





*Vinos de Jerez y aperitivos*



VINOS DE JEREZ HARVEYS

**Gama Super Premium**



VORS-vinos de más de 30 años de vejez calificada

		
Harveys VORS Amontillado ☆ Mejor Vino del Mundo 2016 por la IWC	10,5 €	85 €
Harveys VORS Oloroso .....	9 €	75 €
Harveys VORS Medium Palo Cortado .....	9 €	75 €
Harveys VORS Pedro Ximénez .....	9 €	75 €

**Gama Premium**

		
Harveys Fino .....	1,8 €	11 €
Harveys Amontillado .....	2,5 €	18 €
Harveys Palo Cortado .....	2,9 €	19 €
Harveys Oloroso .....	2,5 €	18 €
Harveys Pedro Ximénez .....	2,5 €	18 €


**Gama Classic**

		
Harveys Bristol Cream (N#1 Sherry) .....	1,5 €	13 €
Harveys Medium Dry .....	1,5 €	13 €

VINOS DE JEREZ DE GARVEY



		
Fino San Patricio .....	1,2 €	8 €
Amontillado Tio Guillermo .....	1,8 €	10 €
Oloroso Ochavico .....	1,8 €	10 €
Cream Flor de Jerez .....	1,4 €	9 €
Pedro Ximénez Garvey .....	1,8 €	10 €

APERITIVOS

	
Vermut Marinero Garvey , con hielo y naranja .....	3 €
Harveys Pink, con gaseosa .....	3 €
Harveys Orange, con gaseosa de limón .....	3 €

SHERRY COCKTAILS

**Sherry cocktails by Harveys**

		
Rebujito clásico (Harveys Fino, sprite y hierbabuena) .....	5 €	12 €
Rebujito Red Berry (Harveys Fino, sprite, frutos rojos y menta) ..	6 €	16 €
Harveys Bristol Cream on the rocks (Harveys Bristol Cream con hielo y naranja) .....	3 €	15 €
Harveys Dry Spritz (Harveys Medium Dry con aperrol y naranja)	5 €	15 €

**Sherry cocktails by Garvey**

Rebujito clásico (San Patricio, sprite y hierbabuena) .....	3 €	10 €
Rebujito Red Berry (San Patricio, sprite, frutos rojos y menta) ...	4 €	14 €

## Brandies, licores, cócteles y otros combinados

### BRANDY DE JEREZ

#### Gama Fundador Sherry Cask collection

Fundador Sherry Cask (Solera) , solo o con hielo. ....	3 €
Fundador Doble Madera (Solera Reserva) , solo o con hielo. .	4 €
Fundador Triple Madera (Solera Gran Reserva) , solo o con hielo. ....	5 €

#### Gama Fundador Premium Luxury collection

Fundador Supremo 12YO Pedro Ximenez Sherry Cask. ....	7 €
Fundador Supremo 15YO Amontillado Sherry Cask . ....	9,5 €
Fundador Supremo 18YO Oloroso Sherry Cask, Mejor Brandy del Mundo 2019 por IWSC . ....	21 €

#### Gama Terry

Terry Centenario, chupito. ....	2,5 €
Terry 1900 (Solera Reserva), solo o con hielo. ....	4 €

#### Gama Garvey

Esplendido 25, chupito. ....	2 €
Esplendido 30, chupito. ....	2,2 €

### LICORES

Calisay. ....	2 €
Ponche Soto. ....	2 €

### BRANDY SIGNATURE COCKTAILS

Terry Lemmon Crash (Terry White con refresco de limón) . . . . .	7 €
Terry Lima (Terry White con zumo de lima y refresco de limón) . . . . .	7 €
Terry in yellow (Terry Centenario con arandanos y albahaca. . . . .	7 €
Terry Julepe (Terry 1900 con ginger ale y menta). . . . .	7 €
Fundador Cooler (Fundador Sherry Cask con St Germain). . . . .	7 €
Fundador Mojito (Fundador Sherry Cask, lima, hierbabuena, soda, azucar moreno). . . . .	7 €
Fundador Cola (Fundador Sherry Cask con coca cola). . . . .	7 €

### COMBINADOS DE BRANDY CON REFRESCO. ....

6 €

### OTROS COMBINADOS CON REFRESCO. ....

6 €

### CAFÉS ESPECIALES CON BRANDY

Fundador Café Latte (Fundador Sherry Cask, café y crema de leche). . . . .	3 €
Café Fundador Especial (Fundador Sherry Cask, café, azúcar moreno, nata montada) . . . . .	5 €
Café Asiático (Fundador Sherry Cask, café, leche condensada, canela y limón . . . . .	4 €
Café Belmonte (Terry Centenario, café y leche condensada) . . . . .	3 €
Solo con Terry (Terry Centenario en carajillo solo o con hielo . . . . .	2,5 €

### OTRAS BEBIDAS

Cerveza. ....	3 €
Refresco . . . . .	2,5 €
Agua (Litro) . . . . .	3 €
Agua (50cl). . . . .	2 €



### Entrantes

Jamón ibérico de bellota, media ración .....	11 €
Lomo Ibérico de bellota, media ración .....	10 €
Chicharrones, media ración .....	6 €
Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras .....	3,5 €
Ensaladilla de gambas .....	4 €
Ensalada con mojama de atún y queso feta .....	5 €
Croquetas de jamón ibérico .....	4,5 €
Salmorejo .....	5 €
Crema de verdura .....	5 €
Queso frito en tempura con salsa de frambuesas y miel .....	4,5 €

### Pates

Paté al Harveys PX .....	3,5 €
Micuit de corzo con mermelada de manzana .....	3,5 €
Foie de Pato con mermelada de tomate .....	4,5 €

### Pescados y mariscos

Ceviche de pez limón .....	6,5 €
Taco de atún con guacamole, mango y cherry .....	4,5 €
Calamares fritos .....	5,5 €
Hojaldre de mero relleno de gambas y berberechos .....	6 €
Gratinado de vieiras y langostinos .....	4,5 €
Pimientos del piquillo rellenos de gambas .....	4 €
Chanquetes de la bahía con huevo frito .....	5,5 €



### Carne

Brochetita ibérica con chistorra y salsa .....	5 €
Medallones de solomillo ibérico en salsa .....	5 €
Faisán relleno de dátiles en salsa Stroganoff .....	5 €
Solomillo relleno de pimientos del piquillo en salsa garrapiñada ..	5 €

### Vegetarianos

Brocheta de verduras con salsa guacamole .....	3,5 €
Wok de verduras con salsa de soja .....	4 €

### Pastas

Lasaña de espinacas, gambas, pasas y piñones .....	4 €
Raviolis de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys Fino .....	5 €
Crepes de bechamel con langostinos y berberechos .....	5 €

### Tostas

Tosta de salmón con crema de queso y guacamole .....	5 €
Tosta de salmorejo con jamón y huevo a la plancha .....	5 €

### Postres

Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos .....	6 €
Helados .....	6 €
Sorbetes (limón con Harveys Fino o mandarina con Brandy Fundador)	6 €
Flan de higos con Brandy Fundador .....	6 €
Coulard de chocolate caliente con helado de vainilla .....	6 €
Crepe de dulce de leche o de nutella .....	6 €



*Starters*

100% Iberian cured ham, half portion. ....	11 €
Iberian loin, half portion . . . . .	10 €
Iberian pork crackling, half portion. ....	6 €
Small salmon rolls stuffed with cheese and capers . . . . .	3,5 €
Shrimp potatoe salad. ....	4 €
Salad with dry tuna and feta cheese . . . . .	5 €
Home made ham croquettes. ....	4,5 €
Salmorejo (tomatoe cold soup). ....	5 €
Vegetable soup . . . . .	5 €
Tempura fried cheese with raspberry sauce and honey . . . . .	4,5 €

*Foies*

Chicken liver and bacon pate with Harveys Pedro Ximénez . . . . .	3,5 €
Roe deer micuit with apple jam . . . . .	3,5 €
Goose and duck foie with tomatoe marmalade . . . . .	4,5 €

*Fish and seafood*

Lemon fish ceviche. ....	6,5 €
Tuna taco with guacamole, mango and cherry tomatoe. ....	4,5 €
Fried squid. ....	5,5 €
Grouper puff pastry stuffed with shrimp and cockles. ....	6 €
Scallop and prawn gratin . . . . .	4,5 €
Piquillo peppers stuffed with shrimps. ....	4 €
Baby fish from Cadiz Bay with fried egg . . . . .	5,5 €



*Meat*

Iberian skewer with chistorra and house sauce. ....	5 €
Medallions of iberian sirloin with sauce. ....	5 €
Pheasant breasts stuffed with dates and Stroganoff sauce. ....	5 €
Pork tenderloin stuffed with ham and piquillo caramelised sauce . . . . .	5 €

*Vegetarians*

Skewer vegetables withs guacamole sauce . . . . .	3,5 €
Vegetable wok with soy sauce . . . . .	4 €

*Pasta*

Lasagne with spinach, shrimps, raisins, and pine nuts. ....	4 €
Artichoke, prawn and iberian ham ravioli with leek sauce and Harveys Fino . . . . .	5 €
Crepes with king prawns and cokles . . . . .	5 €

*Toast*

Salmon toast with cheese cream and guacamole. ....	5 €
Salmorejo toast, ham and grilled egg . . . . .	5 €

*Desserts*

Crunchy chocolate and red fruits cake. ....	6 €
Ice cream. ....	6 €
Lemon sorbet with Harveys Fino or Tangerine sorbet with Fundador Brandy. ....	6 €
Fig flan with Fundador Brandy. ....	6 €
Hot chocolate coulant with vanilla ice cream. ....	6 €
Milk caramel or nutella crepe . . . . .	6 €



### Entrantes

Jamón ibérico de bellota (80gr).....	21 €
Lomo Ibérico de bellota (80gr).....	19 €
Chicharrones, media ración.....	6 €
Queso Manchego (140g).....	11,5 €
Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras.....	10 €
Salmorejo.....	6,5 €
Crema de verduras.....	6,5 €
Croquetas de jamón ibérico.....	11 €

### Pates

Paté al Harveys PX.....	10,5 €
Micuit de corzo con mermelada de manzana.....	10,5 €
Foie de Pato con mermelada de tomate.....	18 €

### Ensaladas

Ensaladilla de gamba.....	9 €
Ensalada de burrata, canónigos, fresas y tomates confitados con pesto.....	11,5 €
Ensalada de pollo, pasas, nueces y salsa de mostaza y miel.....	10,5 €
Ensalada de mojama de atún y queso feta.....	11,5 €
Poke mixto (arroz, salmón, atún, langostinos, cebolla morada, aguacate, alga wakame, semillas de sésamo, salsa spicy).....	13,5 €

### Arroces (precio por persona)

Risotto de champiñones y setas.....	9 €
Arroz meloso con langostinos.....	15 €
Arroz señorito.....	15 €
Arroz mixto.....	15 €

### Vegetarianos

Poke vegano (arroz, hummus de aguacate, cebolla morada, edamame, zanahoria, piña y salsa soja cítrica).....	12 €
Wok de verduras con salsa de soja.....	10,5 €
Tacos veganos de "heura" con piña, cebolla morada, cilantro y guacamole (2 u).....	7 €
Pollo vegano (setas rebozadas con salsa mahonesa vegana).....	8,5 €
Pimientos de padrón.....	8,5 €

### Carnes

Faisán relleno de dátiles con salsa Strogono.....	13,5 €
Solomilo de cerdo relleno de jamón y piquillo con salsa garrapiñada.....	14,5 €
Solomillo de ternera a la parrilla.....	21 €
Chanchito Char Sui con setas y salsa Honsui.....	11,5 €
Codillo de cerdo con patatas asadas y mix de verduras.....	12 €
Pollo a la canilla con Harveys Amontillado y patatas fritas.....	8,5 €
Medallones de solomillo ibérico con salsa.....	12 €



## Pescados

Chanquetes de la bahía con huevos fritos .....	12 €
Calamares fritos.....	12 €
Ceviche de pez limón.....	19 €
Tartar de atún sobre torta de Inés Rosales con guacamole .....	10 €
Tacos de atún con guacamole, mango y cherry (2 unidades) .....	9 €
Tartar de atún sobre patatas aliñadas con AOVE.....	10 €
Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaína .....	16 €
Lomos de lubina sobre cama de pisto y crujiente de jamón .....	16 €
Langostinos al ajillo .....	14 €
Brocheta de rape y verduras en salsa de gambas .....	20 €

## Pastas y huevos

Lasagna de espinacas, gambas, pasas y piñones .....	10,5 €
Pad Thai de pollo con huevo escalfado.....	10,5 €
Raviolis de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys Fino.....	11 €
Huevos fritos con jamón y patatas fritas de Sanlúcar.....	12 €

## Postres

Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos .....	6 €
Helados.....	6 €
Sorbetes (limón con Harveys Fino o mandarina con Brandy Fundador) .....	6 €
Flan de higos con Brandy Fundador.....	6 €
Couland de chocolate caliente con helado de vainilla.....	6 €
Crepe de dulce de leche o de nutella.....	6 €

## Especial menú maridaje

**MENÚ ARROZ .....** 38 €

*Maridado con Harveys Bristol Cream on the rocks*

- Foie de oca
- Ceviche de lubina
- Tortillitas de camarones

*Maridado con Harveys Fino Premium*

- Crema o sopa de temporada

*Maridado con Harveys Medium Dry*

- Arroz señorito

*Maridado con Fundador Sherry Cask*

- Textura de chocolate

**MENÚ ANDALUZ .....** 40 €

*Maridado con Harveys Bristol Cream on the rocks*

- Jamón ibérico
- Pate de la casa
- Ensalada mojama de atún y queso feta

*Maridado con Harveys Fino Premium*

- Crema de temporada

*Maridado con Harveys Medium Dry*

- Pescado de roca a la plancha

*Maridado con Fundador Sherry Cask*

- Postre de la casa



*Starters*

Iberian cured ham ( 80gr).....	<b>21 €</b>
Iberian loin (80gr).....	<b>19 €</b>
Iberian pork crackling.....	<b>6 €</b>
Manchego cheese (140gr).....	<b>11,5 €</b>
Small salmon rolls stuffed with cheese and caper.....	<b>10 €</b>
Salmorejo (chilled tomatoe soup).....	<b>6,5 €</b>
Vegetable soup.....	<b>6,5 €</b>
Home made ham croquettes.....	<b>11 €</b>

*Pate & Foie*

Chicken liver and bacon pate with Harveys Pedro Ximénez.....	<b>10,5 €</b>
Roe deer micuit with apple jam.....	<b>10,5 €</b>
Goose and duck foie with tomatoe marmalade.....	<b>18 €</b>

*Salads*

Shrimp potatoe salad.....	<b>9 €</b>
Burrata cheese salad (lambs lettuces, strawberries and tomatoes with pesto sauce).....	<b>11,5 €</b>
Chicken salad with raisins, hazelnuts, and honey mustard.....	<b>10,5 €</b>
Dry tuna and feta cheese salad.....	<b>11,5 €</b>
Mixed poke (rice, salmon, tuna, prawns, red onion, avocado, wakame seaweed, sesame seeds, spicy sauce).....	<b>13,5 €</b>

*Rice (price per person)*

Mushrooms risotto.....	<b>9 €</b>
Rice with prawns.....	<b>15 €</b>
Señorito rice.....	<b>15 €</b>
Paella rice.....	<b>15 €</b>

*Vegetarians*

Vegan poke ( rice, avocado hummus, red onion, edamame, carrot, pineapple and citrus soy sauce).....	<b>12 €</b>
Vegetable wok with soy sauce.....	<b>10,5 €</b>
Vegan "heura" tacos with pineapple, purple onion, cilantro and guacamole sauce (2 pieces).....	<b>7 €</b>
Vegan chicken" (breaded mushrooms with vegan mayonnaise) ..	<b>8,5 €</b>
Mini fried green peppers from Padrón.....	<b>8,5 €</b>

*Meat*

Pheasant breasts stuffed with dates and Strogonoff sauce.....	<b>13,5 €</b>
Pork tenderloin stuffed with ham and red pepper with caramelised sauce.....	<b>14,5 €</b>
Grilled beef tenderloin with sauce.....	<b>21 €</b>
Grilled pork tenderloin with basmati rice, mushrooms and mayonnaise with black onion and hoisin sauce.....	<b>11,5 €</b>
Charcoal pork knuckly with roasted potatoes and veggies mix ...	<b>12 €</b>
Chicken marinated in Harveys Amontillado sherry wine and french fries.....	<b>8,5 €</b>
Medallions of iberian sirloin with sauce.....	<b>12 €</b>



*Fish*

Baby fish from Cadiz bay with fried eggs .....	12 €
Fried squids .....	12 €
Lemmon fish ceviche .....	19 €
Tuna tartar over Ines Rosales toast with guacamole .....	10 €
Tuna tacos with guacamole, mangos and cherry tomatoes (2 units) ..	9 €
Tuna tartar with local potatoe salad seasoned with extra virgin olive oil .....	10 €
Cod with "ñora" sauce Vizcaina style .....	16 €
Braised sea bass with ratatouille and crispy ham .....	16 €
Prawns cooked with garlic .....	14 €
Monkfish and vegetable skewer in prawn sauce .....	20 €

*Pasta & eggs*

Lasagne with spinachs, shrimps, raisins and pine nuts .....	10,5 €
Pad Thai with chicken, mixed vegetables, poached egg and oyster sauce .....	10,5 €
Artichoke, prawn and iberian ham ravioli .....	11 €
Fried eggs with ham and chips .....	12 €

*Desserts*

Crunchy chocolate and red fruits cake .....	6 €
Ice cream .....	6 €
Lemon sorbet with Harveys Fino or Tangerine sorbet with Fundador Brandy .....	6 €
Fig flan with Fundador Brandy .....	6 €
Hot chocolate coulant with vanilla ice cream .....	6 €
Milk caramel or nutella crepe .....	6 €

*Special Sherry and Brandy pairing menu*

*RICE MENU* ..... 38 €

*Paired with Harveys Bristol Cream on the rocks*  
· Goose and duck foie with tomatoe marmalade  
· Lemmon fish ceviche  
· Shrimps omellete

*Paired with Harveys Fino Premium*  
· Vegetable soup or Salmorejo (cold soup) pending on season

*Paired with Harveys Medium Dry*  
· Señorito Rice (Paella style)

*Paired with Fundador Sherry Cask Brandy*  
· Chocolate puding

*ANDALUSIAN MENU* ..... 40 €

*Paired with Harveys Bristol Cream on the rocks*  
· Cured Ham  
· Chicken liver and bacon pate with Harveys Pedro Ximénez  
· Dry tuna and feta cheese salad

*Paired with Harveys Fino Premium*  
· Vegetable soup or Salmorejo (cold soup) pending on season

*Paired with Harveys Medium Dry*  
· Braised sea bass with ratatouille and crispy ham

*Paired with Fundador Sherry Cask Brandy*  
· Chocolate puding