



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: +34 956 205 100

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ (SPAIN)



Pinturas murales del Restaurante Isla de León
y de la zona de clientes del Hotel Playa Victoria

PARA COMPARTIR

Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad)	5,00 €
Croquetas "Balneario" (jamón y ave trufada o corvina del estrecho) (6 unidades)	9,00 €
Sashimi de salmón al café, tostadas de pan de aceitunas secas y cremoso de queso de Grazalema	15,00 €
Tomate azul, lomos de caballa caleteras (semi conserva) y cebolla roja encurtida	13,90 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico con pan con tomate	29,00 €

ENTRANTES

Salmorejo cremoso, caballa ahumada, frutos rojos y albahaca	10,50 €
Alcachofas confitadas en AOVE sobre salsa de "puchero gaditano" y emulsión de panceta Ibérica	11,50 €
Carpaccio de pulpo, vinagreta templada de temporada al vinagre solera de Jerez	16,50 €
Tallarines de pasta fresca a la amatriciana con ibérico rustido	12,50 €
Huevo ecológico de El Valle a baja temperatura, crema de zanahorias asadas y jamón de cerdo Duroc	12,50 €
Langostinos cocidos con salsa mariscada y helado de aguacate	15,00 €
Caballa del estrecho marinada y ligeramente especiada con sashimi Togaroshi sobre ajo blanco	16,50 €
Pimientos asados a la leña con boquerones en vinagre de Jerez y perlas de AOVE	10,75 €
Tartar de atún rojo con "arranque roteño" en helado, sandía y menta	15,25 €

PLATOS PRINCIPALES

Roulade de pollo de corral, vino tinto de Arcos y su crema de patatas confitadas	16,00 €
Arroz con bogavante (mínimo 2 pax)	28,00 €
Arroz bomba al horno con secreto ibérico y ave al tomillo	20,00 €
Arroz al señorito (mínimo 2 pax)	22,00 €
Lomo de atún rojo a la plancha, tomate confitado y mahonesa de ajo negro	20,00 €
Vitello tonnato de presa Ibérica con mahonesa de trufa, migas de jamón y gorgonzola	18,00 €
Jarrete de ternera rustido al horno, guiso de setas de temporada y su demi-glace con miel de Olvera	17,00 €
Solomillo retinta, parmentier de patatas chip y espárragos en salsa holandesa	25,00 €
Dorada, crumble de jabugo y crema de eneldo	25,00 €
Pargo al horno con mantequilla, espárragos de mar y germinados de crisantemos	24,00 €
Lomo de vaca vieja, parmentier de patatas chips y salsa de vino tinto de la tierra de Cádiz (Bordalesa)	25,00 €

NUESTROS PESCADOS DE ESTEROS (A LA SAL, AL HORNO, CON PICADILLO GADITANO)

Lubina kg	59,00 €
Dorada kg	49,00 €
Pargo kg	69,00 €

MENÚ PONIENTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad)
Croquetas "Balneario" (jamón y ave trufada o corvina del estrecho) (6 unidades)
Tomate azul, lomos de caballa caleteras (semi conserva) y cebolla roja encurtida
Arroz al señorito (mínimo 2 pax)
Tocino de cielo IGP con jerez oloroso, chip de café y su helado de nata doble, puré de arándanos y frambuesas
Panes artesanos, picos y una bebida por persona

Precio por persona 39,00€

MENÚ LEVANTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad)
Sashimi de salmón al café, tostadas de pan de aceitunas secas y cremoso de queso de Grazalema
Carpaccio de pulpo, vinagreta templada de temporada al vinagre solera de Jerez
Dorada, crumble de jabugo y crema de eneldo
o
Lomo de vaca vieja, parmentier de patatas chips y salsa de vino tinto de la tierra de Cádiz (Bordalesa)
Tarta de queso Payoyo, crumble de galletas de canela y helado de frutos rojos
Panes artesanos, picos y una bebida por persona

Precio por persona 49,00€

POSTRES

Fluido de chocolate negro, crema y helado de brownie al brandy	6,50 €
Tocino de cielo IGP con Jerez oloroso, chip de café y su helado de nata doble, puré de arándanos y frambuesas	6,50 €
Frutas de temporada elaboradas y presentadas, sorbete de mandarinas sanguinas	6,50 €
Nuestra selección de postres para compartir	12,00 €
Nuestros helados veganos artesanales (tomate con remolacha y apio con manzana Granny)	7,50 €
Hojaldre fino de mantequilla con manzana, vainilla helada y garrapiñada	6,50 €
Torrija de nata al Cointreau con sorbete de cítricos	6,50 €
Tarta de queso Payoyo, crumble de galletas de canela y helado de frutos rojos	7,50 €

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1,00€

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 -20º durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60ºC 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.

TO SHARE

Shrimp fritter served with white glass shrimps	5,00 €
"Balneario" croquettes (choice of ham and truffled wildfowl or meagre fish) (6 pcs)	9,00 €
Salmon sashimi with coffee, toasted dried olive bread and creamy Grazalema cheese	15,00 €
Blue tomatoes, semi-preserved mackerel fillets with pickled red onions	13,90 €
100% Acorn-fed Iberico ham served with bread prepared with tomato	29,00 €

STARTERS

Creamy salmorejo, smoked mackerel, red fruits and basil	10,50 €
Artichoke confit in EVOO, served on a bed of "puchero gaditano" sauce with an Iberico bacon emulsion	11,50 €
Octopus carpaccio, served with a seasonal warm vinaigrette made with sherry vinegar	16,50 €
Tagliatelle all'amatriciana with roast Iberico pork	12,50 €
Slow-cooked free-range egg served with cream of roasted carrots and Duroc pork ham	12,50 €
Langoustines cooked in a seafood sauce, served with avocado ice cream	15,00 €
Locally-caught mackerel, marinated and lightly spiced with shichimi togarashi, served with "ajoblanco" gazpacho	16,50 €
Roasted peppers with sherry vinegar marinated anchovies served with extra virgin olive oil caviar	10,75 €
Red tuna tartare with iced thick tomato soup, watermelon and mint	15,25 €

MAIN DISHES

Free-range chicken roulade, served with red wine and cream of potato confit	16,00 €
Rice with lobster (minimum 2 pax)	28,00 €
Iberian pork "secreto" and wildfowl with a hint of thyme, served with oven-cooked rice	20,00 €
Arròs a banda (minimum 2 pax)	22,00 €
Grilled bluefin tuna fillet served with tomato confit and black garlic mayonnaise	20,00 €
Tenderloin Iberico pork vitello tonnato, served with truffle mayonnaise, slivers of ham and gorgonzola	18,00 €
Oven roast veal shank, served with a seasonal wild mushroom stew and local honey demi-glace	17,00 €
Local veal sirloin steak, served with parmentier potato crisps and asparagus in Hollandaise sauce	25,00 €
Gilthead bream, served with Jabugo cured ham crumble and a dill cream sauce	25,00 €
Oven-baked seabream served with samphire and chrysanthemum greens	24,00 €
Well-matured beef tenderloin, served with parmentier potato crisps and a red wine sauce	25,00 €

FISH FROM OUR RESERVES (COOKED IN SALT, OVEN-BAKED WITH LOCAL PICADILLO)

Sea Bass kg	59,00 €
Gilthead bream kg	49,00 €
Seabream kg	69,00 €

PONIENTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Shrimp fritter served with white glass shrimps
"Balneario" croquettes (choice of ham and truffled wildfowl or meagre fish) (6 pcs)
Blue tomatoes, semi-preserved mackerel fillets with pickled red onions
Arròs a banda (minimum 2 pax)
Caramel egg custard served with oloroso sherry, coffee chips and double cream ice, blueberry and raspberry purée
Assortment of farmhouse bread, breadsticks and a drink

Price per person 39,00€

LEVANTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Shrimp fritter served with white glass shrimps
Salmon sashimi with coffee, toasted dried olive bread and creamy Grazalema cheese
Octopus carpaccio, served with a seasonal warm vinaigrette made with sherry vinegar
Gilthead bream, served with Jabugo cured ham crumble and a dill cream sauce
<i>or</i>
Well-matured beef tenderloin, served with parmentier potato crisps and a red wine sauce.
Payoyo cheesecake, cinnamon biscuit crumble and red fruit ice cream
Assortment of farmhouse bread, breadsticks and a drink

Price per person 49,00€

DESSERTS

Brandy fudge brownie ice cream served with liquid dark chocolate and custard	6,50 €
Caramel egg custard served with oloroso sherry, coffee chips and double cream ice, blueberry and raspberry purée	6,50 €
Seasonal fruit salad with a blood orange sorbet	6,50 €
Our selection of desserts to share	12,00 €
Our vegan artisan ice creams (tomato and beetroot or celery and Granny Smith apple)	7,50 €
Thin butter puff pastry with apple, vanilla ice and caramel coated almonds	6,50 €
French toast made with fresh cream and Cointreau, served with a citrus fruit sorbet	6,50 €
Payoyo cheesecake, cinnamon biscuit crumble and red fruit ice cream	7,50 €

BREAD AND SNACKS 1,00€

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

ASSIETTES À PARTAGER

Galette frite aux petites crevettes de salines et crevettes blanches	5,00 €
Croquettes "Balneario" (jambon et volaille truffée ou maigre du détroit) (6 croquettes)	9,00 €
Sashimi de saumon au café, pain grillé aux olives séchées et crème de fromage Grazalema	15,00 €
Tomate bleue, filets de maquereau de ligne (semi-conserve) et oignon violet au vinaigre	13,90 €
Jambon Bellota 100 % ibérique, pain à la tomate	29,00 €

ENTRÉES

Salmorejo crémeux, maquereau fumé, fruits rouges et basilic	10,50 €
Artichauts confits à l'huile d'olive vierge extra, sauce "puchero gaditano" et émulsion de lard ibérique	11,50 €
Carpaccio de poulpe, vinaigrette tiède de saison au vinaigre Xérès solera	16,50 €
Tagliatelles fraîches all'amatriciana, porc ibérique rôti	12,50 €
Œuf bio El Valle cuit à basse température, crème de carottes rôties et jambon de porc Duroc	12,50 €
Crevettes, sauce aux crustacés et glace à l'avocat	15,00 €
Maquereau du détroit mariné et légèrement épicé, sashimi tagaroshi et soupe froide ajo blanco	16,50 €
Poivrons grillés au feu de bois, anchois au vinaigre de Xérès (semi-conserve), perles d'huile d'olive vierge extra	10,75 €
Tartare de thon rouge, "arranque roteño" glacé, pastèque et menthe	15,25 €

PLATS

Roulade de poulet fermier, vin rouge d'Arcos et crème de pommes de terre confites	16,00 €
Riz au homard (minimum 2 personnes)	28,00 €
Riz bomba cuit au four, secreto de porc ibérique et volaille au thym	20,00 €
Riz Señorito (minimum 2 personnes)	22,00 €
Filet de thon à la plancha, tomate confite et mayonnaise à l'ail noir	20,00 €
Vitello tonnato de porc ibérique, mayonnaise à la truffe, miettes de jambon et gorgonzola	18,00 €
Jarret de bœuf rôti au four, mijoté de champignons de saison, demi-glace au miel d'Olvera	17,00 €
Filet de bœuf Retinta, purée de pommes de terre chips et asperges en sauce hollandaise	25,00 €
Daurade, crumble de jambon de Jabugo et crème d'aneth	25,00 €
Pagre rôti au beurre, salicornes et graines germées de chrysanthème	24,00 €
Faux-filet de viande de bœuf maturée, purée de pommes de terre chips, sauce bordelaise au vin rouge de Cadix	25,00 €

NOS POISSONS D'ESTUAIRE (CUITS EN CROÛTE DE SEL, AU FOUR, SERVIS AVEC LE PICADILLO DE CADIX)

Bar kg	59,00 €
Daurade kg	49,00 €
Pagre kg	69,00 €

MENU PONIENTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Galette frite aux petites crevettes de salines et crevettes blanches
Croquettes "Balneario" (jambon et volaille truffée ou maigre du détroit) (6 croquettes)
Tomate bleue, filets de maquereau de ligne (semi-conserve) et oignon violet au vinaigre
Riz Señorito (minimum 2 personnes)
Tocino de vielo IGP au vin Jerez oloroso, chips de café, glace à la crème double, purée de myrtilles et framboises
Pains artisanaux, bâtonnets de pain picos et une boisson

Prix par personne 39,00€

MENU LEVANTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Galette frite aux petites crevettes de salines et crevettes blanches
Sashimi de saumon au café, pain grillé aux olives séchées et crème de fromage Grazalema
Carpaccio de poulpe, vinaigrette tiède de saison au vinaigre Xérès solera
Daurade, crumble de jambon de Jabugo et crème d'aneth
<i>ou</i>
Faux-filet de viande de bœuf maturée, purée de pommes de terre chips, sauce bordelaise au vin rouge de Cadix
Tarte au fromage Payoyo, crumble de biscuits à la cannelle, glace aux fruits rouges
Pains artisanaux, bâtonnets de pain picos et une boisson

Prix par personne 49,00€

DESSERTS

Coulant au chocolat noir, crème et glace au brownie au brandy	6,50 €
Tocino de vielo IGP au vin Jerez oloroso, chips de café, glace à la crème double, purée de myrtilles et framboises	6,50 €
Dessert aux fruits de saison, sorbet à la mandarine sanguine	6,50 €
Notre choix de desserts à partager	12,00 €
Nos glaces véganes artisanales (tomate et betterave, céleri et pomme granny smith)	7,50 €
Feuilleté fin au beurre et à la pomme, glace à la vanille et amandes caramélisées	6,50 €
Pain perdu à la crème au cointreau, sorbet aux agrumes	6,50 €
Tarte au fromage Payoyo, crumble de biscuits à la cannelle, glace aux fruits rouges	7,50 €

PAIN ET BÂTONNETS DE PAIN PICOS 1,00€

SIVOUS 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.

ZUM TEILEN

Pfannkuchlein mit Salinas-Sand- und atlantischen weißen Garnelen	5,00 €
„Balneario“-Kroketten (Schinken und getrüffelt Geflügel oder Adlerfisch von der Meerenge) (6 Stück)	9,00 €
Lachs-Sashimi an Kaffee, Toastbrot mit getrockneten Oliven und Grazalema Käsecreme	15,00 €
Blaue Tomaten, Lenden von Makrelen aus der Lagune (Halbkonzerve) und eingelegte rote Zwiebeln	13,90 €
Iberischer Schinken aus 100%iger Eichelzucht mit Brot mit Tomate	29,00 €

VORSPEISEN

Cremige Salmorejo (kalte andalusische Suppe), geräucherte Makrele, rote Früchte und Basilikum	10,50 €
In nativem Olivenöl extra konfitierte Artischocken an „Eintopf aus Cádiz“-Soße und iberische Speckemulsion	11,50 €
Kraken-Carpaccio, temperierte Vinaigrette der Saison an Solera-Jerez-Essig	16,50 €
FrISChe Amatriciana (Tomate mit Speck) Tallarini, gerösteter Ibérico-Schinken	12,50 €
El Valle Bio-Ei bei Niedrigtemperatur, Creme aus gebackenen Karotten und Duroc-Schweineschinken	12,50 €
Gekochte Kaisergranaten mit Meeresfrüchtesoße und Avocado-Eis	15,00 €
Marinierte und leicht mit Sashimi Tagaroshi gewürzte Makrele aus der Straße von Gibraltar auf Knoblauchsuppe	16,50 €
Gebratene Paprika vom Holzkohlengrill mit in Jerez Essig eingelegten Sardellen (Halbkonzerve), Perlen aus nativem Olivenöl extra	10,75 €
Roter Thunfischtartar mit „Arranque roteño“ (Tomaten, Brot, Paprika, Schnittlauch, Knoblauch, Olivenöl) als Eis, Wassermelone und Minze	15,25 €

HAUPTGERICHTE

Roulade vom Freilandhuhn, Rotwein von Arcos und Creme konfitierter Kartoffeln	16,00 €
Reis mit Hummer (mindestens 2 Personen)	28,00 €
Bomba-Reis aus dem Backofen mit iberischem Schweinefleisch (Secreto) und Thymiangeflügel	20,00 €
„Señorito“-Reis (mindestens 2 Personen)	22,00 €
Lende vom roten Thunfisch vom Blech, kandierte Tomaten und Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch	20,00 €
Vitello Tonnato aus iberischer Schweinelende mit Trüffelmayonnaise, Schinkenspäne und Gorgonzola	18,00 €
Im Backofen geröstete Rinderkeule, Gericht aus Pilzen der Saison und sein Demi Glace mit Olvera-Honig	17,00 €
Retinta-Filet, Kartoffelchips-Parmentier und Spargel mit holländischer Soße	25,00 €
Goldbrasse, Jabugo-Schinken-Crumble und Dillcreme	25,00 €
Gemeine Meerbrasse aus dem Backofen mit Butter, Meeresspargel und Speisechrysanthemenkeime	24,00 €
Gereifte Lende vom alten Rind, Kartoffelchips-Parmentier und Rotweinsauce aus der Region Cádiz (Bordelaise-Soße)	25,00 €

UNSERE LAGUNENFISCHE (IM SALZMANTEL, AUS DEM BACKOFEN, MIT HACKBEILAGE AUS CADIZ)

Seebarsch kg	59,00 €
Goldbrasse kg	49,00 €
Gemeine Meerbrasse kg	69,00 €

MENÜ PONIENTE (PREIS PRO PERSON, MINDESTENS 2 PERSONEN)

Pfannkuchlein mit Salinas-Sand- und atlantischen weißen Garnelen „Balneario“-Kroketten (Schinken und getrüffelt Geflügel oder Adlerfisch von der Meerenge) (6 Stück) Blaue Tomaten, Lenden von Makrelen aus der Lagune (Halbkonzerve) und eingelegte rote Zwiebeln „Señorito“-Reis (mindestens 2 Personen) „Tocino de Cielo“ (Eierdessert, g. g. A.) mit Oloroso-Sherry, Kaffeechip und doppeltes Sahneeis, pürierte Blau- und Himbeeren Hausgebackene Brote, Picos und ein Getränk	Preis pro person 39,00€
---	-------------------------------

MENÜ LEVANTE (PREIS PRO PERSON, MINDESTENS 2 PERSONEN)

Pfannkuchlein mit Salinas-Sand- und atlantischen weißen Garnelen Lachs-Sashimi an Kaffee, Toastbrot mit getrockneten Oliven und Grazalema Käsecreme Kraken-Carpaccio, temperierte Vinaigrette der Saison an Solera-Jerez-Essig Goldbrasse, Jabugo-Schinken-Crumble und Dillcreme <i>oder</i> Gereifte Lende vom alten Rind, Kartoffelchips-Parmentier und Rotweinsauce aus der Region Cádiz (Bordelaise-Soße) Payoyo-Käsekuchen, Zimtkeks-Crumble und Eis aus roten Früchten Hausgebackene Brote, Picos und ein Getränk	Preis pro person 49,00€
--	-------------------------------

NACHSPEISEN

Fluid aus dunkler Schokolade, Creme und Brownie-Eis an Brandy	6,50 €
„Tocino de Cielo“ (Eierdessert, g. g. A.) mit Oloroso-Sherry, Kaffeechip und doppeltes Sahneeis, pürierte Blau- und Himbeeren	6,50 €
Zubereitetes und angerichtetes Obst, Blutmandarinensorbet	6,50 €
Unsere Auswahl an Nachspeisen zum Teilen	12,00 €
Unsere hausgemachten veganen Eissorten (Tomate mit Rote Bete und Sellerie mit Granny Smith Apfel)	7,50 €
Feiner Butterblätterteig mit Apfel, Vanilleeis mit Zuckermanteln	6,50 €
Karamellisierte Arme Ritter an Cointreau mit Zitrusfrüchtesorbet	6,50 €
Payoyo-Käsekuchen, Zimtkeks-Crumble und Eis aus roten Früchten	7,50 €

BROT- UND PICOS-BEILAGE 1,00€

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.