



PEÑÓN DE ZAHARA

RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante El Peñón de Zahara, un lugar donde la cocina serrana, la historia y el paisaje de Zahara de la Sierra se dan cita. Nuestro restaurante se encuentra a los pies del castillo nazarí, en un edificio integrado en la roca y convertido en un extraordinario mirador sobre el embalse de Zahara. Su ubicación, en pleno Parque Natural Sierra de Grazalema, permite disfrutar de uno de los paisajes más impresionantes de la Ruta de los Pueblos Blancos. Nuestra cocina se inspira en las recetas tradicionales de la sierra y en sus productos más representativos. Los quesos de cabra payoya y oveja merina grazalemeña, las carnes de caza, el cordero, el cerdo ibérico, las setas y las verduras de temporada forman parte de una propuesta elaborada con cercanía y respeto por el producto local. Esperamos que disfrute plenamente de nuestra cocina y de las magníficas vistas de este enclave incomparable de Zahara de la Sierra.



Welcome to El Peñón de Zahara Restaurant, a place where mountain cuisine, history and the landscape of Zahara de la Sierra come together. Our restaurant stands at the foot of the Nasrid castle, in a building integrated into the rock and transformed into an extraordinary viewpoint overlooking the Zahara reservoir. Its location in the heart of the Sierra de Grazalema Natural Park offers one of the most impressive panoramas on the Route of the White Villages. Our cuisine is inspired by traditional mountain recipes and the area's most representative produce. Cheeses made from Payoya goat's milk and Grazalema Merino sheep's milk, game, lamb, Iberian pork, mushrooms and seasonal vegetables form part of a menu prepared with care and respect for local ingredients. We hope you thoroughly enjoy our cuisine and the magnificent views from this incomparable setting in Zahara de la Sierra.



PEÑÓN DE ZAHARA
RESTAURANTE

EL SABOR DE LA TRADICIÓN DE ZAHARA / THE TASTE OF ZAHARA'S TRADITION

 Quesos de cabra payoya y oveja merina de Grazalema 	17,00
"Payoya" goat and "merina" sheep cheeses (native breeds)	
Espárragos verdes salteados con láminas de ajo y jamón ibérico 	12,45
Green asparagus sautéed with garlic and iberian ham	
Albóndigas de venado      	13,45
Venison meatballs	
Codillo de cerdo estofado    	16,00
Pork braised	
Caldereta de jabalí     	14,45
Wild boar stew	
Cazuelita de setas a los cuatro queso      	12,45
Sczambled Eggs With Boletus Mushrooms And Cheese	

ENTRANTES / STARTERS

 Pan de la Villa con jamón ibérico 	17,00
Bread, olive oil, Iberian ham, tomato, garlic.	
 Surtido de ibéricos   	17,00
Assortment of iberians	
 Langostinos al whisky   	14,45
Prawns cooked with whisky, garlic and cream	
Langostinos al ajillo  	12,45
Prawns cooked with garlic, chili pepper and olive oil	
Croquetas de pollo       	10,45
Home-made croquettes (ham or chicken)	
Parrillada de verduras	11,00
Grilled vegetables (aubergine, zucchini, tomato, onion and asparagus)	
Corazones de alcachofas con jamón ibérico y ajo molido 	16,00
Artichoke hearts with Iberian ham and ground garlic	



PEÑÓN DE ZAHARA
RESTAURANTE

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada de aguacate con tomate y anchoas**   11,45
Avocado salad with tomatoes and anchovies
- Ensalada del peñón de Zahara(lechuga , tomate , aceitunas, cebolla , zanahoria y huevo y atún)**    10,45
"Peñón de Zahara" salad with lettuce, tomato, olives, tuna, sweet corn, onion, carrot and boiled egg
- Ensalada de pimientos asados y langostinos**   11,00
Roasted Pepper and Shrimp Salad

SOPAS Y GUISOS / SOUPS AND STEWS

- Sopa de la Villa (arroz , huevo ,pan frito y jamón ibérico)**   5,75
Local soup with rice, egg, fried bread and Iberian ham
- Ajoblanco**    5,70
Ajoblanco
- Salmorejo con virutas de jamón**    5,80
Salmorejo with ham shavings

HUEVOS Y REVUELTOS / SCRAMBLED EGGS AND MIXTURES

- Revuelto de bacalao**    12,45
Scrambled eggs with cod
- Habitas baby con jamón y huevo**   9,50
Broad beans, garlic, Serrano ham, egg, paprika
- Huevos fritos con jamón ibérico**   12,45
Fried eggs with iberian ham
- Setas revueltas con langostinos**     12,45
Mixture of mushrooms, prawns and scrambled eggs



PEÑÓN DE ZAHARA RESTAURANTE

CARNES DE CORDERO / LAMB

-  **Chuletitas de cordero**    16,95
Lamb Chops

CARNES DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK MEAT

- Solomillo de cerdo ibérico**   16,95
Iberian pork tenderloin
-  **Presalada ibérica con guarnición de verduras y patatas**    19,00
Iberian "presa" (pork shoulder) with garnish of vegetables and french fries
- Carrillada ibérica en salsa**     15,45
Iberian pork cheeks with sauce

CAZA MAYOR / GAME MEAT

- Chuletitas jabalí**   14,45
Wild boar stew
- Venado estofado**     13,45
Braised venison

CARNES DE TERNERA / VEAL MEAT

-  **Entrecot de ternera retinta**    22,00
Grilled local "Retinta" veal entrecôte steak
-  **Rabo de toro**         19,00
Oxtail stew
- Lasaña de rabo de toro**       12,00
Oxtail lasagna

SALSAS / SAUCES

- Salsa a la pimienta verde**   2,50
Green pepper sauce
- Salsa al roquefort**    2,50
Roquefort sauce



PEÑÓN DE ZAHARA
RESTAURANTE

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Merluza con salsa de Gambas        	13,50
Hake with shrimp sauce	
Pez espada con salsa ajiverde   	14,45
Swordfish with garlic and persley sauce	
Lomo de bacalao sobre fondo de tomates y almendras laminadas   	17,00
Cod with flaked almonds, onion, garlic, tomato sauce and potatoes	

POSTRE

Pudding de nueces       	5,25
Nut pudding	
Tocino de cielo      	5,25
Tocino de cielo (rich egg yolk and sugar custard)	
Tarta de queso   	5,75
Cheesecake	
Flan Villa   	5,25
Homemade flan with caramel	

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. DPO Jerez-Xérès-Sherry	
Pedro Ximénez néctar 	3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry	

SERVICIO / SERVICE

Servicio de mesa (pan y picos) 1,50€/persona	1,50
Bread and breasticks	



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.

