



## RESTAURANTE ISLA DE LEÓN

PLAZA INGENIERO LA CIERVA, 4 / 11010 CÁDIZ (SPAIN)

Tlf. +34 956 20 51 00 / Fax: +34 956 26 33 00

HOTELPLAYAVICTORIA@PALAFOXHOTELES.COM

JUNIO 2016

REAT: H-CA-00951  
MODALIDAD: CIUDAD

[www.palafoxhoteles.com](http://www.palafoxhoteles.com)



PALAFOX HOTELES

CARTA RESTAURANTE

ISLA DE LEÓN



## ENTRANTES

Steak tartar de Retinta a nuestra manera	14€
Sopa fresca de tomates y sandia con hierbabuena y mojama de Barbate	8€
Parrillada de verduras, huevo trufado a baja temperatura y salsa romesco	10€
Ensalada verde de langostinos, aguacate y queso fresco	12€
Tataki de atún rojo sobre ajo blanco cremoso y melón	12€
Carpaccio de pargo de nuestras costas, foie mi-cuit y turrón	14€
Lomos de caballa marinada en ensalada piriñaca	9€



## PLATOS PRINCIPALES

Lomo de corvina del Estrecho con almejas y langostinos de Sanlúcar	16€
Corte de atún rojo, mechado al romero, sobre alboronia	16€
Arroz con bogavante	19€
Lasaña de gambones gratinada con queso Payoyo	16€
Presa ibérica al natural con su jamón, cebolla y patata confitados	15€
Cordero ecológico de Olvera, sin trabajo, aromas de miel y tomillo-limón	18€
Lomo de Retinta al grill con migas y cremoso de patata asada	19€



## POSTRES

Torrija caramelizada sobre candié y crema helada de Pedro Ximénez Duquesa	6€
Bizcocho templado de chocolate y sorbete de mandarina	5€
Pastel de pestiños Al-Ándalus	5€
Tocino de cielo al Jerez oloroso y helados de fino marismeño y palo cortado	6€
Mojito sólido con espuma de chocolate blanco	5€
El histórico <i>crepe suzette</i> con helado de vainilla y azafrán	6€



## ESPECIALIDADES

Jamón de la sierra de Huelva con tapenade y pan de pueblo tostado, 100gr.	16€
Quesos de cabra Payoya de Villaluenga del Rosario, curado y al pimentón, 150gr.	10€
Nuestro frito gaditano	8€
Langostinos rayados con ajillo y guindilla, 6 unidades	16€
Almejas a la manzanilla fina de Sanlúcar, 500gr.	16€
Pescado de la Lonja de Cádiz, al horno o a la sal de flor, consulte gramaje del día	18€



## MENÚ PONIENTE

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE 27€ por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)



## MENÚ DEGUSTACIÓN LEVANTE

DOS ENTRANTES + PESCADO + CARNE + POSTRE 38€ por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)

MENÚ A ELEGIR POR NUESTRO CHEF PARA MESA COMPLETA.  
DISPONIBLE HASTA LAS 15.00 Y 22.00 HORAS

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS TIENEN EL IVA CORRESPONDIENTE INCLUIDO.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo. Muchas de nuestras preparaciones de cocina pueden contener trazas de frutos secos, huevo, gluten, productos lácteos, grasas animales etc. Por favor infórmenos al comenzar el servicio de cualquier alergia y/o intolerancia alimentaria que pudiera tener. Estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.