

bodegasfundador.site



La Tapería
FUNDADOR

Menús Navidad

Christmas menus

2022



MENÚ#1

COPA DE BIENVENIDA/ Welcome drink :
Terry Lime (Brandy Terry White)

Entrantes a compartir / Starters to share
(A compartir mínimo 4 personas/Minimun 4 people)
1 ración cada 4 personas /1 dish every 4 people

Foie de Pato y Ave al Brandy con mermelada de tomate
Duck Foie with Brandy and tomato jam
Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras
Salmon rolls stuffed with cheese and capers
Revuelto de Bacalao Ajorriero con patatas paja
Scrambled Cod with straw potatoes

Plato principal a elegir entre (antes del servicio):
Main course to choose between (before the service):

Lomo alto argentino con salsa casera de barbacoa
Argentine beefloin with homemade barbecue sauce
ó /or

Atún de almadraba a la plancha
Grilled almadraba tuna

Postre /Dessert

Flan de Higos al Harveys Pedro Ximénez / *Fig Flan with Harveys Pedro Ximénez wine*

Bebidas / Drinks

Vinos de Jerez Gama Garvey / *Sherry Wines Garvey Range*
Harveys Fino Premium, Harveys Oloroso Premium, Harveys Bristol Cream

Agua mineral, cervezas, refrescos / *Mineral water, Beers, soft drinks.*

Todas las bebidas incluidas desde que se sirven los entrantes hasta el servicio del postre /
Drinks served until dessert

Precios por persona / Price per person.

43€

Menú para compartir



Ubicado dentro de un casco de bodega

MENÚ#2



COPA DE BIENVENIDA / *Welcome drink* :
Terry Lime (Brandy Terry White)

Entrantes a compartir / *Starters to share*
(A compartir mínimo 4 personas / *Minimum 4 people*)
1 ración cada 4 personas / *1 dish every 4 people*

Paté casero al Harveys Pedro Ximénez / *Harveys Pedro Ximénez homemade pate*
Queso manchego / *Manchego cheese*
Croquetitas de Ibérico / *Ham croquettes*
Huevos rotos con chistorra / *Scrambled eggs with sausages*

Plato principal a elegir entre (antes del servicio):
Main course to choose between (before the service):

Lubina a la Espalda con pisto y crujiente de jamón /
Sea bass with ratatouille and crispy ham
ó / *or*

Medallones de solomillo con salsa castellana, setas y verduras al wok /
Sirloin medallions with Castilian sauce, mushrooms and wok vegetables

Postre / *Dessert*

Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos /
Crispy chocolate cake and berries

Bebidas / *Drinks*

Vinos de Jerez Gama Garvey / *Sherry Wines Garvey Range*
Harveys Fino Premium, Harveys Oloroso Premium, Harveys Bristol Cream

Agua mineral, cervezas, refrescos / *Mineral water, Beers, soft drinks.*

Todas las bebidas incluidas desde que se sirven los entrantes hasta el servicio del postre /
Drinks served until dessert

Precios por persona / *Price per person.*

37€

Visítanos y conoce los diferentes espacios



Servicio atento y profesional de principio a fin



MENÚ#3

COPA DE BIENVENIDA / Welcome drink :
Terry Lime (Brandy Terry White)

Entrantes a compartir / Starters to share
(A compartir mínimo 4 personas / *Minimum 4 people*)
1 ración cada 4 personas / *1 dish every 4 people*

Paté casero al Harveys Pedro Ximénez / *Harveys Pedro Ximénez homemade pate*
Croquetitas de Ibérico / *Ham croquettes*
Ensaladilla de gambas / *Shrimps potato and mayo salad*

Plato Principal / Main course:
Carrillada Ibérica con mix de verduras y patatas al tomillo /
Iberian cheek with mix of vegetables and potatoes with thyme

Postre
Tarta de trufa con frutos rojos y helado /
Truffle cake with red fruits and ice cream

Bebidas / Drinks
Vinos de Jerez Gama Garvey / *Sherry Wines Garvey Range*
Harveys Fino Premium, Harveys Oloroso Premium, Harveys Bristol Cream

Agua mineral, cervezas, refrescos / *Mineral water, Beers, soft drinks.*

Todas las bebidas incluidas desde que se sirven los entrantes hasta el servicio del postre /
Drinks served until dessert

Precios por persona / Price per person.

35€

¿Te apetece algo diferente? No dudes en consultarnos



¡Prueba nuestros espectaculares cócteles!



MENÚ INFANTIL

Kids menu

Aceitunas y ganchitos
Croquetitas de ibérico
Tortilla de patata
Filete de pollo con patatas fritas
Tarta de chocolate

Olives and snacks
Iberian croquettes
Potato omelette
Chicken fillet with chips
Chocolate cake

20€

Bebidas incluidas hasta el servicio del postre

Para los más pequeños



Cuidamos los detalles



INFO

Para confirmar la reserva es necesario el abono del 10% de servicio.

Las bebidas están incluidas hasta que se sirve el postre.

Cualquier modificación en el menú será valorada.

Número definitivo de personas 7 días antes del evento.

Copa larga por persona 6€.

Pago al finalizar el servicio.

To confirm the reservation it is necessary to pay 10% service.

Drinks are included until dessert is served.

Any modification in the menu will be valued.

Final number of people 7 days before the event.

Long drink per person 6€.

Payment at the end of the service.

Todo claro para tu tranquilidad



¡Felices fiestas!

bodegasfundador.site



Calle San Ildefonso, 3 - 11403 Jerez de la Frontera- Reservas 956 151 556