

FUNDADOR®
150 AÑOS
FINE BRANDY

Carta *Restaurante*

RESTAURANT MENU

La Taperia
FUNDADOR
RESTAURANTE

ESTE AÑO *tenemos*
mucho que CELEBRAR

THIS YEAR we have much to CELEBRATE

FUNDADOR®
150 AÑOS
FINE BRANDY

the
ORIGINAL
LEGEND
desde 1874

Un restaurante dentro *de Bodegas Fundador*

A restaurant within a winery Fundador

En pleno casco Histórico de Jerez, en un espacio amplio, agradable, moderno y con una magnífica terraza totalmente adaptada donde disfrutar de una experiencia única con nuestros brandies y vinos

Gastronomía moderna maridada con las marcas y vinos de la casa, así como nuestra original y amplia coctelería

In the heart of the historic centre of Jerez experience with Brandies and Sherrys with a magnificent terrace fully adapted to enjoy a pleasant lunch or dinner in the open air

Modern gastronomy paired with our house brands and Sherrys, as well as our original and extensive cocktail bar

Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS

La tradición de Bodegas Fundador se refleja en cada sorbo de nuestros vinos.
Descubre la excelencia de fusionar historia y maestría enológica.

The tradition of Bodegas Fundador is reflected in every sip of our wines. Discover the excellence of fusing history and winemaking expertise.



FUNDADOR SHERRY
CASK COLLECTION

Fundador Sherry Cask (Solera)
Solo o con hielo

Copa

3,90€

Fundador Sherry Cask Doble Madera
(Reserva) *Solo o con hielo*

4,50€

Fundador Sherry Cask Triple Madera
(Gran Reserva) *Solo o con hielo*

5,50€

FUNDADOR SUPREMO SHERRY
CASK “LUXURY COLLECTION”
(GRAN RESERVA)

Fundador Supremo 12YO Pedro
Ximenez Sherry Cask

8,00€

Fundador Supremo 15YO Amontillado
Sherry Cask

11,00€

Fundador Supremo 18YO Oloroso
Sherry Cask
Mejor brandy del mundo 2019 por la IWSC

24,00€

GAMA TERRY

Terry Centenario chupito

3,00€

Terry 1900 (Reserva)
Solo o con hielo

4,50€

LICORES

Calisay chupito

3,00€

Ponche Soto chupito

3,00€

CAFE ESPECIALES CON
BRANDY

Fundador Café Latte

3,50€

Café Fundador Especial
(Fundador Sherry Cask, café y crema de leche)

3,50€

Fundador Café Asiático
*(Fundador Sherry Cask, café, leche condensada,
canela y limón)*

3,50€

Solo con Terry
(Terry Centenario en carajillo solo o con leche)

2,50€



Combinados

MIXOLOGY

BRANDY SIGNATURE CÓCTELES

Fundador Ginger Mojito
*Fundador Sherry Cask, zumo de lima,
hierbabuena, ginger ale, azúcar moreno*

Fundador Índigo
CÓCTEL 150 FUNDADOR
*Fundador Doble Madera Sherry Cask, zumo
de lima, ginger beer*

La Fundadora
*Granizado de Fundador Doble Madera,
triple seco y limón*

Fundador Palomo
Triple Madera con soda pomelo

Trópico 1900
*Terry 1900, Calisay, zumo de lima y
zumo de piña*

Terry 1900 Punch
*Terry 1900, Amaretto, zumo de limón,
zumo de naranja*

Terry & Lime
*Terry White, zumo de lima y refresco
de limón*

COMBINADOS

Fundador Sherry Cask Doble Madera
Combina Brandy con tu refresco favorito

HARVEYS SHERRY CÓCTELES

Rebujito clásico:
Harveys Fino, sprite y hierbabuena

Rebujito Red Berry:
Harveys Fino, sprite, frutos rojos y menta

Harveys Bristol Spritz:
Harveys Bristol Cream, soda pomelo y prosecco

Copa / Jarra

7,00 €

7,00 €

7,00 €

7,00 €

7,00 €

7,00 €

7,00 €

6,00 €

5,00 € / 12,00 €

6,00€ / 16,00 €

7,00€ / 16,00 €



Nuestros Vinos

SHERRY CASKS

La tradición de Bodegas Fundador se refleja en cada sorbo de nuestros vinos.
Descubre la excelencia de fusionar historia y maestría enológica.

The tradition of Bodegas Fundador is reflected in every sip of our Sherry wines. Discover the excellence of fusing stories and sherry making expertise

		Copa / Botella
V.O.R.S. Vinos de más de 30 años de vejez calificada	Harveys V.O.R.S. Amontillado	11,00€ / (50 cl.) 90,00€
	<i>Mejor vino del mundo 2016 por la IWC</i>	
	Harveys V.O.R.S. Medium Oloroso	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys V.O.R.S. Medium Palo Cortado	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys V.O.R.S. Pedro Ximénez	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
HARVEYS GAMA PREMIUM	Harveys Fino	2,50€ / (50 cl.) 12,00€
	Harveys Amontillado	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Palo Cortado	3,50€ / (50 cl.) 20,00€
	Harveys Oloroso	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Pedro Ximénez	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
HARVEYS GAMA CLASSIC	Harveys Bristol Cream	2,50€ / (75 cl.) 14,00€
	Harveys Medium Dry	2,50€ / (75 cl.) 14,00€



Nuestros Vinos

OUR WINES

		Copa / Botella
GAMA GARVEY	Fino San Patricio	1,50€ / (75 cl.) 9,00€
	Amontillado Tio Guillermo	2,00€ / (75cl.) 11,00€
	Oloroso Ochavico	2,00€ / (75cl.) 11,00€
	Pedro Ximénez Garvey	2,00€ / (75cl.) 11,00€
APERITIVOS	Harveys Bristol Cream <i>con hielo y naranja</i>	3,50€
	Vermut marineró Garvey <i>con hielo, naranja y romero</i>	3,50€
	Harveys Pink, sirope <i>de frambuesa y gaseosa</i>	6,00€
	Harveys Orange, zumo de <i>naranja y gaseosa limón</i>	6,00€
OTRAS BEBIDAS	Cerveza	3,00 €
	Cerveza artesanal Mica	3,50 €
	Refresco	2,50 €
	Agua KMZERO (70 cl.)	3,00 €
	Agua KMZERO (50 cl.)	2,00 €

Arroces

RICES

Cada uno de nuestros arroces te ofrece una mezcla de sabores única. Una experiencia culinaria que te transportará a la tradición y la riqueza de nuestra tierra

Each of our rice dishes offers you a unique blend of flavours. A culinary experience that will transport you to the tradition and richness of our land



Arroz mixto con solomillo y pollo <i>Mixed rice with pork sirloin and chicken (2,3,12,14.)</i>	18,00 €
Arroz con bogavante <i>Rice with lobster (2,3,4,12,14.)</i>	29,00 €
Arroz vegano con alcachofas <i>Vegan rice with artichokes (2,3,12,14.)</i>	18,50 €
Arroz con calamares <i>Rice with squids (2,3,4,12,14.)</i>	19,00 €
Arroz con magret de pato y setas <i>Rice with duck breast and mushrooms (2,3,12,14.)</i>	20,00 €
Arroz con langostinos y almejas <i>Rice with prawns and clams (2,3,4,12,14.)</i>	18,50 €
Arroz con lomo alto de retinto <i>Rice with retinto beef tenderloin (2,3,12,14.)</i>	22,00 €
Arroz con carabineros <i>Rice with red prawns (2,3,4,12,14.)</i>	29,00 €
Arroz con atún de almadraba <i>Rice with almadraba tuna (2,3,4, 12,14.)</i>	21,50 €
Arroz negro con calamares <i>Black rice with squids (2,3,4,12,14.)</i>	19,50 €

Cremas y ensaladas

CREAMS & SALADS

Salmorejo <i>Salmorejo, cold tomato soup (1,3,12.)</i>	6,50 €
Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico <i>Cream of artichokes hearts with crispy iberiam ham (12.)</i>	6,50 €
Crema de calabaza al Harveys Fino <i>Pumpkin cream with Harveys Fino (12.)</i>	6,50 €
Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomate confitado y piñones <i>Burrata salad with lamb's lettuce, strawberries, tomato confit, avocado and pine nuts (7, 8.)</i>	12,00 €
Ensalada de pollo, pasas, nueces, mostaza y miel <i>Chicken salad with raisins, nuts, and mustard and honey sauce (1, 8,10.)</i>	12,00 €
Ensalada “Tapería”. De mojama de atún y queso feta <i>Salad "Tapería". Mojama tuna and feta cheese (4,7.)</i>	12,00 €

Entrantes fríos

COLD STARTERS

Entrantes calientes

HOT STARTERS

Hummus de berenjena con miel y pan de pita <i>Eggplant hummus with honey and pita bread (1,11.)</i>	9,50 €
Ensaladilla rusa con tartar de gambas <i>Cold potato salad with prawns tartar (3,4,6.)</i>	17,50 €
Ceviche de pez limón <i>Yellow ceviche (4,11,12.)</i>	17,00 €
Tacos de atún con guacamole, cherry y mango (2 unidades) <i>Tuna tacos with guacamole, cherry tomato and mango (2 pieces) (4,11,12.)</i>	9,50 €
Paté al Pedro Ximénez <i>Pate flavoured with Pedro Ximénez Sherry (1,7,12.)</i>	12,50 €
Foie de pato a la pimienta rosa y mermeada de tomate <i>Duck foie with pink pepper and homemade apple compote (12.)</i>	14,00 €
Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras <i>Salmon rolls filled with cheese and capers (4,7.)</i>	14,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomas (80grs.) <i>Enrique Tomás Iberian bellota ham</i>	22,00 €
Queso Payoyo (140 grs.) <i>Payoyo cheese (7,8)</i>	14,00 €
Queso manchego en AOVE (140 grs.) <i>Manchego cheese in extra virgin olive oil (7,8.)</i>	12,00 €

Canelón de pollo con puerros, bechamel y mozzarella. <i>Chicken cannelloni with leeks, bechamel sauce, and mozzarella (1,3,7.)</i>	12,50 €
Almejas a la marinera al Harveys Fino <i>Sailor-style clams with Harveys Fino (3,4,6.)</i>	19,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico o de espinacas <i>Homemade Iberian ham croquettes or spinach croquettes (1,3,7.)</i>	12,50 €
Wok de verduras <i>Veggies wok (6,11.)</i>	11,00 €
Huevos fritos con patatas y jamón ibérico de bellota Enrique Tomás <i>Fried eggs with Enrique Tomás Iberian bellota ham (3,11.)</i>	14,00 €
Brioche de costilla ibérica con queso cheddar y patatas fritas <i>Brioche with Iberian pork rib and cheddar cheese (1,6,7.)</i>	11,00 €
Raviolis rellenos de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys Fino <i>Ravioli stuffed with artichokes, prawns, and Iberian ham in leek sauce with Harveys Fino (1,3,7,11.)</i>	11,50 €
Pad thai de pollo con huevo escalfado <i>Chicken pad thai with poached eggs (1,2,4,6,11.)</i>	10,50 €

Pescados

FISH

El sabor de mar en su máximo esplendor y llevado al plato convertido en una experiencia culinaria incomparable

The flavour of the sea at its best and brought to the plate becomes an incomparable culinary experience

Tartar de atún sobre tosta de Inés Rosales y guacamole 14,00 €

Tuna tartar on Inés Rosales toast with guacamole (1,4.)

Chanquetes de la bahía con huevos fritos 15,00 €

Bay anchovies with fried eggs (1,3,4.)

Hojaldre de mero relleno de marisco con salsa de piquillos 16,00 €

Grouper fish pastry stuffed with seafood and red pepper sauce (1,2,4,12,14.)

Lomos de lubina sobre cama de pisto y crujiente de jamón 17,00 €

Sea bass loins on ratatouille and crispy ham (1,2,4,12,14.)

Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaina 16,50 €

Cod with Biscayne sauce (1,2,4.)

Calamares fritos 16,00 €

Fried squid (1,4.)

Langostinos al ajillo 16,00 €

Prawns in olive oil and garlic sauce (4.)

Carnes

MEAT

Carne de la mejor calidad seleccionada para crear la fusión perfecta entre tradición e innovación

Meat of the highest quality selected to create a perfect fusion of tradition and innovation

Magret de pato a la naranja 14,00 €

Duck breast with orange sauce (1,2,6,11.)

Albondigas de lomo alto de Retinto con salsa de tomate casera al Harveys Palo Cortado y daditos de patatas fritas 13,00 €

Retinto sirloin meatballs with homemade tomato sauce and Harveys Palo Cortado sherry with diced fried potatoes (1,2,6,11.)

Solomillo de ternera a la parrilla 22,00 €

Grilled beef tenderloin (1.)

Lomo alto de buey argentino 18,00 €

Argentine beef loin (1.)

Chanchito char sui con arroz, setas y salsa Honsui 14,50 €

Char sui piglet with rice, mushrooms, and Honsui sauce (1,4,6,12.)

Solomillo ibérico relleno de jamón, Emmental y piquillo 14,50 €

Iberian pork tenderloin stuffed with ham, Emmental and piquillo (1,3,7.)

Pechuga de faisán rellena de dátiles 14,50 €

Pheasant breast stuffed with dates (1,3,7.)

Medallones de solomillo ibérico en salsa 13,50 €

(Roquefort (1,3,7.) o pimienta (1,3,7.))

Iberian pork tenderloin medallions in sauce (Roquefort or pepper)

Cochinillo deshuesado a baja temperatura 19,00 €

Slow-cooked, deboned suckling pig

Guarniciones

SIDES

Patatas fritas / Patatas caseras fritas al momento <i>French fries / Freshly fried homemade potatoes</i>	3,50 €
Pimientos del piquillo caramelizados con AOVE <i>Piquillo peppers / Caramelized piquillo peppers with EVOO (Extra Virgin Olive Oil)</i>	3,50 €
Puré de patatas <i>Mashed potatoes / Mashed potatoes with butter</i>	3,50 €
Mac & Cheese <i>Pasta with a cheddar cheese sauce</i>	4,50 €
Espárragos verdes a la brasa gratinados con salsa bearnesa <i>Gratinated green asparagus / Grilled green asparagus gratinated with bearnaise sauce</i>	3,50 €

Salsas

SAUCES

Holandesa <i>Dutch</i>	2,00 €
Chimichurri	2,00 €
Champiñones Portobello a la crema <i>Portobello mushrooms cream</i>	2,00 €
Mostaza <i>Mustard</i>	2,00 €
Pimienta <i>Pepper</i>	2,00 €





FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY

Menú Fundador 150

150 ANNIVERSARY MENU

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de “Andalusian cuisine” y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of “Andalusian cuisine” and the best selection of Brandies and Sherry

Fundador Doble Madera Ginger Mojito

Cóctel aperitivo

Appetizer cocktail

Harveys Fino Premium maridado con:

Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomás

Iberian Bellota Ham

Harveys Amontillado Premium maridado con:

Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico

Cream of artichoke hearts with crispy Iberian ham

Fundador Supremo 15 YO Amontillado Sherry Cask maridado con:

Arroz con magret de pato y setas

Duck magret and mushroom rice

Café Fundador Especial maridado con:

Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask

Instant tiramisu with Fundador Sherry Cask

55€ por persona / *per person*

Menú Arroz

RICES MENU

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de “Andalusian cuisine” y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of “Andalusian cuisine” and the best selection of Brandies and Sherry

Harveys Bristol Cream on the rocks maridado con:

Foie de oca

Goose foie

Ceviche de lubina

Sea bass ceviche

Croquetas de jamón

Ham croquettes

Harveys Fino Premium maridado con:

Crema de temporada

Seasonal cream

Harveys Medium Dry maridado con:

Arroz Señorito

Rice with seafood

Fundador Sherry Cask maridado con:

Textura de chocolate

Chocolate cake

45€ por persona / *per person*

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

Menú Andaluz

ANDALUSIAN MENU

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de “Andalusian cuisine” y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of “Andalusian cuisine” and the best selection of Brandies and Sherry

Harveys Bristol Cream on the rocks maridado con:

Jamón ibérico

Iberian Bellota Ham

Pate al Harveys Pedro Ximénez

Paté flavoured with Pedro Ximénez sherry

Ensalada de mojama, atún y queso feta

Salad with Mojama, Tuna and Feta cheese

Harveys Fino Premium maridado con:

Crema de temporada

Seasonal cream

Harveys Medium Dry maridado con:

Pescado de roca a la plancha

Grilled rockfish

Fundador Sherry Cask maridado con:

Postre de la casa

Homemade dessert

50€ por persona / *per person*



Postres

DESSERTS

Concluye tu experiencia con la mezcla perfecta entre creatividad y sabor en cada bocado de nuestros postres

Conclude your experience with the perfect blend of creativity and flavour in every bite of our desserts

Piña asada con helado sobre crumble de almendras al Brandy Fundador Sherry Cask Doble Madera 8,00 €

Grilled Pineapple with Ice Cream on almond crumble with Fundador Sherry Cask Doble Madera (1,3,7.)

Tiramisú al instante con Brandy Fundador Sherry Cask Solera 8,00 €

Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (1,3,7.)

Lemon pie 6,50 €
(1,3,7.)

Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos 6,50 €
Crispy Chocolate Tart with Red Berries (1,3,7.)

Couland de chocolate negro con helado 6,50 €
Dark chocolate couland with ice cream (1,3,7.)

Flan de higos con Brandy Fundador 6,50 €
Fig Flan with Fundador Brandy (1,3,7.)

Crêpe de Nutella o de dulce de leche 6,50 €
Nutella or caramel crêpe (1,3,7,8.)

Sorbete Limón con Harveys 6,00 €
Lemon Sorbet with Harveys Fino

Sorbete Mandarina con Brandy Fundador Sherry Cask Solera 6,00 €
Tangerine Sorbet with Brandy Fundador Sherry Cask Solera

Brocheta de fruta de temporada 4,00 €
Seasonal fruit

ALÉRGENOS

ALLERGENS:

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.

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish. 5-Peanuts. 6- Soy. 7-Dairy. 8-Nuts 9-Celery. 10- Mustard. 11-Sesame grains.12-Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Mollusk

Servicio de pan y aperitivo 1,90€ por persona, si no desea pan se le descontará 1€.
Bread and appetizer service €1.90 per person, if you don't want bread, €1 will be deducted.

Precios por persona / Prices per person

La Tapería
FUNDADOR
RESTAURANTE

 @lataperiafundador  La Tapería Fundador