

*La Taperia*  
**FUNDADOR**  
RESTAURANTE



A N D A L U S I A N C U I S I N E

*La Tapería*  
**FUNDADOR**  
RESTAURANTE

**B I E N V E N I D O S**

Del mercado a la mesa, cocinamos los productos más frescos y de mejor calidad obtenidos a diario en los mercados locales de la provincia.

Gatronomía moderna maridada con los Brandies y Vinos de Bodegas Fundador, así como nuestra original y amplia coctelería.

Servicio de pan y aperitivo 1,90€ por persona.



**Prueba nuestros arroces hechos con el cremoso arroz dinamita  
“GRAN RESERVA MOLINO DE ROCA”.**

# A R R O C E S

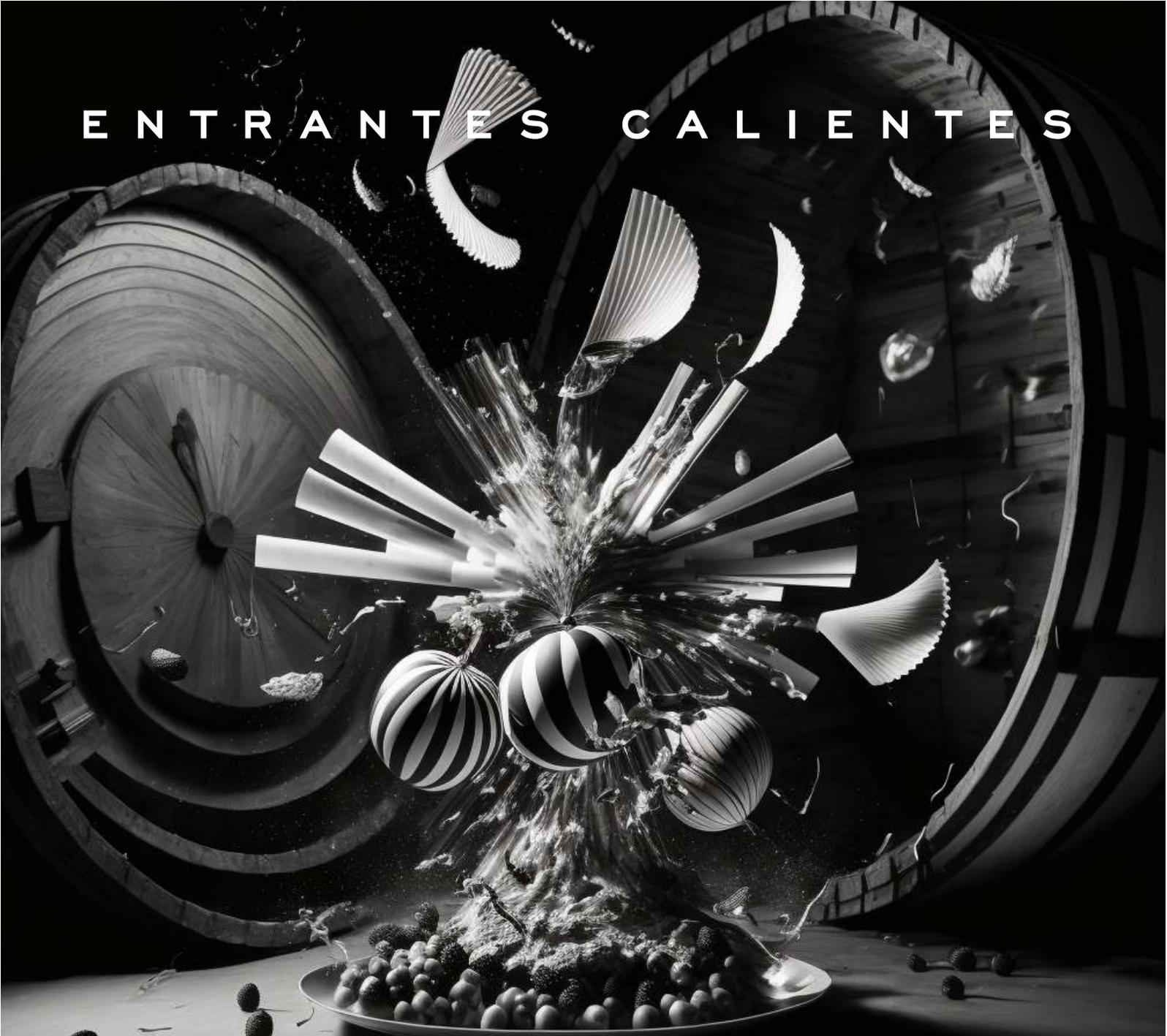
- Arroz mixto con solomillo y pollo. 12 ... 13,50€
- Arroz con bogavante nacional. 2, 4, 12,14 ... 32,00€
- Arroz vegano con alcachofas. 1,12 ... 15,00€
- Arroz con calamares. 2, 4,14 ... 17,00€
- Arroz con magret de pato y setas. 12 ... 17,00€
- Arroz con langostinos y almejas. 2, 4,14 ... 17,00€
- Arroz con lomo alto de retinto.12 ... 18,00€
- Arroz con carabineros. 2, 4, 12,14 ... 29,00€
- Arroz con atún de almadraba. 4, 12,14 ... 19,00€

# ENTRANTES FRÍOS



- Ensaladilla rusa con tartar de langostinos. 2, 3, 4, 6, 7,14 ... 15,00€
  - Ceviche de pez limón. 4 ... 17,00€
- Tacos de atún con guacamole, cherry y mango (2 unidades). 1\*, 4,11,12 ... 9,50€
  - Paté al Pedro Ximénez. 7,12 ... 12,50€
- Foie de pato a la pimienta rosa y mermeada de tomate. 12 ... 14,00€
- Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras. 4,7 ... 14,00€
- Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomás (80 grs.) 12 ... 21,00€
  - Queso Payoyo (140 grs.). 7, 8 ... 14,00€
  - Queso manchego en AOVE (140 grs.). 7, 8 ... 12,00€

# ENTRANTES CALIENTES



- Almejas a la marinera al Harveys Fino. ... 16,00€
- Croquetas caseras de jamón ibérico o de espinacas. 1,3,7 ... 12,50€
  - Wok de verduras. 6,11\* ... 11,00€
- Huevos fritos con patatas y jamón ibérico. 3 ... 12,00€
- Gratinado de vieiras y langostinos (3 unidades). 1,2, 7, 14 ... 13,00€
- Raviolis rellenos de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys Fino. 1,2, 3,7, 11\* ... 11,50€
- Pad thai de pollo con huevo escalfado. 3,6, 11\* ... 10,50€



# CREMAS Y ENSALADAS

- Salmorejo. 1,3\* ... 6,50€
- Crema de alcachofas ... 6,50€
- Crema de calabaza al Harvey Fino. 12 ... 6,50€
- Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomate confitado y piñones. 7, 8\* ... 12,00€
  - Ensalada de pollo, pasas, nueces, mostaza y miel. 8\*,10\* ... 12,00€
  - Ensalada “Tapería” De mojama de atún y queso feta. 4,7,12 ... 12,00€



## P E S C A D O S

- Tartar de atún sobre tosta de Inés Rosales. 1, 4, 6, 11, 12 ... 12,50€
  - Chanquetes de la bahía con huevos fritos. 1, 3, 4 ... 14,00€
- Hojaldre de mero relleno de marisco con salsa de piquillos. 1, 2, 3\*, 4,, 7, 12,14 ... 14,00€
  - Lomos de lubina sobre cama de pisto y crujiente de jamón. 4, 12 ... 16,00€
    - Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaina. 4, 12 ... 16,00€
      - Calamares fritos. 1, 14 ... 14,00€
      - Langostinos al ajillo. 2 ... 14,00€

# CARNES Y AVES



- Costilla de cerdo con patatas asadas y verduras al wok ... 15,00 €
- Solomillo de ternera a la parrilla con salsa barbacoa casera ... 21,00€
  - Lomo alto de buey argentino ... 18,00€
- “Chanchito char sui” (solomillo de cerdo) con setas y salsa Honsui. 6, 12 ... 13,50€
- Solomillo ibérico relleno de jamón, Emmental y piquillo. 1, 3, 7 ... 14,50€
  - Pechuga de faisán rellena de dátiles. 1, 7, 11\*, 12 ... 13,50€
    - Medallones de solomillo ibérico en salsa (Roquefort(1\*, 7) o pimienta (1\*, 7)) ... 12,50€
- Cochinillo deshuesado a baja temperatura 11, 12... 18,00€

Todas las carnes van acompañadas de mix de verduras a la plancha y patatas Parisien, adicionalmente puede pedir nuestras deliciosas guarniciones o salsas

## G U A R N I C I O N E S

- Patatas fritas ... 3,50€
- Pimientos del piquillo caramelizados con AOVE.12... 3,50€
- Puré de patatas con mantequilla. 1, 7 ... 3,50€
- Mac & Cheese, pasta con una salsa de queso cheddar. 1, 3, 7... 3,50€
- Espárragos verdes a la brasa gratinados con queso. 7 ... 4,50€

## S A L S A S

- Holandesa • Chimichurri • Champiñones Portobello a la crema
- Mostaza • Pimienta ... 2,00€



# POSTRES



- Tiramisú al instante con Fundador sherry cask. 1,3, 7. ... 8,00€
  - Pavlova. 1,3, 7. ... 6,00€
  - Lemon pie. 1,3,7, 8 ... 6,00€
- Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos. 3,7 ... 6,00€
  - Tarta de manzana con helado. 3,7 ... 6,00€
- Couland de chocolante negro con helado. 1,3,7 ... 6,00€
  - Tarta de zanahoria. 1,3,7 ... 6,00€
  - Flan de higos con Brandy Fundador. 3,7, 12 ... 6,00€
- Sorbete (Limón con Harveys fino o mandarina con Brandy Fundador) ... 6,00€
  - Brocheta de fruta de temporada ... 4,00€



M E N Ú S   M A R I D A D O S



## MENÚ ARROZ

- **Maridado con Harveys Bristol Cream on the rocks:**

Foie de oca. 12.

Ceviche de lubina. 4.

Croquetas de jamón. 1,3.

- **Maridado con Harveys Fino Premium:**

Crema o sopa de temporada

- **Maridado con Harveys Medium Dry:**

Arroz señorito. 2, 4, 14.

- **Maridado con Fundador sherry cask:**

Textura de chocolate. 3, 6, 7.

... 40,00€ ...



## M E N Ú A N D A L U Z

- **Maridado con Harveys Bristol Cream on the rocks:**  
Jamón ibérico. 12.  
Pate al Harveys Pedro Ximénez. 7,12.  
Ensalada de mojama de atún y queso feta. 4, 7, 12.
- **Maridado con Harveys Fino Premium:**  
Crema de temporada
- **Maridado con Harveys Medium Dry:**  
Pescado de roca a la plancha. 4, 12.
- **Maridado con Fundador sherry cask:**  
Postre de la casa. 3, 6, 7.

... 45,00€ ...

### **ALÉRGENOS:**

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuetes. 6- Soja. 7-Lácteos.  
8-Frutos de cáscara 9-Apio. 10- Mostaza. 11-Sésamos granos.  
12- Dióxido de azufre y sulfitos. 13-Altramuces. 14-Moluscos.

\*Los alérgenos que aparecen en la carta con un asterisco son opcionales.

*La Tapería*  
**FUNDADOR**  
RESTAURANTE

[lataperiafundador@bodegasfundador.com](mailto:lataperiafundador@bodegasfundador.com)

• 956 151 552 •

[bodegasfundador.site](http://bodegasfundador.site)



B O D E G A S

# FUNDADOR

BRANDY & SHERRY COMPANY



JEREZ  
XERES  
SHERRY  
MANZANILLA  
DENOMINACIONES  
DE ORIGEN



RUTA DEL VINO Y EL BRANDY  
MARCO DE JEREZ

A N D A L U S I A N C U I S I N E