



PALAFOX HOTELES

www.palafoxhoteles.com



TLF: 956 20 53 41

GLORIETA ANA ORANTES, 4 · 11010 CÁDIZ

TheFork 

PARA COMPARTIR

* RECOMENDACIÓN

Jamón ibérico 100%, pan con tomates de colgar	29 €
Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad).....	6 €
* Croquetas Balneario de jamón Ibérico y ave trufada (6 o 12 unidades)	8 € / 15 €
Dados de rape en bienmesabe	20 €
* Tomate azul, lomos de caballa caleteras y cebolla roja encurtida.....	14 €
Ensaladilla con gambas al ajillo y sus camarones fritos	12,75 €
Patatas bravas gaditanas (salsa brava casera, cebollino y alioli de ajo negro)	9,50 €

ENTRANTES

* Salmorejo cremoso, caballa gaditana ahumada, sandía en soja y aceite de sésamo	10,50 €
* Crema de ajo blanco con tartar de gambas blancas maceradas y brotes.....	21,75 €
Canelón de carrilleras ibéricas al Jerez oloroso, bechamel de foie y trufas (2 unidades)	12,50 €
* Carpaccio de gamba roja (quisquilla de Almería/ Motril), vinagreta de azafrán y perlas de AOVE.....	25 €
Pasta fresca al ajillo con almejas y langostinos.....	13,75 €
Huevos ecológicos de El Valle, rotos con jamón Ibérico	15 €
Langostinos de Sanlúcar a la plancha o cocidos (100 gr.)	16 €
Pimientos asados al carbón con burrata y chip de Ibérico	10,75 €

PLATOS PRINCIPALES

* Arroz con bogavante (precio por persona, mínimo 2 personas).....	28 €
Arroz al señorito de pescados y mariscos (precio por persona, mínimo 2 personas)	21,50 €
Arroz negro con alioli suave (precio por persona, mínimo 2 personas).....	21,50 €
Lomo de atún rojo a la plancha, verduras en soja y mahonesa de algas.....	20 €
Taco de bacalao confitado sobre pisto gaditano y aire de ajo blanco	22 €
* Pargo al horno con mantequilla, espárragos de mar y germinados de crisantemos.....	25 €
Hamburguesa gourmet de vacuno retinta con queso Payoyo y patatas de la huerta gaditana	15,90 €
Presa ibérica a la parrilla, parmentier de chicharrones y manteca colorá	21,75 €
Solomillo retinta, parmentier de patatas chip y espárragos en salsa holandesa	24,90 €
Lomo de vaca retinta, parmentier de patatas chips y salsa de vino tinto de la tierra de Cádiz.....	25,75 €

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

Lubina kg.	50 €
Dorada kg.	50 €
Pargo kg.	50 €

MENÚ PONIENTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad)	
Croquetas “Balneario” (6 unidades)	
Tomate azul, lomos de caballa caleteras 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	45 €

MENÚ LEVANTE (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Tortillitas de camarones de salinas y gambas de cristal (unidad)	
Sashimi de atún al café, tostadas de pan de aceitunas secas y cremoso de queso de Grazalema	
Carpaccio de gamba roja, vinagreta de azafrán y perlas de AOVE	
Pargo al horno con mantequilla, espárragos de mar y germinados de crisantemos	
o	
Lomo de vaca vieja, parmentier de patatas chips y salsa de vino tinto de la tierra de Cádiz (bordalesa)	
Tarta de queso Payoyo cremosa con helado de frutos rojos artesanal	
Panes artesanos, picos y una bebida por persona	
Precio por persona	55 €

POSTRES

Fluido de chocolate negro, crema y helado de brownie al brandy.....	7,50 €
Nuestros helados veganos artesanales (solicite degustación).....	8 €
* Tarta de queso Payoyo cremosa con helado de frutos rojos artesanal.....	8 €
Tarta de limón.....	9 €
Mosaico de frutas naturales elaboradas con sorbete de frambuesa y cereza	9 €
Manzana Golden sobre hojaldre templado y su helado de manzana ácida	9 €
* Para compartir: suspiros de chocolate y naranja al cointreau.....	12 €

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 -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

* RECOMMENDATION

100% iberico ham, served with bread and semi-dried tomatoes	29,00 €
Shrimp fritter served with white glass shrimps	6,00 €
* Iberico ham and truffled wildfowl croquettes (6 or 12 pcs)	8 € / 15€
Marinated monkfish bites	20,00 €
* Blue tomatoes, mackerel fillets and pickled red onions.....	14,00 €
Russian salad with garlic prawns and fried shrimps.....	12,75 €
Patatas bravas with homemade brava sauce, chives and black garlic mayonnaise	9,50 €

STARTERS

* Creamy salmorejo served with local smoked mackerel, watermelon in soy sauce and sesame oil.....	10,50 €
* Cream of ajoblanco gazpacho soup, served with marinated white prawn tartare and shoots.....	21,75 €
Cannelloni filled with iberico pork cheeks cooked in oloroso sherry with foie gras and truffles (2 pcs)	12,50 €
* Red shrimp carpaccio with a saffron vinaigrette and EVOO pearls.....	25,00 €
Garlic pasta fresca with clams and langoustines.....	13,75 €
Local free-range eggs, fried with potatoes and Iberico ham	15,00 €
Local langoustines, grilled or boiled (100g)	16,00 €
Charcoal roasted peppers served with burrata and Iberico chips.....	10,75 €

MAIN DISHES

* Rice with lobster (price per person, minimum 2 pax)	28,00 €
Arròs a banda with fish and seafood (price per person, minimum 2 pax)	21,50 €
Arròs negre (squid with rice cooked in squid ink) served with mild garlic mayonnaise (price per person, minimum 2 pax)	21,50 €
Grilled bluefin tuna fillet, served with vegetables in soy sauce and seaweed mayonnaise.....	20,00 €
Cod confit steak served with fried vegetable sauce and ajoblanco gazpacho foam.....	22,00 €
* Oven-baked seabream served with samphire and chrysanthemum greens.....	25,00 €
Gourmet beef hamburger with Payoyo cheese and local potato chips	15,90 €
Grilled tenderloin iberico pork, served with fried belly pork parmentier and manteca colorá	21,75 €
Local veal sirloin steak, served with potato crisp parmentier and asparagus in Hollandaise sauce.....	24,90 €
Local beef sirloin, served with potato crisp parmentier and a local red wine sauce.....	25,75 €

* FISH FROM OUR RESERVES (ROAST, GRILLED OR SALT-BAKED)

Sea bass kg.	50,00 €
Gilthead bream kg.	50,00 €
Seabream kg.	50,00 €

PONIENTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Shrimp fritter served with white glass shrimps	
Iberico ham and truffled wildfowl croquettes (6 pcs)	
Blue tomatoes, mackerel fillets and 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 one drink per person	
Price per person	45 €

LEVANTE MENU (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)

Shrimp fritter served with white glass shrimps	
Tuna sashimi with coffee, toasted dried olive bread and creamy Grazalema cheese	
Red shrimp carpaccio with a saffron vinaigrette and EVOO pearls	
Oven-baked seabream served with samphire and chrysanthemum greens	
<i>or</i>	
Well-matured beef tenderloin, served with parmentier potato crisps and a local red wine sauce.	
Creamy Payoyo cheese cheesecake served with homemade red fruit ice cream	
Assortment of farmhouse bread, breadsticks and one drink per person	
Price per person	55 €

DESSERTS

Brandy fudge brownie ice cream served with liquid dark chocolate and custard	7,50 €
"Our homemade vegan ice creams; please ask your waiter to try them"	8 €
* Creamy Payoyo cheese cheesecake served with homemade red fruit ice cream	8 €
Lemon tart.....	9 €
Fresh fruit mosaic served with a raspberry and cherry sorbet	9 €
Warm Golden Delicious apple pastry served with bitter apple ice cream.....	9 €
* To share: chocolate delights and orange au Cointreau)	12 €

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

ASSIETTES À PARTAGER

* RECOMMANDATION

Jambon 100 % ibérique, pain et tomates de garde	29 €
Galettes frites aux petites crevettes de salines et crevettes blanches (unité)	6 €
* Croquettes Balneario au jambon ibérique et volaille à la truffe (6 ou 12 croquettes)	8 € / 15 €
Dés de lotte sur bienmesabe	20 €
* Tomate bleue, filets de maquereau de ligne et oignon violet au vinaigre	14 €
Macédoine aux crevettes à l'ail et petites crevettes frites.....	12,75 €
Pommes de terre bravas de Cadix (sauce piquante maison, ciboulette et aioli à l'ail noir)	9,50 €

ENTRÉES

* Salmorejo crémeux, maquereau fumé de Cadix, pastèque au soja et huile de sésame	10,50 €
* Crème d'ajo blanco, tartare de crevettes blanches marinées et jeunes pousses	21,75 €
Cannelloni farci aux joues de porc ibérique au vin Jerez oloroso, béchamel au foie gras et à la truffe (2 cannellonis)	12,50 €
* Carpaccio de crevette rouge (quisquilla de Almeria / Motril rouge), vinaigrette au safran et perles d'huile d'olive vierge extra	25 €
Pâtes fraîches à l'ail, palourdes et crevettes	13,75 €
"(Eufs bio El Valle, ""rotos"" au jambon ibérique"	15 €
Crevettes de Sanlúcar grillées ou cuites (100 g)	16 €
Poivrons grillés au feu de bois, burrata et chips de charcuterie ibérique	10,75 €

PLATS

* Riz au homard (prix par personne, minimum 2 personnes)	28 €
Riz du señorito aux poissons et fruits de mer (prix par personne, minimum 2 personnes)	21,50 €
Riz noir et aioli doux (prix par personne, minimum 2 personnes)	21,50 €
Filet de thon rouge à la plancha, légumes au soja et mayonnaise aux algues	20 €
Pavé de morue confit sur ratatouille de Cadix et mousse légère d'ajo blanco	22 €
* Pagre rôti au beurre, salicornes et graines germées de chrysanthème	25 €
Burger gastronomique de bœuf relinta, fromage Payoyo et pommes de terre de Cadix.....	15,90 €
Pièce de porc ibérique, parmentier de fritons et manteca colorá	21,75 €
Filet de bœuf Retinta, purée de pommes de terre et asperges en sauce hollandaise	24,90 €
Faux-filet de bœuf relinta, purée de pommes de terre chips, sauce au vin rouge de Cadix.....	25,75 €

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

Bar kg.	50 €
Daurade kg.	50 €
Pagre kg.	50 €

MENU PONIENTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Galettes frites aux petites crevettes de salines et crevettes blanches (unité)	
Croquettes “Balneario” (6 unités)	
Tomate bleue, filets de maquereau de ligne et oignon violet au vinaigre	
Riz du señorito (minimum 2 personnes)	
Tocino de cielo 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 par personne	
Prix par personne	45 €

MENU LEVANTE (PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

Galettes frites aux petites crevettes de salines et crevettes blanches (unité)	
Sashimi de thon au café, pain grillé aux olives séchées et crème de fromage Grazalema	
Carpaccio de crevettes rouges, vinaigrette au safran et perles d'huile d'olive vierge extra.	
Pagre rôti au beurre, salicornes et graines germées de chrysanthème	
<i>ou</i>	
Faux-filet de viande de bœuf maturée, purée de pommes de terre chips, sauce au vin rouge de Cadix (bordelaise)	
Tarte au fromage Payoyo crémeuse, glace artisanale aux fruits rouges	
Pains artisanaux, bâtonnets de pain picos et une boisson par personne	
Prix par personne	55 €

DESSERTS

Coulant au chocolat noir, crème et glace au brownie au brandy.....	7,50 €
Nos glaces véganes artisanales, demandez notre dégustation	8 €
* Tarte au fromage Payoyo crémeuse, glace artisanale aux fruits rouges.....	8 €
Tarte au citron.....	9 €
Mosaïque de fruits naturels à base de sorbet framboise et cerise	9 €
Pomme Golden sur feuilleté tiède et glace à la pomme acide.....	9 €
* À partager : suspiros au chocolat et orange au cointreau.....	12 €

PAIN ET BÂTONNETS DE PAIN PICOS 1€

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

* EMPFEHLUNG

Schinken 100 % vom iberischen Schwein, Brot mit getrockneten Tomaten29 €
Pfannkuchlein mit Salinas-Sandgarnelen und weißen Garnelen (Stück).....6 €
* „Balneario“-Kroketten aus iberischem Schinken und getrüffelt*em* Geflügel (6 oder 12 Stück)..... 8 € / 15 €
Frittierte Seeteufelwürfel20 €
* Blaue Tomaten, Lenden von Makrelen aus der Lagune und eingelegte rote Zwiebeln..... 14 €
Gemüsesalat mit Knoblauchkrabben und frittierten Sandgarnelen 12,75 €
Kartoffeln mit scharfer Soße nach Cádiz-Art (hausgemachte scharfe Soße, Schnittlauch und schwarze Aioli-Soße).... 9,50 €

VORSPEISEN

* Cremige Salmorejo (kalte andalusische Tomatensuppe), geräucherte Makrele aus Cádiz, Wassermelone in Sojasoße und Sesamkernöl..... 10,50 €
* Knoblauchsuppe mit Tartar aus marinierten weißen Garnelen und Sprossen..... 21,75 €
Große Canelloni mit Backe vom iberischen Schwein an Oloroso-Sherry, Foie- und Trüffelbechamel (2 Stück)..... 12,50 €
* Carpaccio aus roten Garnelen (rote Sandgarnelen aus Almería / Motril), Safranvinaigrette und Perlen aus nativem Olivenöl extra.....25 €
Frische Pasta an Knoblauch mit Venusmuscheln und Kaisergranaten..... 13,75 €
El Valle Bio-Spiegeleier mit iberischem Schinken 15 €
Kaisergranaten aus Sanlúcar vom Blech oder gekocht (100 g) 16 €
Auf Holzkohle gebratene Paprikaschoten mit Burrata und Chips vom iberischen Schwein..... 10,75 €

HAUPTGERICHTE

* Reis mit Hummer (preis pro Person, mindestens 2 Personen)28 €
„Señorito“-Reis mit Fisch und Meeresfrüchten (preis pro Person, mindestens 2 Personen)..... 21,50 €
Schwarzer Reis mit zarter Aioli-Soße (preis pro Person, mindestens 2 Personen) 21,50 €
Lende vom roten Thunfisch vom Blech, Gemüse mit Sojasoße und Mayonnaise aus Algen20 €
Marinierter Kabeljauwürfel auf Cádiz-Gemüsebett und einem Hauch Knoblauchsuppe22 €
* Gemeine Meerbrasse aus dem Backofen mit Butter, Meeresspargel und Speisechrysanthemenkeime.....25 €
Gourmethamburger aus Retinta-Rindfleisch mit Payoyo-Käse und Kartoffeln vom Gemüsegarten von Cádiz..... 15,90 €
Iberische Schweinelende vom Grill, Griebenparmentier und rotes Schmalz..... 21,75 €
Retinta-Filet, Kartoffelchip-Parmentier und Spargel an holländischer Soße 24,90 €
Lende vom Retinta-Rind, Kartoffelchips-Parmentier und Rotweins*o*ße aus der Region Cádiz 25,75 €

* UNSERE LAGUNENFISCHE (GEBACKEN, VOM GRILL, IM SALZMANTEL)

Seebarsch kg Seebarsch kg.50 €
Goldbrasse kg.50 €
Gemeine Meerbrasse kg.50 €

MENÜ PONIENTE (PREIS PRO PERSON, MINDESTENS 2 PERSONEN)

Pfannkuchlein mit Salinas-Sandgarnelen und weißen Garnelen (Stück)
„Balneario“-Kroketten (6 Stück)
Blaue Tomaten, Lenden von Makrelen aus der Lagune und eingelegte rote Zwiebeln
„Señorito“-Reis (mindestens 2 Personen)
„Tocino de Cielo“ (Eierdessert, g. g. A.) mit Oloroso-Sherry, Kaffeechip und doppeltem Sahneeis, pürierte Blau- und Himbeeren
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 Garnelen (Stück)
Thunfisch-Sashimi an Kaffee, Toastbrot mit getrockneten Oliven und Grazalema Käsecreme.
Carpaccio aus roten Garnelen, Safranvinaigrette und Perlen aus nativem Olivenöl extra.
Gemeine Meerbrasse aus dem Backofen mit Butter, Meeresspargel und Speisechrysanthemenkeime
oder
Gereifte Lende vom alten Rind, Kartoffelchips-Parmentier und Rotweins*o*ße aus der Region Cádiz (Bordelaise-Soße)
Käsekuchen mit cremigem Payoyokäse mit hausgemachtem Eis aus roten Früchten
Hausgebackene Brote, Picos und ein Getränk pro Person

Preis pro person 55 €

NACHSPEISEN

Fluid aus dunkler Schokolade, Creme und Brownie-Eis an Brandy..... 7,50 €
Unsere hausgemachten veganen Eissorten, Degustationsangebot8 €
* Käsekuchen mit cremigem Payoyokäse mit hausgemachtem Eis aus roten Früchten8 €
Zitrontorte9 €
Mosaik aus zubereitetem frischem Obst mit Himbeer- und Kirschsorbet9 €
Golden Delicious Apfel auf warmem Blätterteig und dazu Eis aus saurem Apfel9 €
* Zum Teilen: Schokoladenschmaus und Orangen an Cointreau 12 €

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.