



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 2018

REAT: H-CA-00951
MODALIDAD: CIUDAD

www.palafoxhoteles.com



PALAFOX HOTELES

CARTA RESTAURANTE

ISLA DE LEÓN



ENTRANTES

Ajo verde marino con gambones curados _____	8,50 €
Canelones de carrillera Ibérica al vino tinto de Arcos _____	8,50 €
Carpaccio de langostinos con puré de cebollas moradas y aceite de katsuobushi _____	10,00 €
Endivias con mango, aguacate y salsa de yogur _____	8,50 €
Ensalada de langostinos y trucha de El Bosque marinada al Jamón Ibérico _____	10,00 €
Jardín de verduras con humus y tapenade _____	11,50 €
Salmorejo con migas de chicharrones de atún y polvo de Aceite de Oliva Virgen Extra _____	10,00 €
Tartar de atún con sorbete de manzana verde y salicornias (115 gr.) _____	*14,50 €
Terrina de foie hecho en casa, componentes dulces y esencias de Jerez _____	12,50 €



PLATOS PRINCIPALES

Arroz cremoso de calamares y almejas finas _____	12,50 €
Carrilladas de ternera retinta estofadas al Jerez Oloroso (300 gr.) _____	13,75 €
Chipirones asados, alioli de ajo negro y habas finas con jamón (300 gr.) _____	**19,00 €
Dorada con almejas plancha y esencia de pimiento choricero (500 gr.) _____	15,75 €
Fideuá de calamarcitos, langostinos y su alioli tradicional _____	12,50 €
Lomo de bacalo, carbón vegetal, queso Payoyo, manzanas y piñones (200 gr.) _____	*17,00 €
Terrina de lechazo con salsa de naranja y hierbabuena _____	17,00 €
Pasta fresca salteada con calamares y langostinos, zamburiñas y una salsa de vino Oloroso _____	12,50 €
Caballa marinada con cous cous de piriñaca (picadillo Gaditano) _____	12,50 €



POSTRES

Poleá con ciruelas confitadas en tajín y cutrons _____	5,50 €
Flan de leche condensada con tierra de huesitos _____	5,50 €
Melón al vermut blanco y sorbete de apio con yogur Griego _____	7,50 €
Mosaico de frutas naturales con fresas liofilizadas y sorbete de frutos rojos _____	5,50 €
Ganache de chocolate blanco, mango y garrapiñada de pipas de calabaza _____	5,50 €
Queso de la región, carne de membrillo, brotes y frutos secos _____	8,45 €
Tarta de queso y peras sobre galleta de pistachos con frutos de bayas _____	6,90 €
Torrija con sopa de Baileys _____	6,90 €



SUGERENCIAS

Almejas a la manzanilla fina de Sanlúcar (500 gr.) _____	16,00 €
Corte de entrecote raza retinta a la brasa, sal ahumada en escamas (300 gr.) _____	20,00 €
Corvina de anzuelo al Jerez, almejas y langostinos con espárragos de mar (300 gr.) _____	21,00 €
Jamón de la Sierra de Huelva con tomate especiado y pan de pueblo tostado (100 gr.) _____	19,00 €
Langostinos de Estero cocidos (250 gr.) _____	16,00 €
Tortillitas de camarones y algas (4 unidades) _____	10,00 €



MENÚ PONIENTE

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE _____ 29 € por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)



MENÚ DEGUSTACIÓN LEVANTE

ENTRANTE + PESCADO + CARNE + POSTRE _____ 39 € por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)

MENÚS DEGUSTACIÓN 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.

INCLUYE PAN, BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO).

* SUPLEMENTO DE 2,00€/PLATO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO.

** SUPLEMENTO 3,00€ / PLATO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO.

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.