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 chacinas ibéricas y quesos curado en AOVE, de la Sierra de Cádiz(cabra payoya y oveja merina grazalemeña). 20,00
Assortment of Iberian cured meats and cheeses aged in extra virgin olive oil, from the Sierra de Cádiz (Cabra Payoya and Grazalemeña Merino sheep).

Tartar de salchichón ibérico de los Montes de Setenil, aderezado con alcaparras, pepinillos, pistachos y cebolleta. 13,75
Tartar of Iberian salchichón (Iberian spicy sausage) from the "Montes de Setenil", seasoned with capers, pickles, pistachios, and spring onions.

Tomate ecológicos con melva de almadraba en aceite virgen extra, laminado de cebolla roja y orégano. 12,75
Organic tomato with almadraba-caught frigate tuna in extra virgin olive oil, thinly sliced red onion and oregano.
/

Espárragos trigueros con jamón ibérico y huevos al Pedro Ximénez. 12,50
Wild asparagus with Iberian ham and eggs with Pedro Ximénez (very sweet sherry wine).

Sopas “hervías” con huevo escalfado". 8,75
Bread soup"Hervías" with asparagus, tomato, onion, garlic and poached egg.

Potaje de garbanzos a la antigua con picatostes de chorizo, morcilla y panceta ibérica. 10,00
Traditional chickpea stew with chorizo croutons, black pudding and Iberian bacon.

Migas a la setenileña. 10,00
"Migas" (Spanish dish made with bread)

PICOTEO PARA ABRIR BOCA / STARTERS

Precio por unidad: 7,50€

Ensaladilla rusa de toda la vida.
Russian salad(potatoes, tuna, boiled egg, onion and mayonnaise).

Aguacate con langostinos crujientes con salsa tártara de almendra.
Avocado with crunchy prawns served with almond tartar sauce.

Queso frito almendrado y confitura de frutos del bosque
Almond-crasted fried cheese and wild berry jam.

Cazuela de almejas con langostinos al ajillo.
Clams and prawns casserole cooked with garlic

Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfitos

EL ALMENDRAL
RESTAURANTE

PINCHOS / SKEWERS

Precio por unidad: 7,50€

Pincho de carrillada ibérica al oloroso con cebolla caramelizada.
Iberian pork cheek skewer with oloroso sherry and caramelized onion.

Pinchitos templados de alcachofitas con langostinos envuelto en beicon.
Bacon wrapped shrimp skewers with artichoke.

Pincho de merluza y langostinos con salsa de mostaza.
Hake and prawn skewer with mustard sauce.

BOCADITOS / BREAD ROLL

Precio por unidad: 7,75€

Montadito de pollo, panceta ibérica, piquillo y pepinillo encurtido con mayonesa.
Chicken Sandwiches with Iberian bacon, red pepper, pickled gherkin with mayonnaise sauce.

Tosta de brioche de aguacate, queso fresco, salmón marinado y rodajas de tomate con mayonesa.
Brioche with avocado, fresh cheese, marinated salmon, sliced tomato and mayonnaise.

Rollito de ternera asada con beicon a la crema con crocanti de almendras.
Roasted veal round with creamy bacon and almond crocanti.

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

Precio por unidad: 7,95€

Nido de espaguetis negros de sepia con potón al ajillo.
Black cuttlefish spaghetti nest with garlic octopus.

Flamenquin mixto de cerdo y pollo relleno de jamón serrano con pimiento del piquillo en salsa de queso semi y rallado de miel de caña.
Mixed "flamenquín" (fried pork, chicken and melted cheese roll) with ham, red peppers in cheese sauce and touch of cane honey.

Torrija tradicional de brioche con queso rulo gratinado y confitura de cebolla caramelizada.
Traditional brioche French toast with gratinated goat´s cheese and caramelized onion confit.

Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfitos Soja

EL ALMENDRAL
RESTAURANTE

DE LA HUERTA

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).

Ensalada templada de rulo con frutos secos y miel de caña. 12,75
Goat's cheese roll salad with dried fruits and cane syrup.

DE CUCHARA LES PROPONEMOS / RICE AND SOUPS

Arroz a la serrana de carrillada ibérica. 12,75
Rice stew with vegetables and Iberian meat.

Arroz negro de chipirones con langostinos y alioli de ajo morado. 12,95
Black rice with squid, prawns and purple garlic aioli.

Sopa de pescadores al azafrán con tropezones de fruto mar. 8,95
Saffron fishermen soup with noodles and trips of seafood.

Sopa de picadillo (jamón, huevo y fideos). 7,75
Chicken noodle soup with ham and egg.

Sopa de ajos con virutas de jamón. 7,75
Garlic soup with ham shavings

DEL MAR / FISH AND SEAFOOD

Ventresca de atún grilled con ajitos salteados. 15,50
Grilled tuna belly with sautéed garlic.

Lomo de salmón con gulas y langostinos salteados con salsa de soja. 15,95
Salmon loin with baby eels and prawns sautéed in soy sauce.

Suprema de lubina a la serrana (Ajitos salteados con jamón serrano y perejil),con toque de oloroso Maestro Sierra. 16,95
Sea bass supreme à la serrana (Sautéed garlic with serrano ham and parsley), with a touch of Maestro Sierra oloroso wine.

Bacalao con ali-oli gratinado. 18,50
Grilled cod with ali-oli (creamy sauce).

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 Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos Soja

EL ALMENDRAL
RESTAURANTE

DE LA TIERRA / FROM CÁDIZ

Abanico ibérico emparrillado con patatas fritas. 16,00
Barbecued Iberian "Abanico" pork fillet with french fries.

Chuletón de cerdo ibérico aromatizado con especies de la Sierra de Cádiz a la parrilla. 16,75
Iberian pork chop grilled and aromatic with spices from the Sierra de Cádiz.

Rabo de toro, a la serrana con trigueros. 16,50
Oxtail, mountain-style with baby asparagus

Chuletas de cordero recental. 18,00
Grilled lamb chops.

Pierna de cordero lechal de la Sierra de Cádiz al horno. 20,00
Roasted leg of suckling lamb from the "Sierra de Cádiz".

Entrecot de ternera añoja emparrillado. 22,00
Grilled entrecôte steak.

Medallón de solomillo de añojo al grill. 24,95
Grilled yearling beef sirloin.

VEGETARIANO / VEGANO

Ensalada de garbanzo con aguacate, tomate y cebolla roja, aderezada con vinagreta de mostaza, frutos secos y miel de caña. 9,50
Chickpea salad with avocado, tomato and red onion, dressed with mustard vinaigrette, nuts and cane honey.

Fideos de arroz con verdura de temporada salteada. 8,50
Rice noodles with sautéed seasonal vegetables.

Cheese burger vegana(hamburguesa de zanahoria, calabaza, avena, garbanzos y cebolla con queso vegano). 12,95
Chickpea salad with avocado, tomato and red onion, dressed with a mustard, nut and sugar cane molasses vinaigrette.

Arroz meloso de alcachofitas con boletus. 12,50
Creamy rice with artichokes and porcini mushrooms.

Crepê de leche de almendra con espinacas, nueces y crema Violife de queso. 9,50
Almond milk crêpe with spinach, walnuts and Violife cheese cream.

Frutos cáscara Gluten Lácteos Mostaza 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.

Migas de chocolate(Migas de pan de leche bañadas en chocolate negro, helado de vainilla y sorbo de natillas). 6,95
Chocolate crumbs (Crumbs of milk bread dipped in dark chocolate, vanilla ice cream and custard with cinnamon).

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

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.

Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos