre escalivada .	17,00
Cod with aioli gratin over salad roasted vegetables.	
Judiones con gambones.	15,00
Large white beans with prawns.	
Lomo de atún	17,00
Tuna loin.	

PESCADOS A LA PLANCHA / GRILLED FISH

Lomo de dorada	13,50
Sea bream fillet.	
 Ventresca de atún de almadraba.	25,50
Red tuna belly.	



CABEZA DE TORO RESTAURANTE

CARNES A LA PLANCHA / GRILLED MEAT

 Solomillo de vaca "Retinta".	20,00
"Retinta" (native breed) beef tenderloin.	
 Preso de cerdo Ibérico.	19,00
Iberian pork "presa" (pork shoulder).	
Lagarto de cerdo Ibérico	17,00
Iberian pork "lagarto" (rib-loin strip).	
Solomillo de cerdo Ibérico	17,00
Iberian pork tenderloin	
Extra de patatas fritas.	3,50
Side of french fries.	

PREGUNTEN POR NUESTROS GUISOS DEL DÍA / ASK ABOUT OUR STEWS OF THE DAY

Guarnición Pescados/Carnes: Patatas fritas, pimientos del piquillo confitados y "salsa especial" de la casa.

Side dish: French fries, candied piquillo peppers, and the house's "special sauce."

POSTRES / DESSERTS

 Tabla de quesos de la Sierra de Cádiz   	15,50 €
Cheese board from the Sierra de Cádiz.	
Arroz con leche. 	6,00 €
Rice pudding.	
Mango con helado de vainilla.  	6,00
Mango with vanilla ice cream.	



Frutos cáscara



Gluten



Huevos



Lácteos



CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

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

Moscatel Micaela 	3,50 €
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xérès-Sherry.	
Pedro Ximénez Néctar. 	3,00 €
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry.	
Cream Candela 	2,95 €
Palomino fino y Pedro Ximénez. Bodegas Caballero. DOP Jerez-Xérès-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 a la plancha.	9,00 €
Grilled chicken fillet	
Lagrimitas de pollo.  	10,00 €
Chicken nuggets.	

SERVICIO / SERVICE

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

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

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

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

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