



EL ALMENDRAL

RESTAURANTE

VINOS GENEROSOS

Copa/Bot.

Manzanilla Gabriela 	3,00
Palomino. Bodegas Barrero. D.O. Manzanilla de Sanlúcar	
Fino La Janda 	3,50
Palomino. Bodegas Álvaro Domeq. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Amontillado Los Arcos 	4,50
Palomino. Bodegas Lustau. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Palo Cortado Regente 	5,50
Palomino no. Bodegas Sánchez Romate. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Oloroso Maestro Sierra 	5,50
Palomino. Bodegas El Maestro Sierra. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Cream Candela 	2,95
Palomino no y Pedro Ximénez. Bodegas Caballero. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Moscatel Micaela 	3,50
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón	

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Galestro 	3,00
Viognier y garnacha blanca. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz	
Junus 	3,00
Palomino fino y moscatel. Bodega de Regantío Viejo. V.T. de Cádiz	
Barbazul blanco	3,00
Chardonnay. Bodegas Huerta de Albalá. V.T. de Cádiz	
Entrechuelos semidulce	3,20
Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq. V.T. de Cádiz	
Sobremar 	3,50
Palomino fino. Bodega Meridiano Perdido. V.T. de Cádiz	
Forlong blanco 	3,70
Palomino no. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz	
K-Naia 	3,00
Verdejo. Bodegas Naia. D.O. Rueda	
Eresmas 	3,00
Verdejo. Bodegas Eresma. D.O. Rueda	

VINOS TINTOS

Cortijo de Jara Roble, 6 meses. 	3,20
Syrah, merlot y tempranillo. Bodegas Cortijo de Jara. V.T. de Cádiz	
Petita 	3,30
Petit verdot. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz	
Fabio Montano 	3,50
Syrah y petit verdot. Bodegas Rivero. V.T. de Cádiz	
Balbás barrica	3,95
Tinto no. Bodegas Balbás. D.O. Ribera del Duero	
Paco García 6 	3,50
Tempranillo y garnacha. Bodegas Pago García. D.O. Rioja	



Sulfitos



EL ALMENDRAL

RESTAURANTE

VINOS ROSADOS

Copa/Bot.

Forlong rosado  3,70
Tintilla de Rota. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz

VERMUT Y VINOS COMBINADOS

Vermut Primitivo(rojo)  4,45
Bodegas Primitivo Collantes. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Vermut Lustau (blanco) 4,45
Bodegas Lustau. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Sangria.  4,50 12,90
Vino tinto combinado con licor y gajos de fruta de temporada sin marinar (limón, naranja, lima y manzana),

Sangría Rosada  4,50 12,90
Vino rosado con licor y gajos de fruta de temporada sin marinar (limón, naranja, lima y manzana),

Aperol spritz  7,00
Copa combinada de Aperol, vino espumoso, soda y rodaja de naranja

Copa Cava 7,70

PICOTEO PARA ABRIR BOCA / STARTERS

Surtido chacinas serrana ibéricas con jamón y queso 20,00
Portion of Iberian cured meats with ham and cheese

Surtido de quesos curado en AOVE, de la Sierra de Cádiz(cabra payoya y oveja merina grazalemeña). 18,75
 

Assortment of cured cheeses in olive oil from the Sierra de Cádiz (Payoya goat and Grazalemeña Merino sheep).

Sándwich de aguacate, con queso fresco y rodajas de tomate con mayonesa. 8,20
    

Sándwich de Pastrami de ternera retinta asada, pepinillo dulce, ensalada y mayonesa. 7,90
    

Roast veal pastrami sandwich, sweet gherkin, salad and mayonnaise.

PAN TOSTADO

Serrano: Pan Tostado(Mollete, Rebanadas)   6,50
Acompañado de Aceite de Oliva Virgen Extra, Tomate natural y Zurrapa de lomo.
/ Café, Infusiones, Cacao. Zumo Naranja Natural.

Andaluz: Pan Tostado(Mollete, Integral, Rebanadas)   7,50
Acompañado con Jamón Serrano.
/ Aceite de Oliva Virgen Extra, Tomate natural y Zurrapa de lomo.
/ Café, Infusiones, Cacao.
/ Zumo de Naranja Natural

ALGO DULCE

Cruasán 2,20

Tarta de repostería casera.     4,80

Bizcocho casero de AOVE     2,00

