



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: 956 20 53 41

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ

TheFork

PARA COMPARTIR

* RECOMENDACIÓN

Jamón ibérico paletilla Joselito 100% pan con tomate de colgar (70 g)	29 €
* Tortillita de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad).....	6 €
* Croquetas Balneario de jamón ibérico y ave trufada (6 unidades).....	13,60 €
Dados de cazón (200 g) en bienmesabe con vinagre de jerez de reserva 25 años	12,50 €
Gildas de boquerón y anchoas (2 unidades)	8,90 €

ENTRANTES

* Crema de ajo blanco con tartar de vieiras (5 unidades) maceradas y brotes	15,20 €
Anchoas de salazón con jugo de pimientos asados (4 unidades).....	14 €
* Ensalada de radicchio, mango, aguacate y langostinos (5 unidades)	14,10 €
Huevos ecológicos (2 unidades) de El Valle, rotos con jamón ibérico	15 €
* Ensalada de tomate (300 g) de temporada, lomos de caballa (150 g) caletera y cebolla encurtida	11,50 €
Langostinos de Sanlúcar a la plancha o cocidos (100 g)	16 €
* Foie hecho en casa (125 g), componentes dulces y esencias de Jerez	21 €

PLATOS PRINCIPALES

Arroz al señorito de presa Ibérica, trigueros y setas de temporada (precio por persona, mínimo dos personas)	18,30 €
* Arroz con bogavante (precio por persona, mínimo 2 personas).....	30 €
Fideua negra de chocos y pescados de roca del litoral de Cádiz (precio por persona, mínimo 2 personas).....	22,30 €
* Corvina de anzuelo (200 g) al Jerez seco con almejas (100 g) y langostinos (3 ud.) con salicornias (espárragos de mar)	21,50 €
Dorada (300 g) con velouté de hinojo, refrito de ajos y esencia de pimentón choricero.....	22,75 €
Taco de bacalao (200 g) confitado sobre pisto gaditano y aire de ajo blanco	17,50 €
* Ventresca-toro (190 g) a la parrilla y toques de frutas deshidratadas.....	24 €
Carrillada de ternera Retinta (300 g) estofada al Jerez oloroso.....	14,85 €
Corte de entrecote raza Retinta (300 g) a la brasa, sal ahumada en escamas, parmentier trufado y polenta.....	25,75 €
Hamburguesa gourmet de vacuno Retinta (190 g) con queso Payoyo y patatas de la huerta Gaditana	15,90 €
Terrina de cordero de Grazalema (200 g) con salsa de naranja, miel y hierbabuena.....	21 €

NUESTROS PESCADOS DE ESTEROS (ASADOS, GRILL O A LA SAL)

Lubina kg	55 €
Dorada kg	55 €
Pargo kg	55 €

MENÚ PONIENTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Anchoas de salazón con jugo de pimientos asados
Ensalada de tomate de temporada, lomos de caballa caletera y cebolla encurtida
Foie hecho en casa, componentes dulces y esencias de Jerez
Dorada con velouté de hinojo, refrito de ajos y esencia de pimentón choricero
Bizcocho caliente de chocolate 70% con su helado de almendras de Medina
Panes artesanos, picos y una bebida por persona

Precio por persona 45 €

MENÚ LEVANTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Tortillita de camarones de salinas y gambas de cristal
Crema de ajo blanco con tartar de gambas blancas maceradas y brotes
Langostinos de Sanlúcar a la plancha o cocidos (100 g)
Ventresca-toro a la parrilla y toques de frutas deshidratadas (orejones, ciruelas con té)
Corte de entrecote raza Retinta a la brasa, sal ahumada en escamas, parmentier trufado y polenta
Mini tarta árabe, crema diplomática al Jerez y frutos de bayas frescas
Panes artesanos, picos y una bebida por persona

Precio por persona 55 €

POSTRES

Bizcocho caliente de chocolate 70% con su helado de almendras de Medina	7,50 €
Helado de té negro con toques de canela al licor de naranjas de Chiclana.....	7,50 €
Frutas frescas preparadas, bayas rojas naturales y sorbete de frambuesa	7,50 €
Ganache de chocolate blanco, mango y garrapiñada de pipas de calabaza	7,50 €
* Melón al vermuth blanco y sorbete de apio con yogur griego.....	7,50 €
Mini tarta árabe, crema diplomática al Jerez y frutos de bayas frescas	7,50 €
* Queso de la región (150 g), carne de membrillo, brotes y frutos secos.....	8,50 €
VARIEDAD DE HELADOS ARTESANALES.....	8,50 €
Oloroso, sorbete frambuesa, sorbete de apio con yogur, Pedro Ximénez con pasas, almendras Veganos: apio con manzana verde, espárragos blancos	

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1€

SI NO DESEA ESTE SERVICIO, COMUNÍQUELO AL CAMARERO

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.



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: 956 20 53 41

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ

TheFork

TO SHARE

* RECOMMENDATION

"Joselito" Iberico ham and toasted bread prepared with semi-dried tomatoes and olive oil (70 g)	29 €
* Shrimp fritter served with white glass shrimps (per unit)	6 €
* Iberico ham and truffled wildfowl croquettes (6 pcs)	13,60 €
Marinated dogfish bites (200 g) served with reserve sherry vinegar	12,50 €
Pickled and salt-cured anchovies on a cocktail stick (2 pcs).....	8,90 €

STARTERS

* Cream of ajoblanco soup, served with marinated scallop tartare (5 pcs) and shoots.....	15,20 €
Salted anchovies served in roasted pepper sauce (4 pcs)	14 €
* Radicchio, mango, avocado and langoustine salad (5 pcs)	14,10 €
Local free-range eggs (2 pcs), fried with potatoes and Iberico ham	15 €
* Seasonal tomato salad (300 g), fillet of mackerel (150 g) and pickled onions	11,50 €
Grilled or boiled Sanlúcar langoustines (100 g).....	16 €
* Homemade foie (125 g), served with sweetmeats and sherry essences.....	21 €

MAIN DISHES

Arròs a banda with tenderloin Iberico pork, green asparagus and wild mushrooms of the season (price per person, minimum two people)	18,30 €
* Rice with lobster (price per person, minimum 2 people)	30 €
"Fideuà" noodles with cuttlefish and local, freshly-caught fish, cooked with squid ink (price per person, minimum 2 people)	22,30 €
Freshly-caught meagre fish cooked (200 g) in dry sherry with clams (100 g), langoustines (3 pcs) and salicornia (sea asparagus).....	21,50 €
Gilthead bream(300 g), served with a fennel velouté, fried garlic and paprika essence	22,75 €
Cod confit steak (200 g) served with fried vegetable sauce and ajoblanco foam	17,50 €
* Grilled bluefin tuna (190g) garnished with dried fruits	24 €
Local beef jowls (300 g) braised in an Oloroso sherry sauce.....	14,85 €
Local beef entrecôte steak (300 g), grilled with smoked salt flakes and served with truffled parmentier potatoes and polenta...	25,75 €
Gourmet beef hamburger (190 g) with Payoyo cheese and local potato chips	15,90 €
Local lamb terrine (200 g) served with orange sauce, honey and mint.....	21 €

OUR ESTUARY-CAUGHT FISH (ROAST, GRILLED OR SALT-BAKED)

Sea bass kg	55 €
Gilthead bream kg	55 €
Seabream kg	55 €

PONIENTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Salted anchovies served in roasted pepper sauce	
Seasonal tomato salad, fillet of mackerel and pickled onions	
Homemade foie, served with sweetmeats and sherry essences	
Gilthead bream, served with a fennel velouté, fried garlic and paprika essence	
Hot 70% chocolate sponge, served with almond ice cream	
Assortment of farmhouse bread, breadsticks and one drink per person	
Price per person	45 €

LEVANTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Shrimp fritter served with white glass shrimps	
Cream of ajoblanco gazpacho soup, served with marinated white prawn tartare and shoots	
Grilled or boiled Sanlúcar langoustines (100 g)	
Grilled bluefin tuna garnished with dried fruits (dried apricots, plums with tea)	
Beef entrecôte steak, grilled with smoked salt flakes, served with truffled parmentier potatoes and polenta	
Smail Arabian cake, with sherry crème diplomat and fresh berry fruits	
Assortment of farmhouse bread, breadsticks and one drink per person	
Price per person	55 €

DESSERTS

Hot 70% chocolate sponge, served with almond ice cream	7,50 €
Black tea flavour ice cream with a touch of cinnamon and orange liqueur.....	7,50 €
Fresh fruit salad with red berries and raspberry sorbet.....	7,50 €
White chocolate ganache, served with mango and caramel coated pumpkin seeds.....	7,50 €
* Melon in white vermouth and celery sorbet with Greek yoghurt	7,50 €
Smail Arabian cake, with sherry crème diplomat and fresh berry fruits	7,50 €
* Local cheese (150 g), quince jelly, shoots and mixed nuts	8,50 €
HOMEMADE ICE CREAM SELECTION	7,50 €
Oloroso sherry, raspberry sorbet, celery sorbet with yoghurt, Pedro Ximenez with raisins, almond,	
Vegan: celery with green apple, white asparagus	

BREAD AND SNACKS 1€

IF YOU DO NOT REQUIRE THIS SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER

All prices include V.A.T.

In compliance with current health and safety regulations, all raw fish is frozen at -20° for 24 hours, and all cooked food is heated to 60° in the centre. Many of our dishes may contain traces of nut, egg, gluten, dairy products, animal fat, etc. Please inform us of any food allergy and / or intolerance you may have before ordering. We would be delighted to adapt to your needs



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: 956 20 53 41

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ

TheFork

ASSIETTES À PARTAGER

* RECOMMANDATION

Jambon ibérique dans l'épaule Joselito 100 %, pain et tomate de garde (70 g).....	29 €
* Galette frite aux petites crevettes de salines et crevettes blanches (unité)	6 €
* Croquettes Balneario au jambon ibérique et volaille à la truffe (6 croquettes)	13,60 €
Dés de requin "bienmesabe" (200 g) marinés au vinaigre de xérès 25 ans d'âge.....	12,50 €
Petite brochette d'anchois mariné et d'anchois au sel (2 unités).....	8,90 €

ENTRÉES

Crème d'ajo blanco, tartare de coquilles saint-jacques marinées et jeunes pousses (5 unités)	15,20 €
Anchois au sel, jus de poivrons grillés (4 unités)	14 €
* Salade de trévisse, mangue, avocat et crevettes (5 unités).....	14,10 €
(Œufs bio (2 unités) El Valle "rotos" au jambon ibérique.....	15 €
* Salade de tomates de saison (300 g), filets de maquereau de ligne (150 g) et oignons au vinaigre.....	11,50 €
Crevettes de Sanlúcar grillées ou cuites (100 g).....	16 €
* Foie gras maison (125 g), ingrédients sucrés et essences de Xérès	21 €

PLATS

Riz Señorito au poc ibérique, asperges vertes et champignons de saison (prix par personne, minimum deux personnes)...	18,30 €
* Riz au homard (prix par personne, minimum 2 personnes)	30 €
Fideua à l'encre de seiche, seiches et poissons de roche de la côte de Cadix (prix par personne, minimum 2 personnes) ...	22,30 €
* Maigre de ligne (200 g) au xérès sec, palourdes (100 g), crevettes (3 unités) et salicornes (asperges de mer).....	21,50 €
Daurade (300 g), velouté de fenouil, ail frit et essence de paprika fumé.....	22,75 €
Pavé de morue (200 g) confit sur ratatouille de Cadix et mousse légère d'ajo blanco.....	17,50 €
* Ventrèche de thon rouge (190 g) grillé et touches de fruits déshydratés	24 €
Ragoût de joue de bœuf Retinta (300 g) au xérès oloroso.....	14,85 €
Entrecôte de bœuf Retinta (300 g) grillé, cristaux de sel fumé, purée à la truffe et polenta.....	25,75 €
Burger gastronomique de bœuf retinta (190 g), fromage Payoyo et pommes de terre de Cadix.....	15,90 €
Terrine d'agneau de Grazalema (200 g), sauce à l'orange, miel et menthe.....	21 €

* NOS POISSONS DE L'ESTUAIRE (RÔTIS, GRILLÉS, EN CROÛTE DE SEL)

Bar kg	55 €
Daurade kg	55 €
Pagre kg	55 €

MENU PONIENTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Anchois au sel, jus de poivrons grillés
Salade de tomates de saison, filets de maquereau de ligne et oignons au vinaigre
Foie gras maison, ingrédients sucrés et essences de xérès
Daurade, velouté de fenouil, ail frit et essence de paprika fumé
Gâteau au chocolat 70 % chaud, glace aux amandes de Medina
Pains artisanaux, bâtonnets de pain picos et une boisson par personne

Prix par personne 45 €

MENU LEVANTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Galette frite aux petites crevettes de salines et crevettes blanches
Crème d'ajo blanco, tartare de crevettes blanches marinées et jeunes pousses
Crevettes de Sanlúcar grillées ou cuites (100 g)
Ventrèche de thon rouge grillé et touches de fruits déshydratés (abricots secs, pruneaux et thé)
Entrecôte de bœuf Retinta grillé, cristaux de sel fumé, purée à la truffe et polenta
Mini tarte arabe, crème diplomate au xérès et petits fruits frais
Pains artisanaux, bâtonnets de pain picos et une boisson par personne

Prix par personne 55 €

DESSERTS

Gâteau au chocolat 70 % chaud, glace aux amandes de Medina	7,50 €
Glace au thé noir aux notes de cannelle et à la liqueur d'orange de Chiclana	7,50 €
Fruits frais, baies rouges fraîches et sorbet à la framboise	7,50 €
Ganache au chocolat blanc, mangue et graines de courge caramélisées	7,50 €
*Melon au vermouth blanc, sorbet au céleri et yaourt grec.....	7,50 €
Mini tarte arabe, crème diplomate au xérès et petits fruits frais.....	7,50 €
* Fromage de la région (150 g), pâte de coing, jeunes pousses et fruits secs.....	8,50 €
NOS GLACES ARTISANALES.....	7,50 €
Vin Oloroso, sorbet à la framboise, sorbet au céleri et yaourt, vin doux Pedro Ximénez aux raisins secs, amandes Véganes: céleri à la pomme verte, asperges blanches	

PAIN ET BÂTONNETS DE PAIN PICOS 1€

SI VOUS NE DÉSIREZ PAS DE PAIN, VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR

Tous les prix indiqués s'entendent TVA comprise

Conformément à la réglementation sanitaire en vigueur, nous préparons nos poissons à cru après congélation à -20 °C pendant 24 heures et nous les cuisons à 60 °C à cœur. Dans nos cuisines, nous préparons de nombreux plats qui peuvent contenir des traces de fruits secs, d'œufs, de gluten, de produits laitiers, de graisses animales, etc. Veuillez nous faire part dès votre arrivée de vos allergies et /ou de vos restrictions alimentaires. Nous nous adapterons avec plaisir à tous vos besoins.



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: 956 20 53 41

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ

TheFork 

ZUM TEILEN

* EMPFEHLUNG

Iberischer 100% Joselito Vorderschinken, Brot mit Rispen-Tomatenaufstrich (70 g).....	29 €
* Pfannkuchlein mit Salinas-Sandgarnelen und weißen Krabben (Stück)	6 €
* „Balneario“-Kroketten aus iberischem Schinken und getrüffeltem Geflügel (6 Stück)	13,60 €
Hundshaiwürfel (200 g) in Marinade mit 25-jährigem Reserva-Sherryessig.....	12,50 €
Olive, Peperoni, marinierte und gesalzte Sardellen auf Zahnstocher (2 Stück).....	8,90 €

VORSPEISEN

* Knoblauchsuppe mit Tartar aus marinierten (5 Stück) Jakobsmuscheln und Sprossen	15,20 €
Gepökelte Sardellen mit gebratenem Paprikajus (4 Stück).....	14 €
* Salat mit Radicchio, Mango, Avocado und Kaisergranaten (5 Stück).....	14,10 €
El Valle Bio-Spiegeleier (2 Stück) mit iberischem Schinken	15 €
* Salat mit Tomaten der Saison (300 g), Lenden von Makrelen (150 g) aus der Lagune und Silberzwiebeln.....	11,50 €
Kaisergranaten aus Sanlúcar (100 g) vom Blech oder gekocht (100 g).....	16 €
* Hausgemachte Leberpastete (125 g), süße Zutaten und Sherryessenzen	21 €

HAUPTGERICHTE

„Señorito“-Reis mit iberischer Schweinelende, grünem Spargel und Pilzen der Saison (Preis pro Person, mindestens 2 Personen).....	18,30 €
* Reis mit Hummer (Preis pro Person, mindestens 2 Personen)	30 €
Schwarze „Fideuá“ (Nudeln in Fischsud) mit kleinen Tintenfischen und Felsenfischen von der Küste von Cádiz (Preis pro Person, mindestens 2 Personen).....	22,30 €
* Adlerfisch (geangelt) (200 g) an trockenem Sherry mit Venusmuscheln (100 g) und Kaisergranaten mit Queller (Meeresspargel)	21,50 €
Goldbrasse (300 g) mit Fenchelvelouté, frittiertem Knoblauch und „Choricero“-Paprikaessenz.....	22,75 €
Mariniertes Kabeljaustück (200 g) auf Cádiz-Gemüsebett und einem Hauch Knoblauchsuppe.....	17,50 €
* Thunfischbauch (Toro) (190 g) vom Blech mit einem Hauch getrockneter Früchte	24 €
Geschmorte Retinta-Kalbsbacke (300 g) an Oloroso Sherry.....	14,85 €
Retinta-Steak (300 g) vom Holzkohलगrill, Räuchersalzschnitten, Trüffelparmentier und Polenta	25,75 €
Gourmethamburger aus Retinta-Rindfleisch (190 g) mit Payoyo-Käse und Kartoffeln vom Gemüsegarten von Cádiz	15,90 €
Grazalema-Lammterrinen (200 g) mit Soße aus Orange, Honig und Minze.....	21 €

UNSERE LAGUNENFISCHE (GEBACKEN, VOM GRILL OR IM SALZMANTEL)

Seebarsch kg Seebarsch kg.....	55 €
Goldbrasse kg	55 €
Gemeine Meerbrasse kg.....	55 €

MENÜ PONIENTE (PREIS PRO PERSON, MINDESTENS 2 PERSONEN)

Gepökelte Sardellen mit gebratenem Paprikajus
Salat mit Tomaten der Saison, Lenden von Makrelen aus der Lagune und Silberzwiebeln
Hausgemachte Leberpastete, süße Zutaten und Sherryessenzen
Goldbrasse mit Fenchelvelouté, frittiertem Knoblauch und „Choricero“-Paprikaessenz
Warmer Schokokuchen (70 % Schokolade) mit Medina-Mandeleis
Hausgebackene Brote, Picos und ein Getränk pro Person

Preis pro person 45 €

MENÜ LEVANTE (PREIS PRO PERSON, MINDESTENS 2 PERSONEN)

Pfannkuchlein mit Salinas-Sandgarnelen und weißen Krabben
Knoblauchsuppe mit Tartar aus marinierten weißen Krabben und Sprossen
Kaisergranaten aus Sanlúcar vom Blech oder gekocht (100 g)
Thunfischbauch (Toro) vom Blech mit einem Hauch getrockneter Früchte (Aprikosen, Zwetschgen mit Tee)
Retinta-Steak vom Holzkohलगrill, Räuchersalzschnitten, Trüffelparmentier und Polenta
Arabisches Törtchen, Diplomatencreme an Sherry und frische Beeren
Hausgebackene Brote, Picos und ein Getränk pro Person

Preis pro person 55 €

NACHSPEISEN

Warmer Schokokuchen (70 % Schokolade) mit Medina-Mandeleis.....	7,50 €
Eis aus schwarzem Tee mit Zimthaus an Chiclana-Orangenlikör.....	7,50 €
Zubereitetes frisches Obst, frische rote Beeren und Himbeersorbet.....	7,50 €
Ganache aus weißer Schokolade, Mango und kandierten Kürbiskernen.....	7,50 €
* Honigmelone an weißem Vermouth und Selleriesorbet mit griechischem Joghurt	7,50 €
Arabisches Törtchen, Diplomatencreme an Sherry und frische Beeren.....	7,50 €
Käse aus der Region (150 g), Quittengelee, Sprossen und Trockenfrüchte	8,50 €
DIVERSE HAUSGEMACHTE EISSORTEN	7,50 €
Oloro, Himbeersorbet, Selleriesorbet mit Joghurt, Pedro Ximénez mit Rosinen, Mandeln Vegane Eissorten: Sellerie mit grünem Apfel, weißer Spargel	

BROT- UND PICOS-BEILAGE 1€

WENN DIESE BEILAGE NICHT GEWÜNSCHT IST, TEILEN SIE ES BITTE DEM KELLNER MIT

Alle angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

Laut der gültigen Gesundheitsvorschriften wird roher Fisch zum Verzehr 24 Stunden lang bei -20° tiefgefroren und gekochter Fisch auf 60° im Kern erwärmt. Viele unserer Zubereitungen können Spuren von Trockenfrüchten, Ei, Gluten, Milchprodukten, tierischen Fetten usw. enthalten. Teilen Sie uns bitte evtl. Allergien u. / o. Lebensmittelunverträglichkeiten gleich zu Beginn mit. Wir passen uns gerne Ihren Bedürfnissen an.