

Quien bien empieza...

€

	<u>½ Rcn.</u>	<u>Rcn.</u>
Arranque Roteño De la huerta Roteña: tomate, ajo, pimiento con AOVE	5,50	8,00
Ensaladilla rusa a la andaluza Patata machacada, AOVE, mayonesa y melva	5,50	8,00
Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo	12,00	19,50
Pan cristal con tomate y AOVE Pan de cristal tostado con tomate triturado y AOVE		4,75
Tosta de sardina ahumada Con pan malteado, crema agria y cebolla encurtida		7,00
Tosta de atún Semi mojama de atún rojo hecho en casa con crema de queso "Bucarito" y tomate en aceite		4,50
Gyozas de pringá Empanadillas al vapor rellenas de lo mejor del cocido y acompañadas de humus de sus garbanzos		9,00
Foie hecho en casa Hígado de pato cocido a baja temperatura con gelatina y acompañado de pan de especias y tostas caseras	11,00	20,00

Lo de aquí

Nuestro fish & chips Crujiente pavía de jugoso bacalao con patatas naturales y salsa holandesa	7,00	14,00
Croquetas cremosas de carabinero Croquetas crujientes y cremosas de carabineros con emulsión de su propio jugo	11,00 (10uds.)	16,50 (15 uds.)
Tortillitas de camarones		2,00 (Ud.)

Casa con corral, paraíso terrenal

Huevos rotos Un clásico, huevos de gallina campera con patatas encebolladas y jamón ibérico	12,00
Huevo a baja temperatura Gambas de cristal fritas con calamares de campo y huevo campero cocinado a baja temperatura, toque de kimchi	12,00

Verde que te quiero verde

€

Ensalada de langostinos, aguacate y mango

Brotos de hojas verdes con langostinos salteados en salsa de chili dulce, mango fresco y aguacate

12,00

Parrillada de verduras

Surtido de verduras a la plancha con toque de AOVE

10,00

Sopa de cebolla

Clásica sopa de cebolla con queso gratinado

8,00

Raw bar y mariscos

Tartar de atún toro de almadraba

Tartar de ventresca de atún rojo de almadraba, con trufa y ajo negro

18,50

Langostinos de Sanlúcar

Langostinos tigre D.O. Sanlúcar cocinados a su gusto al momento: plancha o cocidos

11,00 aprox 100 grs.

Gamba blanca

Cocinadas a su gusto al momento: plancha o cocidas

12,50 aprox 100 grs.

De las marismas del Guadalquivir (mínimo 2 personas)

Precio
por persona

Caldoso

Arroz bomba caldoso en olla con pescados de roca y langostinos

17,00

Arroz negro

Arroz bomba seco en paellera con calamar y su tinta

15,50

Meloso de corvina

Arroz bomba meloso en paellera con roteña, tacos de corvina y mejillones

17,00

Con bogavante

Arroz bomba meloso, caldoso o seco con bogavante

26,00

Dos mares

€

½ Rcn.

Rcn.

Mejillones de roca al estilo belga

Receta familiar de mejillones con puerros, mantequilla y vino blanco acompañados de patatas naturales crujientes

9,50 (400 gr.)

17,00 (700 gr.)

Urta a la Roteña

La auténtica salsa Roteña, con lomo de Urta sin espinas

18,00

Lomo de atún rojo de almadraba

El corte más clásico del atún, lomo de atún rojo de almadraba a la plancha acompañado de verduras salteadas

18,50

Ventresca de atún rojo de almadraba

Con solo un chorrito de AOVE y unas verduras salteadas, no necesita más...

22,00

Lubina o Dorada con AOVE

Pescado fresco de producción eco-sostenible de los Esteros de Trebujeña preparados a su gusto:

A la sal, "7 minutos", fritos (la pieza entera) o en tempura

50 €/Kg

Pregunte por los pescados, mariscos y moluscos frescos de la Bahía cocinados a la sal, horno, espalda o plancha.

Para los carnívoros

€

Solomillo de ternera

Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas naturales y pimientos asados

19,00

Lomo de vaca madurada

Lomo de cebón gallego madurado durante 40/45 días a la plancha con patatas fritas naturales y pimientos asados

16,00 (250gr.)

30,00 (500 gr.)

Chateaubriand

El mejor corte del solomillo a la plancha para compartir, acompañado de patatas fritas naturales, salsa bearnesa y mantequilla "Café de París"

40,00

Canelón

Pasta fresca al huevo rellena de boloñesa especiada al curry rojo y ras al hanut cubiertos con bechamel de leche de coco

14,00

1/4 Cordero lechal - Previo encargo (pedido a realizar 24 horas antes)

Acompañado de patatas fritas o asadas y bol de lechuga

19,50 kg

Servicio de pan:

1,20 € / cesta pequeña - 1,80 € / cesta grande

IVA INCLUIDO

HOTEL
DUQUE DE
NÁJERA




CÁDIZ
2 MARES
PROVINCIA DE CÁDIZ

... Mejor acaba

€

Locuras de chocolate

5,50

Bizcocho de jengibre, cremoso de chocolate con leche y fruta de la pasión, ganache de avellanas y chocolate blanco y coulant con corazón de caramelo

Tarta de queso

5,50

Cremosa tarta de queso con mango natural, crema de vainilla y mermelada de papaya

Milhojas de manzana

5,50

Crujiente hojaldre con manzana especiada y sabayón frío de vainilla

Dúo de almendras y chocolate

5,50

Dos versiones de la tarta de almendras, al brandy y con chocolate acompañadas de helado de tocino de cielo y crema inglesa

Placeres helados de la tierra

5,50

Helado de tintilla, helado de oloroso y chocolate con bizcocho de frutos secos y miel y tierra de caramelos y frutos secos

Chocolate sin azúcar *(Postre apto para diabéticos)*

4,50

Cremoso de chocolate blanco con base de frutos secos crujientes y fruta

IVA INCLUIDO



To start well...

	€	
	<u>½ Rcn.</u>	<u>Rcn.</u>
Arranque Roteño From Rota orchard: Tomato, garlic, pepper with pure olive oil	5,50	8,00
Potatoes salad Andalusian style Mashed potato, pure olive oil, mayonnaise and melva	5,50	8,00
Iberian ham “bellota” Rsva. D.O. Jabugo	12,00	19,50
Crystal bread with tomato and pure olive oil Toasted bread with crushed tomato and pure olive oil		4,75
Smoked sardine toast With malted bread, sour cream and pickled onion		7,00
Tuna Toast Homemade dried red tune with "Bucarito" cheese cream and tomato in oil		4,50
“Pringá” Gyozas Steamed dumplings stuffed with stew meat and accompanied by chickpeas hummus		9,00
Homemade foie-gras Duck liver cooked at low temperature with jelly and accompanied by gingerbread and homemade toasts	11,00	20,00

From here

Our fish and chips Crunchy cod in batter with potatoes and hollandaise sauce	7,00	14,00
Creamy giant red prawns croquettes Creamy giant red prawns croquettes with an emulsion of its own juice	11,00 (10 Uds)	16,50 (15 Uds.)
“Tortillitas de camarones” Fritter with tiny shrimps		2,00 (Ud.)

House with a yard, earthy paradise

“Broken” eggs Our traditional broken free-range eggs with onion, potatoes	12,00
Low temperature egg Prawns and squid with free-range eggs cooked at low temperature	12,00

Green, I want you green

€

Salad with king prawns, mango and avocado

Green salad with prawns sautéed in sweet chili sauce, fresh mango and avocado

12,00

Grilled vegetables

Assortment of grilled vegetables with a touch of extra virgin olive oil

10,00

Onion soup

Classic onion soup with gratin cheese

8,00

Raw bar and sea food

Tartar of almadraba tuna

Tartar of red almadraba tuna, trufa and black garlic

18,50

King Prawns

King Prawns from Sanlúcar, boiled or grilled at the moment

11,00 aprox 100 grs.

White Shrimps

White shrimps, boiled or grilled at the moment

12,50 aprox 100 grs.

Paellas (minimum 2 persons)

Price
per person

Soupy rice

Soupy rice in a pot with rock fish and king prawns

17,00

Black rice

Dry rice cooked in paella pan with calamari in its own ink sauce

15,50

With croacker

Mellow rice cooked in paella pan with "Roteña", croacker and mussels

17,00

With lobster

Rice with lobster, soupy or dry

26,00

Two Seas

	€	
	½ Rcn.	Rcn.
Rock mussels, Belgian style Mussels cooked the Belgian way with our family recipe (with leek, butter and white wine, and crispy French fries)	9,50 (400 gr.)	17,00 (700 gr.)
Seabream "roteña" style Seabream with traditional Rota sauce	18,00	
Red "almadraba" tuna sirloin The most classic cut of the tuna, loin with sautéed vegetables	18,50	
Red "almadraba" tuna belly With a drop of pure olive oil and sautéed vegetables, simple but delicious	22,00	
Sea-bass or Gilthead Fresh fish direct from the esteros of Trebujena", eco-sustainable environments, prepared your way: Cooked in salt, "7 minutes", deep fried in olive oil fish (whole fish)) or in tempura	50 €/Kg	

**Ask the waiter for our fresh fish and sea food from the Bay
cooked in salt, oven baked, grilled..**

For meat lovers

	€	
Beef sirloin Grilled beef sirloin with French fries and roasted peppers	19,00	
Matured beef tenderloin Grilled galician beef tenderloin matured for 40/45 days grilled with French fries and roasted peppers!	16,00 (250 gr)	30,00 (500 gr)
Chateaubriand The best beef cut, grilled sirloin to share with French fries, bearnaise sauce and butter "Café de Paris"	40,00	
Canellone Fresh egg pasta stuffed with Bolognese sauce with red curry and ras al habut and covered with coconut milk bechamel sauce	14,00	
1/4 suckling Lamb - On request (24 hours in advance) With French fries or boiled potatoes and bowl of lettuce	19,50 / kg	

Bread service:

1,20 € / small basket - 1,80 € / large basket

VAT INCLUDED

Desserts

€

Chocolate follies

5,50

Ginger cake with creamy milk chocolate and passion fruit, hazelnut and white chocolate ganache and coulant with caramel heart

Cheese cake

5,50

Creamy cheesecake with natural mango, vanilla cream and papaya jam

Apple millefeuille

5,50

Crispy puff pastry with spiced apple and cold vanilla sabayon

Almonds and chocolate duo

5,50

Two versions of the almond cake, with brandy and with chocolate, accompanied by egg yolk ice cream and English cream

Frozen pleasures from Rota

5,50

Tintilla ice cream, oloroso and chocolate ice cream with dried fruit and honey cake and land of candies and dried fruits

Unsweetened chocolate

4,50

(Dessert suitable for diabetics)

Creamy white chocolate with a base of crunchy nuts and fruit

VAT INCLUDED



crudos y mariscos Raw and seafood	tartar de atún toro de almadraba			x	x		x								
	ceviche de corvina				x			x							
	Ceviche de Corvina														
	Croaker Ceviche														
	langostinos de Sanlúcar														
	Gamba blanca														
ARROCES	Con verduras														
	With vegetables														
	Caldo de marisco												X	X	
	Juicy rice with seafood												X		
	Arroz o fideua negra												x		
	Black rice with calamaries and ali-oli												x		
	Meloso de corvina y mejillones con roteña												X	X	
	Mellow rice with meagre and mussels with Roteña												X		
	Con carabineros												x		
	With giant red shrimps												x		
	Con bogavante												X		
	With lobster												X		
	Mejillones de roca al estilo Belga												x	X	
	Mussels cooked the Belgian way												x		
	cocochas de bacalao												x		
													x		
	Urta a la roteña												x		
	Redbanded seabream Rota Style												x		
	lomo de a tun rojo de almadraba														
	ventresca de atun rojo de almadraba												x		
	Lubina o dorada con aceite de oliva virgen extra												X		
	Oven baked sea bass or gillthead with pure olive oil												X		
CARNES Meat dishes	Solomillo de ternera a la plancha														
	Grilled Beef sirloin steak														
	Lomo de vaca madurada														
	Loin of beef														
	chateaubriand														
	canelon	x	x					x		x			x		

x	El Alérgeno está presente./ The allergen is present
0	Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats or their crossbred varieties and derivatives
1	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macademia o nueces de Australia y productos derivados. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts or macadamia nuts Australia and derivatives.
2	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kg o 10 mg/ litro en términos S02 total. Sulphur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg. / Kg or 10 mg / liter S02 full terms.
3	y productos a base del alérgeno especificado./ and products of specified allergen

Esta información es para los 14 principales ingredientes alérgicos enumerados por la normativa europea en vigor (con la excepción de los ingredientes excluidos provisionalmente del presente Reglamento). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, no podemos excluir totalmente una presencia accidental de otros ingredientes alérgicos que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. La composición de los productos pueden estar sujetos a cambios, haremos nuestro mayor esfuerzo para actualizar éstos. El Grupo HACE (Hoteles Andaluces con Encanto) no será responsable de la inexactitud de la información facilitada por sus proveedores. Por favor, consultar siempre con el Maitre.

This information is for the 14 major allergenic ingredients listed by European regulations in force (with the exception of the ingredients provisionally excluded from this Regulation). They were compiled from data supplied by our suppliers on the composition of their products. However, we can not completely exclude an accidental presence of other allergenic ingredients that may arise during the manufacturing of food products from our suppliers or when used in the restaurant. The composition of the products may be subject to change, we will do our best to update them. The HACE Group will not be responsible for any inaccuracies in the information provided by its suppliers. Please always consult with the Maitre.