



## 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 2017

REAT: H-CA-00951  
MODALIDAD: CIUDAD

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



PALAFOX HOTELES

CARTA RESTAURANTE

ISLA DE LEÓN



## ENTRANTES

Parrillada de verduras, chicharrones de Chiclana y caviar de AOVE _____	10 €
Arranque roteño de tomates de la tierra y virutas de atún rojo salvaje _____	8 €
Ensalada de tomates de arena, jamón ibérico y oliva virgen extra al perfume de orégano ____	9 €
Una nueva fritura gaditana de pescados y mariscos de roca _____	9 €
Ensalada verde de pollo campero madurado en especias y a la César Cardini _____	10 €
Coca de queso de cabra de la sierra de gaditana, lomos de anchoas OO, espinacas y vinagreta de pesto y pera ____	12 €
Tagliatelles al huevo salteados con carbonara de mariscos _____	11 €



## PLATOS PRINCIPALES

Lomo de corvina salvaje del estrecho, almejas y langostinos rayados _____	16 €
Calamar de anzuelo a la plancha, tomate con lima y cebolla crujiente _____	15 €
Mormo de atún rojo salvaje encebollado con ratatouille _____	15 €
Lasagna de gambones gratinada con queso payoyo _____	16 €
Lomo de retinta al grill, patata cremosa asada al pimentón, salsa olorosa _____	19 €
Tajín andalusí de cordero con especias y yogur _____	16 €
Presa ibérica de bellota, con su jamón, cebolla y patata confitadas _____	15 €



## POSTRES

Cóctel helado de mojito _____	5 €
Torrija caramelizada y crema helada de Pedro Ximénez _____	6 €
Tocino de cielo y helado de fino marismeño _____	5 €
Tarta de queso payoyo _____	6 €
Bizcocho de chocolate y caramelo templado con vainilla helada _____	6 €
Frutas naturales preparadas y frutos rojos refrescantes _____	5 €



## SOLO ATÚN

Ceviche de lomo negro, vinagreta lima, cebolla roja y maiz _____	16 €
Tartar de cola blanca con aliño barbateño _____	18 €
Ventresca toro a la parrilla y toques de ajo blanco _____	20 €
Tarantelo a la plancha, algas niponas, tomate de la tierra y wasabi ligero _____	18 €
Galete-facera-mormo estofados al amontillado _____	16 €
Parrillada de dos cortes diferentes y un crudo para dos personas _____	36 €

MENÚ DEGUSTACIÓN \_\_\_\_\_ 48 € por persona

Cinco platos de cinco cortes diferentes de Atún Salvaje de las almadrabas de Cádiz

INCLUYE POSTRE, PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)



## MENÚ PONIENTE

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE \_\_\_\_\_ 28 € por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)



## MENÚ DEGUSTACIÓN LEVANTE

ENTRANTE + PESCADO + CARNE + POSTRE \_\_\_\_\_ 38 € 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.

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.