



EL ALMENDRAL

RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante El Almendral, un espacio donde la cocina tradicional de la Sierra de Cádiz se encuentra con la singularidad de Setenil de las Bodegas. Nuestro restaurante se sitúa en un entorno tranquilo, muy próximo al conjunto histórico de una de las localidades más sorprendentes de la Ruta de los Pueblos Blancos. Las casas construidas bajo las grandes rocas y las calles adaptadas al curso del río Guadalporcún conforman un paisaje urbano único, modelado a lo largo de los siglos. Nuestra cocina recupera recetas populares y productos característicos de la comarca. El aceite de oliva virgen extra, las chacinas, las carnes ibéricas, las verduras de temporada y las legumbres reflejan una gastronomía sencilla, generosa y vinculada a la vida de la sierra. Esperamos que disfrute de nuestra cocina y de la hospitalidad de esta casa, en un enclave privilegiado para descubrir los sabores y la original belleza de Setenil de las Bodegas.



Welcome to El Almendral Restaurant, a place where the traditional cuisine of the Sierra de Cádiz meets the unique character of Setenil de las Bodegas. Our restaurant enjoys a peaceful setting close to the historic centre of one of the most remarkable towns on the Route of the White Villages. Houses built beneath enormous overhanging rocks and streets shaped by the course of the River Guadalporcún create a unique townscape moulded over the centuries. Our cuisine revives traditional recipes and showcases the region's distinctive produce. Extra virgin olive oil, cured meats, Iberian pork, seasonal vegetables and pulses reflect a simple, generous culinary tradition deeply rooted in life in the Sierra. We hope you enjoy our cuisine and the hospitality of this house, in a privileged setting from which to discover the flavours and distinctive beauty of Setenil de las Bodegas.



EL ALMENDRAL
RESTAURANTE

SABORES A SETENIL / FLAVORS OF SETENIL CUISINE

-  **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).
-  **Surtido chacinas serrana ibéricas con jamón y queso** 20,00
Portion of Iberian cured meats with ham and cheese
- Ajo blanco hortelano de calabacín con langostinos con jamón serrano.**    10,00
"Ajo blanco" (cold almond soup) with zucchini and prawn with serrano iberian ham.
- Ensalada de tomates ecológicos de temporada con atún confitado en AOVE.**     12,00
Salad of organic seasonal tomatoes with tuna confit in extra virgin olive oil.
- Alcachofitas con langostinos, confitadas en Aove al pil-pil.**    12,95
Confit artichokes in olive oil with prawn (pil-pil) garlic sauce.
- Huevos rotos de papas con bacalao, gulas y piquillos .**      12,75
Scrambled eggs with potatoes and cod with baby eels and "piquillo" red peppers.
- Rabo de toro, a la serrana con trigueros.**    15,50
Oxtail, mountain-style with baby asparagus
- Solomillo cerdo, mechado de chicharrón de Cádiz.**  15,75
Pork tenderloin medallion, stuffed with Cadiz pork rinds.

PICOTEO PARA ABRIR BOCA / STARTERS

Precio por unidad: 7,00€

- Ensaladilla rusa de toda la vida.**     7,00€
Russian salad(potatoes, tuna, boiled egg, onion and mayonnaise).
- Salpicón mariner, con pipirrana de la huerta(Pimientos, Tomate, pepino y cebolla).**     7,00€
Seafood salad with a fresh vegetable salad (peppers, tomatoes, cucumber and onion), dressed with extra virgin olive oil and Bota Vieja sherry vinegar.
- Aguacate con langostinos crujientes con salsa tártara de almendra.**      7,00€
Avocado with crunchy prawns served with almond tartar sauce.
- Salmorejo Setenileño con virutas de jamón, atún y huevo cocido.**     7,00€
Salmorejo (Andalusian tomato, bread, garlic and olive oil cold cream)



EL ALMENDRAL
RESTAURANTE

PINCHOS / SKEWERS

Precio por unidad: 7,00€

Pincho moruno de cerdo ibérico con ensalada y mayonesa de la casa.  

Iberian Pork skewer (Moroccan style) whit salad and homemade mayonnaise

Pincho de salmón y langostinos con ensalada, salsa tártara de almendras y guindilla verde.



Salmon and prawn skewer with salad, almond tartar sauce and green chili pepper.

BOCADITOS / BREAD ROLL

Precio por unidad: 7,00€

Pepito de calamares fritos, ensalada y mayonesa especiada.    

Bread bun with fried squid, salad and spicy mayonnaise.

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



Roast veal pastrami, sweet gherkin, salad and mayonnaise.

Brioche de cerdo asado caramelizado con julianas de verduras confitadas, chips de cebolla crujientes, beicon tostado y mayonesa picantona.



Brioche with caramelised roast pork, julienned candied vegetables, crispy onion rings, crispy bacon and spicy mayonnaise.

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

Precio por unidad: 7,00€

Cazuela de almejas con langostinos al ajillo.   

Clams and prawns casserole cooked with garlic

Chipirón relleno de frutos del mar con arroz negro y ali-oli.    

Baby squid stuffed with seafood, served with black rice and aioli.

El Origen "Las Puntillitas fritas con puñaito de lechuga y mayonesa de las casa.



Puntillitas (baby squid) fried with a handful of lettuce and homemade mayonnaise.



EL ALMENDRAL

RESTAURANTE

DE LA HUERTA

Tartar de salmón, aguacate, cebolla roja y melón con sésamo negro.      12,50
Salmon tartare with avocado, red onion and melon, topped with black sesame seeds.

Ensalada "El Almendral"(Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, atún y huevo cocido).
   12,00
"El Almendral" Salad (Lettuce, tomato, carrot, beet, white asparagus, tuna and boiled egg).

Gazpacho con guarnición.   6,75
Gazpacho (Andalusian cold vegetables soup:cucumber, pepper, tomato, garlic, olive oil).

Salmorejo serrano con virutas de huevo, jamón serrano y atún.     7,75
Salmorejo (Andalusian tomato, bread, garlic and olive oil cold cream).

DE CUCHARA LES PROPONEMOS / RICE AND SOUPS

Arroz marinero de vieiras y langostinos de Sanlúcar.     12,95
Rice marinière with scallops and jumbo shrimps.

Arroz negro con lascas queso curado cabra Payoya.      12,95
Black rice with sautéed shrimp and flakes of cured Payoya goat cheese.

DEL MAR / FISH AND SEAFOOD

Lomo de lubina al horno con arroz salteado y pasas al Pedro Ximénez.   15,90
Cooked sea bass loin sautéed with rice sautéed with raisins in Pedro Ximénez wine.

Salmón grilled con verduras de temporada, salteadas con AOVE.   15,95
Grilled salmon with seasonal vegetables, sautéed with extra virgin olive oil.

 **Suprema de dorada en salsa de langostinos.**     16,95
Baked sea bream supreme in prawn sauce.

 **Lomo de bacalao confitado al horno.**   18,50
Cod confit loin.

Medidas control del ANISAKIS.

Se informa a los Srs. Clientes, que el pescado servido en este establecimiento, ha sido sometido a un proceso de congelación, en cumplimiento del R.D.1420/2006 de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisaki en producto de la pesca.



Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja



EL ALMENDRAL RESTAURANTE

DE LA TIERRA / FROM CÁDIZ

Chuletón de cerdo ibérico emparrillado, glaseado con miel y especias de la Sierra de Cádiz.	
 	15,95
Grilled Iberian pork ribeye, glazed with honey and spices from the Sierra de Cádiz	
Churrasco de cerdo ibérico emparrillado con salsa barbacoa.	 
"Churrasco" grilled Iberian pork fillet with barbecue sauce.	15,95
 Chuletas de cordero recental.	18,00
Grilled lamb chops.	
 Pierna de cordero lechal de la Sierra de Cádiz al horno.	
Roasted leg of suckling lamb from the "Sierra de Cádiz".	20,00
 Entrecot de ternera emparrillado.	20,95
Grilled entrecôte steak.	
 Medallón de solomillo de añojo al grill.	24,75
Grilled yearling beef sirloin.	

VEGETARIANO / VEGANO

Ensalada hortelana de nueces y aceituna negras.	 	7,50
Vegetable salad with walnuts and black olives.		
Gazpacho Andaluz, guarnición de verduras de temporada de la huerta.	  	6,75
Gazpacho Andaluz, a garnish of seasonal vegetables from the garden.		
Fideos de arroz con verdura de temporada salteada.	 	7,50
Rice noodles with sautéed seasonal vegetables.		
Arroz hortelano de alcachofitas y verdura.		12,50
Rice with artichokes and vegetables.		
Canelones de calabacines rellenos de sofrito verduras y gratinados.	 	8,75
Gratin zucchini cannelloni stuffed with sautéed and vegetables.		
Hamburguesa de calabacín, pimientos rojos, espinacas y queso violife..	  	8,50
Zucchini, red pepper, spinach and Violife cheese burger.		



Frutos cáscara Gluten Huevos Sésamo Sulfitos Soja



EL ALMENDRAL RESTAURANTE

TERMINAMOS CON ALGO DULCE / SOMETHING SWEET TO FINISH

Flan de la casa   	4,75
Home-made flan with caramel	
Flan con nata y nueces   	5,50
Home-made flan with cream and nuts	
Natillas caseras  	4,50
Custard with wafer and cinnamon	
Tarta de queso "de la Viña".  	5,75
"De la Viña" cheesecake.	
Tarta de la Abuela   	5,50
Grandma's traditional cake	
Tarta lotus de queso.  	6,20
Lotus cheesecake.	
Copa limón Chantilly.   	4,95
Con bizcocho de almendra y crema de limón.	
Copa de mousse de chocolate con confitura de naranja.    	5,50
Chocolate mousse cup with orange marmalade.	

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	
Pedro Ximénez Néctar 	3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass	

SERVICIO / SERVICE

Servicio de mesa (pan y picos) 1,50€/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.



EL ALMENDRAL RESTAURANTE

Menú Pueblos Blancos

PICOTEO PARA ABRIR BOCA / STARTERS

Ensaladilla rusa de toda la vida.     

Russian salad (potatoes, tuna, boiled egg, onion and mayonnaise).

Primeros platos./ First courses.

Remojón Setenileño (Rodajas de naranja con julianas de cebolla y láminas de atún confitado en aceite de oliva virgen extra).



Orange slices salad with onion julienne strips and tuna confit in extra virgin olive oil

Ajo blanco hortelano de calabacín y langostinos con jamón serrano.   

"Ajo blanco" (cold almond soup) with zucchini and prawn with serrano iberian ham.

Segundos platos a elegir:/ Second courses to choose from:

DEL MAR / FISH AND SEAFOOD

Lomo de merluza al ajoarriero serrano.   

Hake loin with "ajoarriero" garlic sauce, paprika, and bread.

DE LA TIERRA / FROM CÁDIZ

Churrasco de cerdo ibérico a la parrilla con salsa barbacoa.. 

"Churrasco" grilled Iberian pork fillet with barbecue sauce.

TERMINAMOS CON ALGO DULCE / SOMETHING SWEET TO FINISH

Repostería Casera      

Custard with wafer and cinnamon

Precio por persona: 25€



Cacahuete Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos