



VILLA DE ALGAR

RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante Villa de Algar, un lugar donde la cocina serrana, la tradición cinegética y los productos de la tierra se encuentran. Nuestro restaurante está situado en un entorno tranquilo de Algar, pequeña localidad de casas blancas enclavada entre los parques naturales Sierra de Grazalema y Los Alcornocales. Su ambiente rústico refleja la estrecha relación del municipio con el campo, la huerta y la actividad cinegética. Nuestra cocina recupera recetas caseras y sabores transmitidos de generación en generación. Las carnes de caza, especialmente el venado y el jabalí, los productos de la huerta de Algar, las carnes a la brasa, los quesos de la sierra y los postres artesanos protagonizan una propuesta elaborada con sencillez y respeto por la tradición. Esperamos que disfrute plenamente de nuestra cocina y de la calma de este privilegiado rincón de la Sierra de Cádiz.



Welcome to Villa de Algar Restaurant, a place where mountain cuisine, hunting traditions and local produce come together. Our restaurant is set in peaceful surroundings in Algar, a small whitewashed village nestled between the Sierra de Grazalema and Los Alcornocales natural parks. Its rustic atmosphere reflects the village's close relationship with the countryside, market gardens and hunting traditions. Our cuisine revives home-style recipes and flavours handed down from generation to generation. Game meats, particularly venison and wild boar, produce from Algar's market gardens, charcoal-grilled meats, cheeses from the Sierra and homemade desserts take centre stage in a menu prepared simply and with respect for tradition. We hope you thoroughly enjoy our cuisine and the tranquillity of this privileged corner of the Sierra de Cádiz.



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

"LOS SABORES DE LA COCINA DE ALGAR" / "THE FLAVORS OF ALGAR CUISINE"

Chicharrones con huevo y patatas	8,00	16,00
Pork rinds with egg and potatoes		
Carne de jabalí en salsa	12,00	
Wild boar meat in sauce		
Venado en salsa	13,00	
Venison in sauce		
Lomitos de venado a la gaditana	18,00	
Cádiz-style venison loin		
Presa ibérica al estilo villa de Algar	21,00	
Iberian pork shoulder Villa de Algar style: pork shoulder with egg, poached onion, iberian ham and potatoes		

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Ensaladilla de marisco	6,50	12,00
Seafood salad		
Patatas aliñadas, cebolla, huevos, atún, perejil, aceite de oliva, vinagre y sal	6,50	12,00
Seasoned potatoes, onion, eggs, tuna, parsley, olive oil, vinegar and salt		
Jamón ibérico con pan moreno y tomate natural	12,00	24,00
Iberian ham with brown bread and natural tomato		
Caña de lomo ibérica	11,00	20,00
Iberian cured pork loin		
Queso curado	10,00	20,00
Cured cheese		
Surtido de curados (Jamón ibérico, queso viejo, caña de lomo ibérico)	12,00	22,00
Variety of cold meats (Iberian ham, aged cheese and Iberian pork loin)		
Tabla de quesos surtidos	11,00	22,00
Assorted cheese board		
Croquetas al gusto (Gambas al ajillo, jamón, carrillada, queso de cabra y nueves, pollo, bacalao con puerro, boletus y jamón)		
	7,00	14,00
Croquettes to taste (garlic shrimp, ham, pork cheek, goat cheese and walnuts, chicken, cod with leek, porcini mushrooms and ham)		
Patatas bravas	6,00	12,00
Fried potatoes with spicy tomato sauce		



Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

 Gambas al ajillo 	12,00
Prawns with garlic	
Chocos fritos  	10,00 20,00
Fried Chocos	
Chipirones fritos  	8,00 16,00
Fried or grilled squid	
Cazón en adobo   	7,00 14,00
Marinated dogfish	
Alcachofas marinera con almejas y langostinos   	14,00
Seafood artichokes with clams and prawns	
Tortillitas de camarones   	8,00 16,00
Shrimp fritters	
Puntillitas  	8,00 16,00
Fried baby squid	
Surtido de pescado 2 pax     	20,00
Assorted fried fish for 2 people	

TOSTAS / TOASTS

Tosta de anchoas en aceite de oliva  	7,00 14,00
Toast with anchovies and olive oil	
Tosta de presa con queso de cabra y cebolla caramelizada al Pedro Ximénez  	15,00
Toast with pork shoulder, goat's cheese and Pedro Ximénez (very sweet Sherry wine) - glazed caramelised onions	
Tosta de jamón ibérico, huevo frito y tomate frito casero  	15,00
Toasted bread with Iberian ham, fried egg and homemade fried tomato	
Tosta de anchoas, salmón, queso fresco y hojas de rucula o cogollos y aceite de oliva   	15,00
Toast with anchovies, salmon, fresh cheese, rocket leaves and olive oil	



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

ENSALADAS Y VERDURAS / SALADS AND VEGETABLES

Ensalada mixta     	8,00
Mixed salad	
Ensalada César       	10,00
Caesar salad	
Ensalada de cogollos, salmón, trufa, dátiles y salsa yogur    	10,00
Lettuce hearts salad, salmon, truffle, dates and yoghurt sauce	
Ensalada de palmitos con salsa vinagreta  	10,00
Palm heart salad with vinaigrette sauce	
Ensalada tres quesos, con piña, manzana, nueces, dátiles y salsa de queso     	12,00
Three cheese salad with pineapple, apple, walnuts, dates and cheese sauce	

HUEVOS Y REVUELTOS / SCRAMBLED AND BROKEN EGGS

Revuelto de espárragos de monte 	12,00
Scrambled eggs with wild asparagus	
Revuelto de puerros con gambas y salmón   	14,00
Leek scramble with prawns and salmon	
Revuelto villa de Algar (Patatas, chorizo, jamón y huevos)  	12,00
Algar Village Scrambled Eggs (Potatoes, chorizo, ham and eggs)	
Huevos con patatas panaderas, jamón, cebolla, pimienta y salsa de trufa 	12,00
Eggs with roasted potatoes, ham, onion, pepper and truffle sauce	
Huevos con patatas panaderas, langostinos al ajillo y salsa ali oli   	14,00
Eggs with roasted potatoes, garlic prawns and aioli sauce	

ARROZ (POR ENCARGO / MÍNIMO 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA) / RICE (MADE TO ORDER / MINIMUM 2 PEOPLE / PRICE PER PERSON)

Paella de mariscos   	17,50
Seafood "paella"	
Paella mixta    	16,00
Meat and seafood "paella"	
Paella de carne y verduras	15,00
Meat "paella"	
Paella de arroz negro    	16,00
Black rice "paella"	



Apio



Crustáceos



Frutos cáscara



Gluten



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Pescados



Sulfitos



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

SOPAS / SOUPS

Sopa de picadillo con arroz o fideos  	6,00
Minced meat soup with rice or noodles	
Caldo con fondo 	4,50
Bone broth	
Gazpacho andaluz 	4,50
Gazpacho (Andalusian cold vegetables soup:cucumber, pepper, tomato, garlic, olive oil) with garnishes	
Salmorejo cordobes con guarnición   	6,00
Salmorejo(tomato, bread, garlic and olive oil cold cream) with garnishes	

CARNES / MEATS

Solomillo de cerdo ibérico	18,00
Iberian pork sirloin steak	
 Pluma de cerdo ibérica	18,00
Iberian Pork Feather	
Abanico de cerdo ibérico	18,00
Grilled "secreto" (Iberian pork low shoulder cut)	
 Presas de cerdo ibérico	18,00
Iberian pork prey	
Chuleta de cerdo ibérica de castaña	15,00
Iberian pork chop	
Brocheta de solomillo no ibérico	13,00
Non-Iberian sirloin skewer	
Churrasco de cerdo no iberico	13,00
Non-Iberian Pork Churrasco	
Pincho de Pollo	10,00
Breaded chicken stick	
Pechuga de pollo	10,00
Grilled chicken fillet	
Churrasco de pollo	11,00
Chicken steak	
  Entrecot de ternera	25,00
Veal entrecôte	



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

CARNES / MEATS

 Chuletón de ternera añojo Yearling veal steak	25,00
 Solomillo de ternera añojo Yearling beef sirloin	25,00
 Lomo de ternera angus Angus beef loin	27,00
Chuletitas de cordero lechal Suckling lamb chops	17,00
Lagartito de cerdo ibérico Iberian pork rib-loin strip	18,00

SALSAS / SAUCES

A la pimienta verde "Sugerencia del Chef"    Green pepper sauce 'Chef recommends'	3,00
Al queso azul "Especialidad de Algar"   Algar special blue cheese sauce	3,00

CARNES EN SALSA / MEATS IN SAUCE

 Rabo de Toro Bull's Tail	18,00
Carrillada de cerdo ibérico en salsa Iberian pork cheeks in sauce	6,00 13,00
Codillo de cerdo a la cordobesa (estofado con cebolla, ajo, zanahorias) con patatas fritas   Cordoba-style pork knuckle (braised with onion, garlic and carrots) served with chips	16,00
 Paletilla de cabrito lechal en su jugo  Suckling goat in its own juice	27,00



VILLA DE ALGAR

RESTAURANTE

PESCADO / FISH

-  **Brocheta de rape, langostinos y champiñones y patatas panaderas**      14,00
Skewer of monkfish, prawns and mushrooms with roasted potatoes
-  **Merluza a la riojana con jamón, gambas, pimientos del piquillo y patatas panaderas cocidas**    18,00
Hake Rioja style with ham, prawns, piquillo peppers and boiled potatoes
- Lomo de rape en salsa de marisco, mejillones y langostinos**      16,00
Monkfish loin in seafood sauce with mussels and prawns
- Pez espada a la plancha**  13,00
Grilled swordfish
-  **Lomo de bacalao confitado a la naranja**  15,00
Confit cod loin with orange
-  **Calamar relleno en salsa con arroz negro**    22,00
Stuffed squid in sauce with black rice
- Calamar a la plancha**   20,00
Grilled squid

POSTRES / DESSERTS

- Tarta de Queso con Miel**   5,00
"Especialidad de Algar"
- Flan Casero**   4,00
Crème caramel
- Tocino de cielo**  4,00
Pudding made with egg yolk and syrup
- Crema de higo sobre helado**   4,00
Figs on ice cream
- Tarta de queso y chocolate blanco**    5,00
White chocolate cheesecake



VILLA DE ALGAR RESTAURANTE

POSTRES / DESSERTS

Tarta de pistacho    	5,00
Pistachio cake	
Tarta de galletas lotus    	4,50
Lotus Cookie Cake	
Tarta tres chocolates  	4,50
Three chocolate cake	
Mousse de chocolate negro  	4,00
Black chocolate mousse	
Mousse de chocolate blanco  	4,00
White chocolate mousse	

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	

SERVICIO / SERVICE

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



Suplemento de 6€ para clientes del Hotel con media pensión o pensión completa.

Suplement of 6€ for the guest on half-board and full-board.



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

Suplement of 10€ for the guest on half-board and full-board.



Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos