

Cuchareo

Spoon, hot and cold soups

	Tapa	Ración
Guisos del día Homemade stews of the day	5,00€	12,00€
Sopa de tomate con hierbabuena Tomato soup hot with min (autumn and winter) (1)		5,00€
Salmorejo con huevo duro y jamón Salmorejo with hard-boiled eggs and ham (spring and summer) (1,3)		5,50€
Gazpacho Tomato soup cold (spring and summer) (1,12)		4,00€
Ajo blanco con sardina ahumada y sorbete de vino tinto White garlic with almonds, smoked sardine and red wine sorbet and grapes (spring and summer) (1,4,5,12)		6,00€

Picoteo de la casa

House snacking

	Ración
Tabla de mejillones con cachelos, piparras y mayonesa de su escabeche Mussel platter with cachelos (Galician boiled potatoes), piparra peppers, and mayonnaise made from their escabeche marinade. (3, 10, 12, 14)	8,00€
Sobao pasiego a la plancha con mantequilla, anchoas y ventresca de atún Grilled sobao pasiego with butter, anchovies and tuna belly (1, 3, 4, 7)	6,50€
Papas bravas (ración) Spicy potatoes (serving) (3, 10)	6,50€

Picoteo de la casa

House snacking

	Tapa	Ración
Ensaladilla rusa Russian salad (2,3,7,12)	3,50€	9,00€
Papas aliñás con caballa Potatoes salad with Barbate mackerel (4,12)	3,50€	9,00€
Aliños (huevas o langostinos) Fish roe or shrimp salad (2,12)	3,50€	9,00€
Tomate de Conil con AOVE y sal en escamas Conil tomato seasoned with virgin olive oil and flaked salt (4,12)		7,00€
Alcachofas confitadas con velo de papada ibérica y salsa romesco Confit Artichokes with a Delicate Veil of Iberian Pork Jowl and Romesco Sauce (4,12)		9,00€

Salazones y semiconservas

Salted and semi-preserved foods

	Tapa	Ración
Boquerones en vinagre Anchovies in vinegart (4,12)	4,00€	12,00€
Anchoas del Cantábrico de la casa House cantabrian anchovies (4)	12,00€ (6 ud.)	23,00€ (12 ud.)
Banderilla gaditana de atún y queso Tuna and cheese Cádiz banderilla (4,7)		3,00€
Gilda Gilda (4)		3,00€
Mojama Mojama (4)	4,50€	11,00€

Montaditos, tostas y brioches

Montaditos (like sandwiches),
toasts and brioches

Dobladillo gaditano 4,50€
(emparedado de caballa,
tomate y mayonesa)

Cádiz mackerel, natural tomato
and mayonnaise sandwich (1,4)

Montadito de carne mechada 4,50€
A piece of bread with meatlof (1,7)

Montadito de paletilla de bellota 5,00€
A piece of bread with iberian ham (1)

Montadito de chorizo picante 4,00€
A piece of bread with
spicy chorizo (1,7)

Montadito de pringá (con taza de
caldo a la manzanilla 6€)
A piece of bread with meat mix,
and a cup of hot soup with
dry sherry (only for season) (1,12)

Tosta de anchoas y boquerones 5,00€
con base de pisto y ali-oli
Anchovy and White Anchovy Toast
with ratatouille-style vegetable
stew and aioli (1,4)

Tosta de sobrasada 5,00€
con queso azul y miel del Pinsapar
Sobrasada toast with blue cheese
and pinsapar honery (1,7)

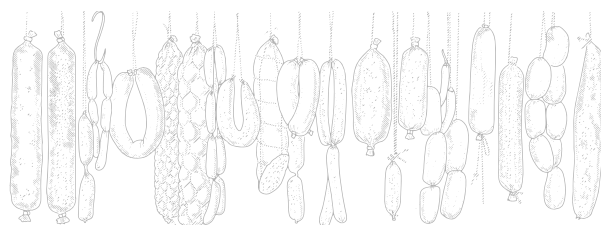
Brioche de carrillada 6,50€
estofada(2 unidades)
Braised pork brioche (2 units) (1,7)

Brioche de langostinos al ajillo 6,50€
sobre base de ali-oli (2 unidades)
Shrimp with garlic on a background
of ali-oli mayonnaise(2 units)
(1,2,3,7,12)

Ibéricos y chacinas

Iberian cured meats and charcuterie

	Tapa	Ración
Paletilla iberica, Jabugo, Isidoro Cárdeno Iberian acorn-fed ham Isidoro Cárdeno shoulder supreme quality, DOP Jabugo (cumbres mayores ,huelva) (4,12)	5,50€	17,00€
Lomito de presa Estrella de Castilla (Guijuelo) Iberian acorn-fed baby loin (4,12)	5,00€	
Chicharrones caseros Homemade Pork Crackling(4,12)	4,00€	13,00€
Chicharrones gaditanos loncheados o en tacos Sliced or taco pork belly (4,12)	3,00€	8,50€
Butifarra de Grazalema Iberian sausage from grazalema (4,12)	3,50€	6,50€
Morcilla patatera de Piornal Potatoe black pudding from piornal (7)	3,00€	6,00€
Carne mechada calidad suprema Supreme quality meatlof (7,12)	4,00€	9,50€
Papada ibérica Iberian pork cheek	3,00€	5,50€



Quesos de Cádiz

Cheeses from cádiz

	Tapa	Ración
Queso de la casa: Queso viejo de Castilla-León House cheese: Aged cheese from Castile-León (7)	4,00€	13,00€
Payoyo de oveja en manteca Sheep payoyo in lard (7)	4,00€	13,00€
Pastora curado de oveja al romero Rosemary sheep cheese from grazalema (7)	4,00€	13,00€
Bucarito azul de cabra Blue sheep cheese (bucarito) (7)	4,20€	13,50€
Bosqueño de oveja al oloroso Sheep and goat cheese with sherry wine (el bosqueño) (7,12)	4,00€	13,00€
Suculento de cabra curada al ajo negro Blue goat cheese with black garlic (suculento) (7)	4,20€	13,50€
Tabla de quesos de Cádiz: (Cinco variedades) Cádiz cheese board (five varieties) (7,12)		17,00€

Varios

Others

Patatas fritas(paquete) Potato Crisps	1,50€
--	-------

Postres

Desserts

Torrija con helado French toast with ice cream (1,3,7)	6,00€
Tarta de zanahoria Carrot cake (1,5,7)	6,50€
Helado artesano (dos bolas) Homemade ice cream (two scoops) (3,7)	4,00€
Coulant de chocolate con helado Chocolate coulant with ice cream (7,5,7,8)	6,00€

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-Sesamos grains.

f tabernalasbanderas

@tabernalasbanderas

Reservas

Reservation

+34 856 381 032

tabernalasbanderas.es/reservas

